

COTE

P A R I S

EVASION / ESCAPISM

Hong Kong et Macao, l'Asie festive

Festive Asia: Hong Kong and Macao

URBAN GUIDE

Les adresses sucrées de la capitale

The capital's sweetest shops



L'ÉLOGE DE LA
Gourmandise
IN PRAISE OF GOURMANDISE

M 02791 · 8 · F: 3,00 € · RD




 Depuis 1775

“La montre de Danglars,
 chef-d’œuvre de Breguet,
 qu’il avait remontée avec soin la veille (...),
 sonna cinq heures et demie du matin.”

Alexandre Dumas, “Le comte de Monte Cristo”, 1845

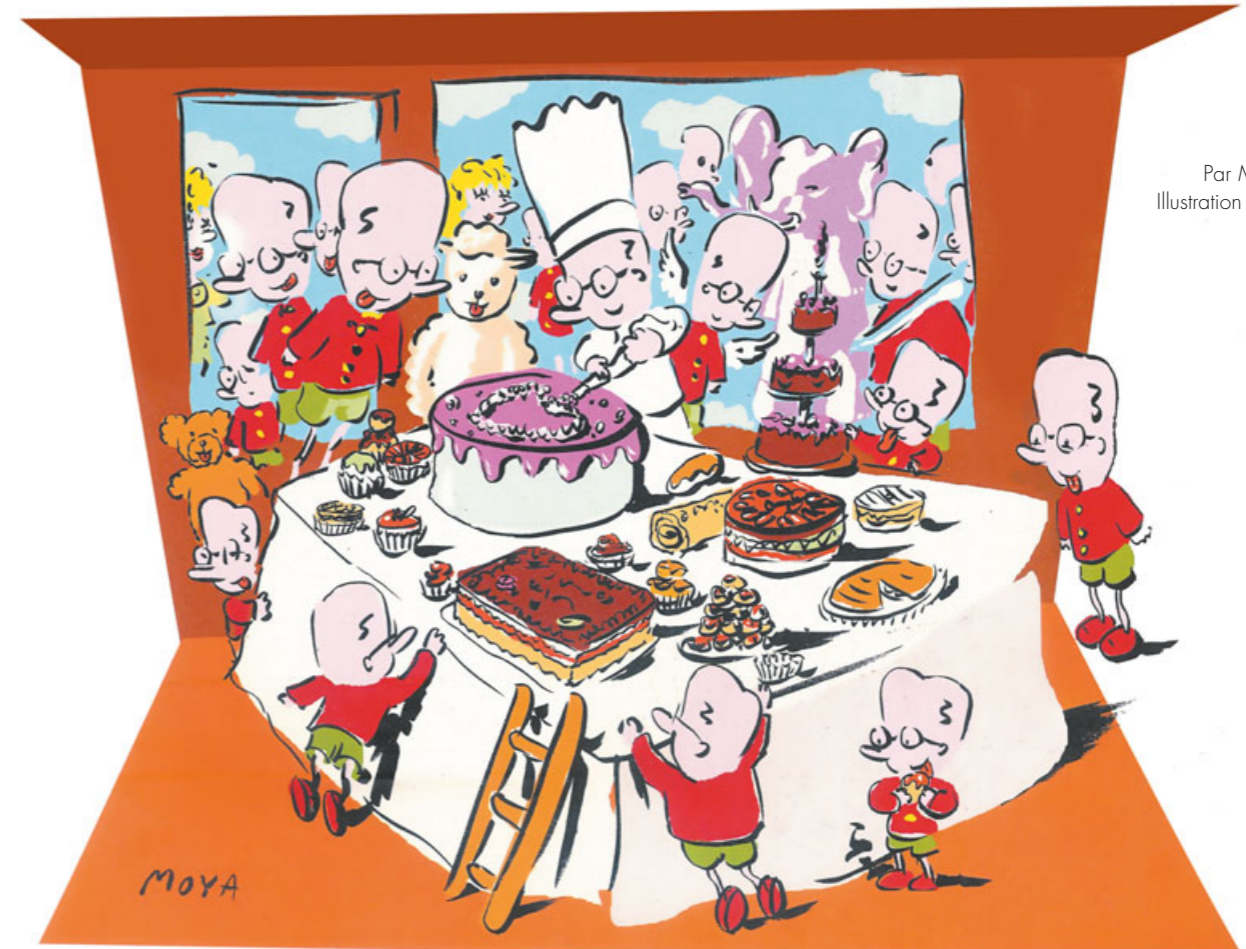


Le Réveil du Tsar - Second Fuseau Horaire et Réveil - 5707BA

www.breguet.com

Boutique et Musée Breguet, 6, Place Vendôme, 75001 Paris, tél. 01 47 03 65 00
 Boutique Breguet, 26, La Croisette, 06400 Cannes, tél. 04 93 38 10 22

GENÈVE - VIENNE - LONDRES - NEW YORK - LOS ANGELES - DUBAI - MOSCOU - SINGAPOUR - TOKYO - SÉOUL



Par Michel Franca
 Illustration Patrick Moya

Pause dégustation Pause for taste

Plus que la gourmandise, c'est l'avidité qui est un vilain défaut. Et un danger...

On se souvient de l'adage : manger pour vivre et non pas vivre pour manger. On vous l'a sans doute seriné sur les bancs de l'école et au catéchisme. Est-ce à dire que l'enfant, gourmand par nature, est prédestiné au péché ? Est-il déjà manipulé par le diable ? Une chose est sûre : s'il faut voir derrière la gourmandise la main de Satan, comme le veut la tradition chrétienne, celui-ci prend souvent le visage avenant et gentil d'une grand-mère tentatrice qui se dépêche de régaler son cher petit de ces friandises dont elle devrait, soucieuse de le préserver de l'enfer, lui interdire l'accès.

LE DIABLE PROBABLEMENT

À lire les statistiques, force est de constater que Satan est partout. L'obésité gagne. Elle se développe dès l'enfance avec l'abus de sucreries. La fameuse génération sofa, gavée de bonbons, de Big Mac et de TV, témoigne de ce glissement général vers la mal bouffe. Qui envahit tous les domaines de l'activité sociale. Le productivisme génère une forme d'avidité généralisée qui nous pousse à boulotter dans tous les sens du terme. Des aliments, mais aussi des objets de consommation et plus généralement de l'argent. Celui-ci génère ainsi sa propre forme de goinfrerie à travers la spéculation effrénée dont l'actuelle crise financière permet de mesurer les ravages.

Being a gourmand isn't a problem, being a glutton definitely is...

Remember the saying "Eat to live, don't live to eat"? Maybe it was drummed into you at school or Sunday School. Does this mean children, who are gourmand by nature, are predestined to be gluttons and therefore sinful? Already manipulated by the Devil? One thing is certain: if gourmandise is the first step to gluttony and therefore the Devil's work, as some Christian traditions imply, then the Evil One often wears the kind, appealing face of a temptress grandmother eager to indulge her little darlings with those goodies she should in fact deny them if she wants to preserve them from Hell.

PROBABLY THE DEVIL

Statistics indicate that gluttony is on the increase everywhere since obesity is gaining ground, starting in early childhood. The much-publicised couch-potato generation stuffed with sweets, Big Macs and TV testifies to this generalised descent into bad eating habits. What's more, greed is present in all society's activities. Productivism generates a form of generalised gluttony that pushes us to gorge in all sorts of ways, on food but also on consumer goods and more generally on money. The latter generates its own kind of greed through unbridled speculation, the ravages of which we're presently quantifying thanks to the financial crisis.

LA LUNETTE EN CÉRAMIQUE ROLEX, UNE BEAUTÉ AU-DELÀ DES APPARENCES.

La lunette d'une montre peut se rayer, mais aussi s'altérer au contact de l'eau chlorée ou du soleil. Rolex a donc développé une lunette spécifique munie d'un disque Cerachrom. Fabriqué à base d'une céramique extrêmement résistante, ce disque a d'excellentes propriétés anticorrosives. Sa couleur est insensible aux ultraviolets et il ne craint quasiment pas les rayures. Pour inscrire des chiffres dans une matière aussi dure, Rolex a inventé et breveté un procédé unique. Tout d'abord, les chiffres et les graduations sont gravés avant que la céramique ne durcisse. Puis le disque Cerachrom est entièrement recouvert d'or jaune ou de platine, atome par atome. Enfin, il est poli afin que le métal précieux subsiste uniquement à l'intérieur des chiffres et graduations, définitivement. Rien d'étonnant à ce que 40 heures soient nécessaires pour fabriquer une lunette en céramique. Pour assurer à votre montre une beauté éternelle, Rolex ne s'impose aucune limite. **L'histoire continue sur rolex.com**



OYSTER PERPETUAL SUBMARINER DATE
EN OR GRIS 18 CT



HEURGON

Joaillier depuis 1865

15, rue Royale, 75008 Paris - 01 42 65 29 08
23-25, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris - 01 40 98 09 60



ROLEX



OLD ENGLAND

Est. 1867

UNIQUE À PARIS, LE MAGASIN OLD ENGLAND A SU, DEPUIS 140 ANS, PRÉSERVER LES PRINCIPES QUI ONT FAIT SA RÉPUTATION ET QUI FIGURENT SUR LES ARMOIRIES :

« Quality First » et « Sincerity and Confidence ».

Le magasin, inscrit aux monuments historiques avec ses façades en acajou de Cuba rehaussées de bronze, son escalier monumental en chêne ouvragé et son grand vitrail aux armes de Old England, participe à l'ambiance « maison » confirmée par un accueil personnalisé et chaleureux (Coin salon, Thé, Presse...).

Fidèle aux valeurs historiques de l'enseigne, le style est intemporel haut de gamme, à l'image des collections minutieusement sélectionnées.

Old England propose son « art de vivre » alliant Tradition et Modernité

UNIQUE IN PARIS, THE OLD ENGLAND STORE HAS FOR 140 YEARS BEEN PRESERVING THE PRINCIPLES THAT HAVE MADE ITS REPUTATION AND ARE INSCRIBED ON ITS ARMS:

"Quality First" and "Sincerity and Confidence".

The building itself, with façades of Cuban mahogany enhanced with bronze, elaborate monumental oak staircase and large stained glass panel with the Old England arms, is classified as a historical monument and contributes to a "home from home" ambience confirmed by a friendly, personal welcome (lounge area, tea, press).

The store's timeless upmarket style faithfully reflects the name's historical values in its meticulously selected collections.

Old England offers you its art of living that combines Tradition with Modernity

12, BOULEVARD CAPUCINES / PARIS 9^E / T. +33 1 47 42 81 99

LA CHAUSSURE EDWARD GREEN (EN EXCLUSIVITÉ) TRICKERS (EN EXCLUSIVITÉ)
CHURCH ALDEN LA BAGAGERIE SWAINNE ADENEY BRIGG LES VÊTEMENTS OLD
ENGLAND ALBERT ARTS DRAKE'S LONDON BRIONI KITON SMEDLEY



En couverture : Une vision très fashion du petit soulier dans la cheminée. Cinderella est un stiletto glamour en chocolat noir garni de boules rouges, signé Jean-Paul Hévin © Jean-Paul Hévin



Tablettes abdos signées Jean-Paul Hévin.



Les Bonbons de Pierre Hermé.

HUMEUR
MOOD

3 Un péché la gourmandise? À l'évidence, non. Surtout si elle est pratiquée avec art.
> Is gluttony a sin? Clearly not if it is practised with skill.

PORTRAITS

14 Béatrice Salmon dirige les Arts décoratifs à Paris. Laetitia Bleger, Miss France 2004, s'est reconvertie dans la viticulture. Elle vient de créer en famille un vin nouveau : Précieux.
> Béatrice Salmon managing the Arts décoratifs in Paris. Laetitia Bleger, Miss France 2004, turns to wine-making. With her family, she has just created a new wine: Précieux.

ESSENTIELS
ESSENTIALS

20 **Au niveau local.** Le chausseur US Stuart Weitzman, à Paris. Breguet, un mythe horloger au cœur de la place Vendôme. Meridiani, le design italien à Paris. Caius, gastronomie et parfums.
Au niveau national. Le cinéaste Dennis Hopper, héros de la contre-culture américaine, s'expose à la Cinémathèque française. L'horloger Franck Muller primé pour son sens de l'innovation.
> **Locally.** American shoe-maker Stuart Weitzman, in Paris. Breguet, watch-making genius in the Place Vendôme. Meridiani, Italian design in Paris. Caius, fine food and fragrances.
Nationally. Film-maker Dennis Hopper, hero of the American counter-culture, opens up to French cinema. Watchmaker Franck Muller is rewarded for his innovation.

GOURMANDISE

47 Longtemps, la gourmandise a été présentée comme un défaut, voire un péché, par les penseurs antiques, puis par les Pères de l'Église. Au XIX^e siècle, Brillat-Savarin lui rend ses lettres de noblesse en prouvant qu'elle peut être le plus délicat des arts et le plus agréable des plaisirs.
> For a long time now, gluttony has been perceived as a fault, even a sin, by thinkers of antiquity, then by the Church. In the 19th century, Brillat-Savarin gave it some legitimacy by showing how it could be the most delicate of arts and the loveliest of pleasures.

MODE/ACCESSOIRES/DÉCO
FASHION/ACCESSORIES/INTERIORS

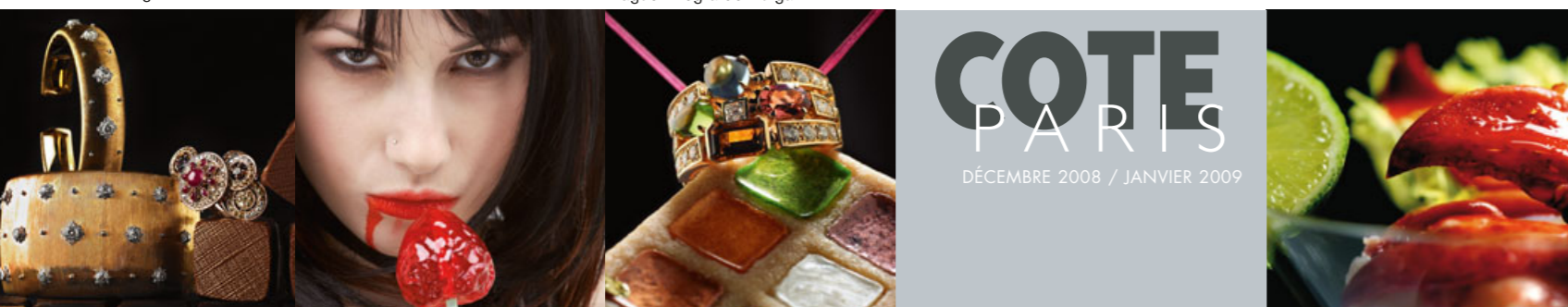
73 La mode de l'été 2009 joue l'anti-crise... Contre vents dépressifs et tempêtes boursières, elle veut garder le moral en affichant des couleurs éclatantes inspirées par le jardin, le glacier ou le pâtisier.
> Fashion for summer 2009 battles against the winds of negativity and the storms of the stock market, keeping our spirits up with bright colours inspired by gardens, ice creams and the most appetising of cakes

GASTRONOMIE
GASTRONOMY

98 Capital en cette période de fêtes : comment ne pas rater votre dégustation de bonnes choses.
> The capital in the party season: how to make the most of all the treats on offer.

Bracelet Buccelatti et bague Boucheron.

Bague Allegra de Bulgari.



COTE
PARIS

DÉCEMBRE 2008 / JANVIER 2009

Marion Cotillard
PARIS



Dior
LADY



Dammann Frères s'installe en France.



La marque Arije ouvre une deuxième adresse avenue George V.



Le nouveau showroom de Best Carpets.

HUBLOT
GENEVE



H BIG BANG H
Aero Bang, Chronographe
squelette en or rouge,
céramique et caoutchouc.

BOUTIQUE HUBLOT PARIS

271, rue Saint-Honoré • 75001 Paris • Tél. +33 (0)1 4703 3999 • Hublot TV sur: www.hublot.com

CONTENTS SOMMAIRE
10

URBAN	FOCUS	113	Jusqu'au 11 janvier 2009, époustouflante rétrospective Raoul Dufy au musée d'Art Moderne de Paris. > A breathtaking retrospective of works by Raoul Dufy at the Musée d'Art Modern in Paris, on until 11th January 2009.
	CULTURE	114	Monet, Pollock, Boulez, Gershwin etc. tous les rendez-vous incontournables de l'automne. > Monet, Pollock, Boulez, Gershwin etc., dates for your diary for the Autumn.
	NEWS SHOPPING	124	Nouvelles adresses, idées, conseils... comment soigner votre look en prévision des fêtes! > New addresses, ideas, tips... how to get ready for the party season!
	NEWS BEAUTÉ BEAUTY	128	Crise n'égal pas déprime, raison de plus pour garder la forme et rester belles ou beaux! > The credit crunch shouldn't get us down – all the more reason to keep in shape and look our best!
	NEWS DÉCO INTERIORS	130	Comment mettre de la chaleur dans votre home sweet home pour hiverner heureux. > How to bring some warmth into your home sweet home for a happier winter.
	NEWS SORTIR GOING OUT	132	Recettes et adresses pour garder votre joie de vivre et cultiver votre capital saveurs. > Recipes and addresses to keep your joie de vivre and tempt your taste buds.
	TROMBINOSCOTE COTE'S GALLERY	142	COTE y était pour vous : retour en images sur les événements marquants du début de l'automne. > COTE was there for you: a look back at the key events of the beginning of the autumn in pictures.

**PRÉSIDENT DU DIRECTOIRE,
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**
Claude Henri Menu c.menu@cotemagazine.com
assisté de Nathalie Duchesne
Tél. 04 92 12 65 02 n.duchesne@cotemagazine.com

COTE PARIS
8 rue Auber, 75009 Paris - www.cotemagazine.com
Tél. 01 42 86 58 50 - Fax : 01 44 56 98 58

ÉDITEUR DÉLÉGUÉ
Eric O'Neill - Tél. 01 42 86 58 52
e.oneill@cotemagazine.com

DIRECTRICE DE LA RÉDACTION
Kan Sperber - Tél. 04 92 12 65 03
k.sperber@cotemagazine.com

RÉDACTEUR EN CHEF
Michel Franca - Tél. 04 92 12 65 04
m.franca@cotemagazine.com

RÉDACTRICE EN CHEF-ADJOINTE
Mireille Sartore -Tél. 01 42 86 58 57
m.sartore@cotemagazine.com

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Karine Drouet - Tél. 04 92 12 65 11
redaction@cotemagazine.com

RÉDACTION
Stéphanie Faby - Tél. 01 42 86 58 53
redaction.paris@cotemagazine.com
Rémi Dechambre - Tél. 01 48 06 23 05
r.dechambre@cotemagazine.com
Gerald Asaria, Alexandre Benoist, Sixte Fiorucci,
Patrick Moya (illustration), Jean-Michel Sordello et
Faustine Cornette de Saint-Cyr (photos), Julie Alexander,
Kate Bignold, Anna Thompson, Sue Budden (traduction)

DIRECTEUR DE LA FABRICATION : Philippe Flautat
Tél. 04 92 12 65 10 flautat@cotemagazine.com

STUDIO
Directeur artistique : Vincent Artus
v.artus@cotemagazine.com
Régina Ouvarova r.ouvarova@cotemagazine.com
Yvan Soulier y.soulier@cotemagazine.com

Secrétariat de fabrication : Christine Assimon
c.assimon@cotemagazine.com

COMPTABILITÉ
Directeur administratif : Brigitte Fabre
Tél. 04 92 12 65 05 b.fabre@cotemagazine.com
assistée de Patricia Roux - Tél. 04 92 12 65 22
p.roux@cotemagazine.com

ABONNEMENT : abonnement@cotemagazine.com
DIFFUSION : s.georget@cotemagazine.com
ACCUEIL : Sophie Diolosa s.giaume@cotemagazine.com

PUBLICITÉ
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE : Evelyne Attias
Tél. 01 42 86 58 49 e.attias@cotemagazine.com
CHEFS DE PUBLICITÉ : Soraya Abbas
Tél. 01 42 86 58 55 s.abbas@cotemagazine.com
Nathalie Nusswitz
Tél. 01 42 86 58 54 n.nusswitz@cotemagazine.com
Laurianne Stefanini
Tél. 01 42 86 58 50 l.stefanini@cotemagazine.com

MARKETING & RELATIONS PUBLIQUES
Barbara Mazzzone - Tél. 04 92 12 65 26
b.mazzzone@cotemagazine.com

ASSISTANTE DIRECTION COMMERCIALE :
Souheir Georget - Tél. 04 92 12 65 19
s.georget@cotemagazine.com

LES ÉDITIONS COTE
Société Anonyme au capital de 500 000 euros
Siège social : Cap Var, Bât. D2 avenue G. Guynemer,
06700 Saint-Laurent-du-Var - Tél. 04 92 12 65 00
Fax 04 93 14 38 10 e.mail : cote@cotemagazine.com

COTE LA REVUE D'AZUR
Directrice commerciale : Catherine Sarachmann
Tél. 04 92 12 65 06

COTE MARSEILLE PROVENCE
Directrice : Dominique Juan
Tél. 04 91 71 86 42 - Fax 04 91 71 86 49

COTE LYON
Directeur délégué d'édition : Philippe Flautat
Directrice de la publicité : Florence Slama
Tél. 04 72 77 71 21 - Fax 04 72 77 71 20

BEREG Magazine russe
AMOUAGE Magazine du monde arabe
WAN JIA Magazine chinois
MONTE-CARLO SOCIETY Le magazine
de Monte-Carlo SBM - Directrice de la Publicité :
Lina Cappellini - Tél. 04 92 12 65 24
lina@leseditions.cote.com

COTE GENEVE Editeur : Olivier Cerdan
Tél. +41 22 736 56 56

OJD
PRESSE
GRATUITE
D'INFORMATION
2007

Photogravure : Secur-it Com
Imprimerie : Rockson

ISSN 1959-223X
La reproduction même partielle des
articles et illustrations publiés dans
COTE est interdite.
Diffusion certifiée 39 400 ex.



CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1827
G.H. MUMM
À REIMS - FRANCE



Champagne G. H. Mumm servi sur glace

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

www.2340.fr

Par Mireille Sartore - Photo Faustine Cornette de Saint Cyr

Béatrice Salmon

du cœur à l'ouvrage
at the heart of the work



Cette conservatrice qui a beaucoup contribué au développement de l'art contemporain en France dirige depuis huit ans les Arts Décoratifs à Paris, une institution majeure qui lui doit beaucoup.

Il existe deux constantes dans le parcours – sans faute – de Béatrice Salmon, l'actuelle directrice des Arts Décoratifs⁽¹⁾, l'un des plus vastes et des plus riches musées au monde consacrés aux arts appliqués : l'art contemporain et la poussière ! Une boutade, bien sûr, sauf que « longtemps, l'une de mes principales attributions, explique cette jolie femme originaire de Bretagne, fut d'assurer la coordination entre les différents acteurs que l'on retrouve habituellement sur les chantiers tels les architectes, les maîtres d'œuvre, les restaurateurs, les artistes, etc. » En effet, au fil de sa carrière, Béatrice contribue à la (re)naissance de multiples projets culturels d'envergure. Dès la mise en place des Fonds Régionaux d'Art Contemporain (FRAC) en 1983, Béatrice est nommée à la direction de « l'antenne bretonne » qui s'installe dans un ancien bâtiment en rénovation. Plus tard, en charge du programme de la commande publique, Béatrice Salmon gère l'aménagement d'un jardin George Sand à Nohant, une place publique à Figeac en l'honneur de Champollion et la réalisation de vitraux par Pierre Soulages pour l'Abbaye de Conques, en 1992. Un an plus tard, le centre Pompidou lui propose de rejoindre le département dessin où elle donne – toujours – une grande visibilité aux artistes contemporains. En 1995, un immense chantier attend cette jeune femme de 35 ans, « un projet tout à fait exaltant, se confie-t-elle, qui concernait la rénovation du musée des Beaux-Arts de Nancy, un bâtiment stratégique situé sur la place Stanislas, auquel devait s'ajouter une aile contemporaine ». Un an après son ouverture en février 1999, Béatrice est déjà appelée sur un autre chantier, colossal cette fois.

Une « image globale »

Fermé depuis 1996 pour « mettre en place un chantier qui ne va pas être réalisé pour diverses raisons », le musée des Arts décoratifs installé depuis 1905 dans l'aile Marsan du Louvre espère beaucoup de Béatrice Salmon. « Un projet délicat » qu'elle mènera à bien aux côtés de deux autres femmes dynamiques, Sophie Durrieman, directrice générale et Hélène David-Weill, présidente. Le musée rouvrira ses portes dix ans plus tard ! Quatre équipes d'architectes ont travaillé de concert à la renaissance de cette institution unique en son genre, dotée d'une collection de 150 000 pièces. « Cette maison existe depuis ses origines sur la base d'initiatives privées, même si nous avons une relation contractuelle avec l'État qui nous garantit à la fois cette adresse au sein du Louvre, ainsi qu'une subvention substantielle couvrant peu ou prou la masse salariale. » En revanche, tout le projet culturel mis en place par Béatrice et ses équipes doit être financé par les ressources propres du site (musées, école d'enseignement supérieur d'architecture et de design, bibliothèque, ateliers pédagogiques) et le mécénat privé dont s'occupe tout particulièrement la présidente. « Afin de mettre en valeur notre vertigineuse collection, nous avons décidé de n'en montrer que le meilleur – 6 000 pièces sur presque 10 000 m² –, dans un parcours chronologique allant du Moyen Âge à nos jours, mais aussi au travers d'expositions thématiques qui nous permettent de puiser indéfiniment dans nos réserves et de nous dire surtout que l'histoire n'est jamais totalement écrite. » Résultat ? L'institution paraît avoir toujours existé en l'état ! « Notre volonté était de donner une « image globale » de ce lieu regroupant tout à la fois le musée des Arts décoratifs, le musée de la Mode et le musée de la Publicité. » D'ici à la fin 2009, dix-sept expositions de formats disparates sont programmées. Les incontournables ? « Cruel choix, mais je citerais la carte blanche offerte à l'étonnant duo de graphistes Antoine & Manuel à partir de janvier 2009, la première rétrospective dédiée à la couturière Madeleine Vionnet scénographiée par Andrée Putman à l'été 2009, puis l'exposition *Mobi-boom, le mobilier de 1945 à 1975*, prévue à l'automne prochain. » Sinon, côté scoop, Béatrice Salmon songe déjà à une carte blanche offerte à Jean-Paul Goude et une grande rétrospective sur Jacques Doucet en 2011...

(1) Intitulé adopté en 2004 à la place de « union centrale des arts décoratifs ».

Expos en cours

Sonia Rykiel jusqu'au 19 avril 2009 (à suivre dans notre prochain numéro) ; *Petits bouleversements au centre de la table* dans la galerie d'Actualité (voir news déco) ; *40 ans de pub à la télé*, à partir du 4 décembre ; *Quand je serai grand(e), je serai*, à partir du 11 décembre dans la galerie des jouets et *Kansei*, design japonais à partir du 12 décembre.

This arts curator who has contributed so much to the development of modern art in France, has been in charge of the Arts Décoratifs in Paris for eight years now, a huge institution which owes her an awful lot.

There are two constants in the life of Béatrice Salmon, the current Director of the Arts Décoratifs, one of the largest and richest museums dedicated to applied art in the world: modern art and dust! "For a long time, one of my main tasks was to coordinate the different people involved in the construction stage, like architects, project managers, renovators, artists, etc." When the Fonds Régionaux d'Art Contemporain (FRAC) was set up in 1983, Béatrice was appointed as director of the "Breton branch" which was opened in an old building needing renovation. Then, at the Délégation aux Arts Plastiques, Béatrice Salmon managed the landscaping of a George Sand garden in Nohant, a public space in Figeac and the stained glass windows by Pierre Soulages for the Abbaye de Conques, in 1992. A year later, the Pompidou Centre asked her to join their design department where she helped bring modern artists to the fore. In 1995, a huge task awaited this young woman, who at the time was just 35 years old, "an inspirational project," she explains, "involving the renovation of the Musée des Beaux-arts in Nancy, which will soon have a modern wing." A year after its opening, Béatrice was called to her next project, this one even more colossal.

A "global image"»

Closed since 1996, the Musée des Arts Décoratifs opened in 1905 at the Palais du Louvre was expecting a lot from Béatrice Salmon. "A delicate project" that she would manage alongside two other women, Sophie Durrieman, Managing Director and Hélène David-Weill, President. The museum would open ten years later! Four teams of architects worked together to breathe new life into this institution which is one of a kind. "Since its foundation, this place has existed on private initiatives, even if we have a contractual relationship with the government, which safeguards this address as well as a substantial grant which pretty much covers the salaries." But the cultural side of things must be funded by the site's own resources and private patronage. "To make the most of our collection of 150,000 works, we decided to show only the best (6,000 pieces), organising them chronologically, starting with the Middle Ages, right up to the present day, as well as in themed exhibitions which let us get the most out of our archives, and remind ourselves that history isn't over just yet..." The result? It's as though this place has been here forever! "We wanted to give a "global image" to this venue, bringing together the Musée des Arts Décoratifs, the Musée de la Mode and the Musée de la Publicité. From now until the end of 2009, 17 exhibitions have been planned. The highlights? "I'd say the carte blanche given to the pair of graphic designers Antoine & Manuel starting in January 2009, the first retrospective dedicated to the fashion designer Madeleine Vionnet put together by Andrée Putman in the summer of 2009 and the furniture exhibition *Mobi-boom, le mobilier de 1945 à 1975*, next autumn." As if that weren't enough, Béatrice Salmon is already thinking about offering free reign to Jean-Paul Goude and a major retrospective of the work of Jacques Doucet in 2011...



Par Rémi Dechambre
Photo Faustine Cornette de Saint Cyr

Laetitia Bléger

La Miss France et son Précieux fil d'Ariane!
/ Miss France and her saving grace!

En dévoilant ces jours-ci Précieux, un vin qu'elle a créé en famille, notre Miss France 2004 révèle aussi sa vraie personnalité.

Pour Laetitia Bléger, le pari n'était pourtant pas gagné : après avoir été couronnée Miss France 2004, elle a été emportée, à seulement vingt-trois ans, par un vent médiatique aux portes d'un enfer où finissent nombre de gloires éphémères. « Si le bon côté est de vivre une expérience extraordinaire, il faut aussi savoir se reconstruire après... ». Elle subira donc les affres de la notoriété soudaine avec une sordide histoire de photos dont elle sortira blanchie et une brève apparition dans La Première Compagnie sur TF1. « C'était très bien payé. Je pensais à mes parents qui regardaient l'émission et je suis restée digne. Ça n'a pas fait de moi une très bonne candidate, j'ai été éliminée au bout d'une semaine ! » C'est justement du côté de sa famille et de son Alsace natale qu'elle trouvera les ressources nécessaires pour rebondir. « Nous sommes vignerons à Saint-Hippolyte, juste en contrebas du château du Haut-Koenigsbourg, depuis trois générations. Mes parents et mon frère Maxime y produisent des vins traditionnels référencés dans de prestigieux endroits comme les caves Taillevent ou Robuchon. » À partir de 2006, Laetitia aura l'idée d'un vin qui lierait son passé au futur qu'elle imagine. Ce salvateur fil d'Ariane prendra donc le nom de Précieux. « Nous avons mis deux ans à l'élaborer. Il est issu d'un assemblage « top secret » de trois cépages qui lui donnent un bouquet complexe. C'est un vin sophistiqué et en même temps très agréable tant pour un simple apéritif qu'avec un foie gras ou un poisson. » Totalement impliquée, elle en dessinera même la bouteille. Aujourd'hui installée à Paris, elle se consacre à la commercialisation de ce qui lui fut effectivement si précieux pour redonner un sens à sa vie. Si elle n'a pas enterré son titre de Miss France 2004 qu'elle met en avant uniquement au profit d'œuvres caritatives, elle conclue avec sérénité. « Finalement, j'avoue que je préfère rentrer à la maison avec une belle commande de vin plutôt que de faire une couverture de magazine ». www.bylaetitia.com

As she unveils Précieux, a wine that she and her family have created, Miss France 2004 reveals her true personality.

For Laetitia Bléger, it didn't all end there: after being crowned Miss France 2004, the media buzz carried the young twenty-three year old to the gates of hell, where all of the ephemeral glory went up in smoke. "It's an amazing experience, but you really need to work out how to get your feet back on the ground once it's all over..." So, she suffered the indignity of sudden notoriety with a sordid photo scandal, which she came out of untarnished, followed by a brief appearance in France's version of Celebrity Bootcamp on TF1. "It paid very well. I thought about my parents watching, and I didn't embarrass myself. That didn't make me a very good contestant and I was eliminated after the first week!" It was thanks to her family and her Alsace roots that she found the strength to bounce back. "We have been growing vines in Saint-Hippolyte, just below the Château du Haut-Koenigsbourg, for three generations. My parents and my brother, Maxime, produce traditional wines there which are sold by prestigious cellars such as Taillevent and Robuchon..." In 2006, Laetitia came up with the idea of creating a wine that would link her past with the future that she hoped for. This optimistic venture will be called Précieux. "We have spent two years working on it. It is the result of a top secret formula using three grape varieties which give it a complex bouquet. It's a sophisticated, but very likable wine, perfect for an aperitif as well as with foie gras or fish..." She's been totally involved from the start, and will be designing the bottle as well. Now living in Paris, she will be working on marketing this precious chance at a new life. While she hasn't abandoned her title of Miss France 2004, which she still uses but only for charity work, she has decided: "In the end, I have to admit that I'd rather go home after winning a big wine order than having just done the cover of a magazine".



AIR FRANCE

LA PREMIÈRE : voiture avec chauffeur du salon à l'avion
et porteur à Roissy-Charles de Gaulle, service personnalisé,
cabine sophistiquée, cuisine de chef étoilé, lit moelleux
pour FAIRE DU CIEL LE PLUS BEL ENDROIT DE LA TERRE.

AIR FRANCE KLM

AIRFRANCE.FR





Massimiliano e Doriana Fuksas.
Roma, février 2008.

Divan Quadra, Studio Cerri&Associati.
Collection Poltrona Frau



ARCASA 170, Rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 PARIS Tél. 01 56 59 10 00

ETAT DE SIEGE 1, Quai Conti
75006 PARIS Tél. 01 43 29 31 60

ETAT DE SIEGE 21, Avenue de Friedland
75008 PARIS Tél. 01 42 56 64 75

FORME & FONCTION STUDIO 8, Cours des Syrènes
78000 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE Tél. 01 39 04 01 20

FORUM DIFFUSION 55, rue Pierre Demours
75017 PARIS Tél. 01 43 80 87 00

HAR Design 75, Quai de la Gare
75013 PARIS Tél. 01 53 61 37 61

LA SUITE 11, Quai François Mauriac
75013 PARIS Tél. 01 55 95 75 00

SILVERA Kléber 58, Avenue Kleber
75116 PARIS Tél. 01 53 65 78 78

SILVERA Bastille 41, Rue du Faubourg Saint-Antoine
75011 PARIS Tél. 01 43 43 06 75

Dennis Hopper, un artiste complet

Par Mireille Sartore



Le héros de la contre-culture septennies américaine fait l'objet d'une expo-rétro à la Cinémathèque française.

Dennis Hopper, a complete artist

The hero of Seventies American counter culture is the subject of a retrospective/exhibition at the Cinémathèque Française.



À gauche : Dennis Hopper, "Irving Blum and Peggy Moffitt", 1964. Tirage argentique, 40,6 x 60,9 cm. Collection Dennis Hopper, Los Angeles.

À droite : Andy Warhol, "Dennis Hopper", 1971. Composition mixte. Sérigraphie faite à partir de polymère synthétique et d'encre sur toile, 101,6 x 101,6 cm. Collection Dennis Hopper, Los Angeles.

In the chapter "The US and its contradictions", here's Kansas-born Dennis Hopper, actor, director, artist and enthusiastic art collector, who symbolised his country's counter culture from the early 1960s to the early 80s but nevertheless voted for the Bush dynasty – father and son – at American presidential elections ("the very first in my family to vote Republican!"). A nugget of somewhat perplexing information, especially since in October this icon of new Hollywood and California's underground arts movement stated he was pro-Obama at a French press conference held for the retrospective the Cinémathèque Française is devoting to him until 19 January.

Five weeks, five friends

This man is complex because he's multi-faceted and his life has been anything but tranquil. Dennis Hopper, now 72, has given up the cocaine, alcohol, acid and what have you that he says for a time "opened the doors of perception" but without which he now, "after 25 years of abstinence!", feels he lives better. This exhibition above all affords an opportunity to discover a very complete artist whose accomplishments go way beyond the image of the brazen actor and filmmaker who became famous thanks to the first film he made, *Easy Rider*, at 31 years old "in five weeks and with five friends starting out in movies and a 16mm camera". That was in 1969 when Hollywood was soon to change. The "nihilistic metaphysical road movie with its explosive sound track was the first independent movie to be distributed by a big studio," he reminds us proudly. Nonconformist and militant indeed, but in this exhibition Dennis Hopper also comes over as a multi-faceted diamond who very early on took an interest in the underground artists of his time, such as Andy Warhol whose first Campbell soup can he bought for \$75! In 1963 he co-authored a ready-made with Marcel Duchamp, who was visiting the States, and from early on collected paintings by Lichtenstein, Rauschenberg, Jasper Johns and others, at a time when Hollywood was buying only Impressionists. His own paintings and sculptures on view here, in large numbers, are indeed largely inspired by Pop Art. Dennis Hopper has also been into photography since a teenager; later he photographed the up-and-coming artists of his day and he has an unbridled admiration for Cartier-Bresson and war-zone photographers. Apart from that, Dennis Hopper detests motor bikes!

Au chapitre de l'Amérique et de ses contradictions, voici Dennis Hopper. Natif du Kansas, acteur, réalisateur, artiste et grand collectionneur d'art, il symbolisa la contre-culture de son pays du début des années 60 jusqu'au début des années 80 mais n'hésita pas à donner son vote à la dynastie Bush – père et fils – lors des élections présidentielles américaines (« le tout premier de ma famille à devenir républicain! »). L'information nous laisse perplexe même si, en octobre dernier, l'icône du nouvel Hollywood et de l'underground artistique californien se proclamait pro-Obama lors d'une rencontre avec la presse française, organisée dans le cadre de la rétrospective que lui consacre la Cinémathèque française jusqu'au 19 janvier 2009.

Cinq semaines et cinq amis

L'homme est complexe parce qu'il est multiple et que sa vie est tout sauf un long fleuve tranquille. Dennis Hopper a fait un trait sur les substances – cocaïne, alcool et acides en tous genres – qui, avoue-t-il aujourd'hui à 72 ans, lui ont ouvert un temps « les portes de la perception », mais sans lesquels il se sent mieux vivre « depuis vingt-cinq ans d'abstinence! » Aujourd'hui, cette exposition nous donne surtout l'occasion de découvrir un artiste complet, excédant largement son image d'acteur et de réalisateur sulfureux, devenu célèbre grâce à son premier film *Easy Rider* qu'il réalise à l'âge de

trente et un ans, « en cinq semaines et avec cinq amis qui débutaient dans le cinéma, et une caméra 16 mm ». On est en 1969 et Hollywood va bientôt changer de visage. Le « road-movie nihiliste et métaphysique à la bande-son explosive est le premier film indépendant à avoir été distribué par un grand studio », rappelle-t-il fièrement. Anticonformiste, militant, certes, Dennis Hopper apparaît aussi dans cette exposition comme un diamant à multiples facettes qui s'intéresse très tôt aux plasticiens underground de son temps comme Andy Warhol à qui il achète pour 75 \$ sa première peinture de boîte de soupe Campbell! En 1963, il cosigne un *ready-made* avec Marcel Duchamp de passage en Amérique et collectionne très tôt les toiles de Lichtenstein, Rauschenberg, Jasper Johns... à l'époque où Hollywood n'achète que des impressionnistes. Ses propres peintures et sculptures présentées ici en grand nombre s'inspirent d'ailleurs largement du Pop Art. Dennis s'adonne également à la photographie depuis son adolescence, plus tard, il shoote les artistes émergents de son époque et ressent une admiration sans bornes pour Cartier-Bresson et les reporters de guerre. Sinon, Dennis Hopper déteste la moto...

Cinémathèque française
51 rue de Bercy, Paris 12^e
Tél. 01 71 19 33 33 - www.cinematheque.fr

Palme d'Or
CHAMPAGNE!

Palme d'Or

VINTAGE 1998

Palme d'Or
CHAMPAGNE!
750ml
A CHOUILLY EPERNAY FRANCE
12%vol

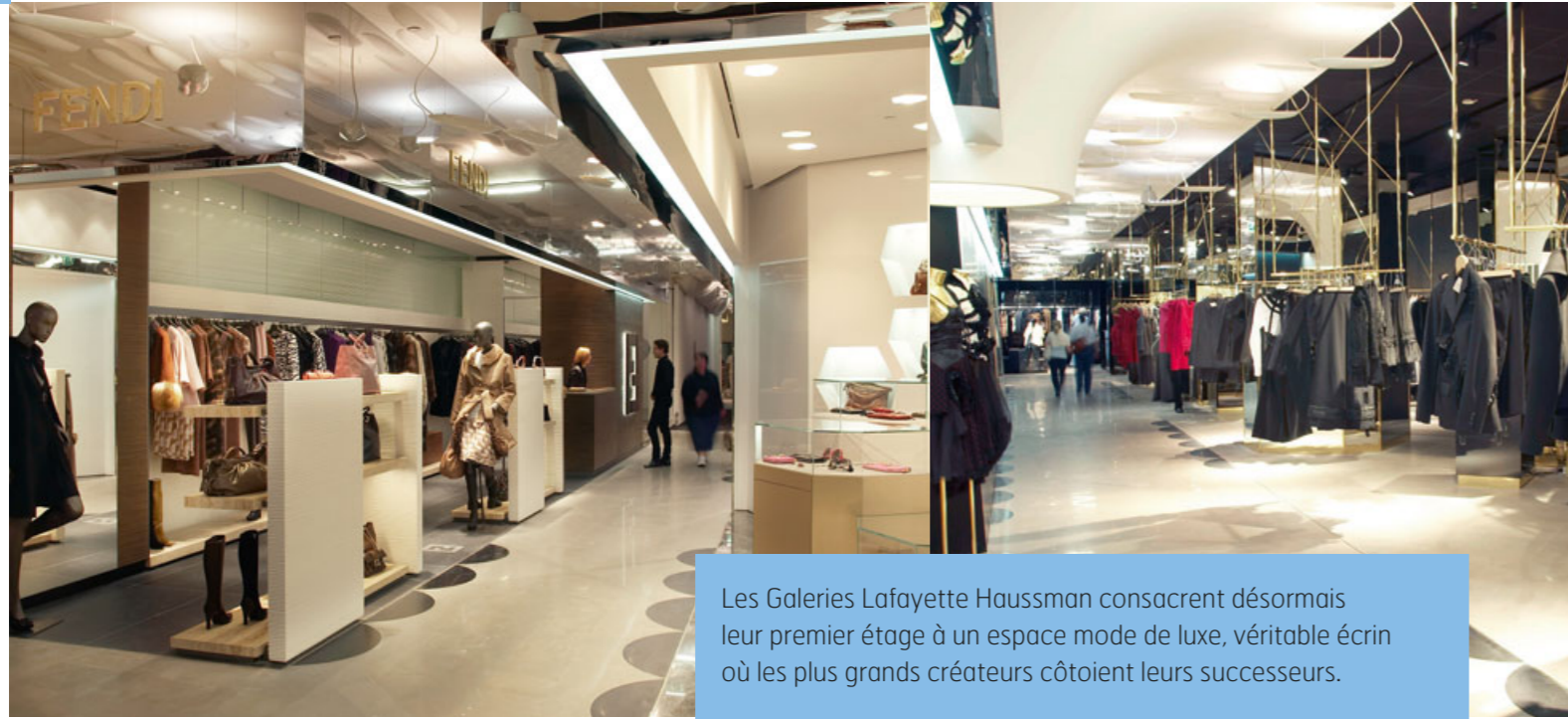
Espace Nicolas Feuillatte - 254, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris - www.palmesdor.com

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

DUPRES-CORBIANCAULET

Galeries Lafayette Haussmann : le meilleur du luxe !

Par Stéphanie Faby et Noémie Pennacino



Les Galeries Lafayette Haussmann consacrent désormais leur premier étage à un espace mode de luxe, véritable écrin où les plus grands créateurs côtoient leurs successeurs.

Galeries Lafayette Haussmann: the best that luxury has to offer!

Galeries Lafayette Haussmann dedicate their first floor to luxury fashion, where all today's greatest designers can be found, alongside the fashion stars of the future.

Le luxe n'est pas unique, il sait se décliner. Et même s'il tend à se démocratiser, il reste le symbole du beau et continue de susciter l'admiration à travers ses marques, sa qualité et le savoir-faire artisanal qu'il garantit. Pour lui offrir toute la place qu'il mérite pour s'épanouir, les Galeries Lafayette ont décidé de créer un nouvel espace au sein duquel elles revisitent la mode à l'international en proposant une sélection experte. Là, les grandes maisons de couture cohabitent avec l'avant-garde de la création. Alors que la garde-robe des *fashion victims* contient à la fois pièces de créateurs et vêtements bon marché, le luxe aura mis dix années à redéfinir ses valeurs et ses limites. Avec Internet et la mondialisation, il s'est adapté aux nouveaux codes de la mode, est devenu plus accessible par petites touches mais demeure tout de même porteur de rêve. C'est ce qui explique d'ailleurs que 8 à 9 millions de clients étrangers par an circulent à Haussmann. « La mode n'est pas la même à Moscou, Dubaï, New Delhi, Pékin, Taiwan ou Séoul, il fallait répondre au mieux aux attentes des nouveaux marchés », observe Michel Rouleau, directeur général adjoint des Galeries Lafayette. Alors, la nouvelle sélection propose un condensé des nouveaux hits de la planète mode : les poids lourds (Louis Vuitton, Dior, Gucci, Yves Saint Laurent...), les nouveaux chouchous (Balenciaga, Nina Ricci, Céline, Givenchy...) et les créateurs à suivre de très près (Felipe Oliveira Baptista, Richard Nicoll, Lutz...). Au total plus de 23 signatures incontournables et 9 designers avant-gardistes.

Le luxe dans tous ses états

« Aujourd'hui, tout va plus vite, les consommateurs passent d'une chose à une autre, ils savent précisément ce qu'ils veulent et ont une culture mode très pointue », renchérit Michel Rouleau. Bref, on ne parle plus à des clients mais presque à des professionnels et il faut trouver le moyen de les surprendre encore. Imaginé par l'architecte star Bruno Moinard, le nouvel espace navigue entre tradition et modernité. Dans ce dressing idéal, les univers très personnalisés des griffes s'impriment dans une uniformité d'apparat. Parmi les exclusivités des corners, Louis Vuitton offre sa deuxième boutique au monde spécialisée dans le prêt-à-porter et Prada son plus grand espace parisien. Des désirs futiles aux plaisirs utiles, cette vaste vitrine de 2000 m² se déploie à la manière d'un voyage initiatique où le visiteur déambule entre le bar à bulle (de champagne !), le salon de repos et la galerie d'art. Bref, une échappée belle où tous les caprices sont permis : entrée VIP, groom service, personal shoppers, salon VIP et 18 interprètes multilingues...

Galeries Lafayette Haussmann, 40 boulevard Haussmann, Paris 9^e
Tél. 01 42 82 34 56

Ladies, please have your credit cards ready, the new temple of luxury at the Galeries Lafayette takes a fresh look at international fashion by proposing a carefully chosen selection combining the biggest names in fashion with avant-garde design. Right from the start, founders Théophile Bader and Alphonse Kahn, had just one ambition: to make sure that the store captured the zeitgeist. So at a time when fashionistas are ripping up the rule book by mixing luxury pieces with bargain buys, luxury has spent ten years redefining its values and its limits. It's invested in the Internet, become international and won over new customers. For nearly a year, shoppers have been able to snap up all the trends from the world's fashion hotspots: "fashion isn't the same in Moscow, Dubai, New Delhi, Beijing, Taiwan or Seoul, there was a need to look at what these new markets wanted", argues Michel Rouleau, deputy managing director of Galeries Lafayette. The end result was a snapshot of all the latest hits from around the world: the big players (Louis Vuitton, Dior, Gucci, Yves Saint Laurent...), new favourites (Balenciaga, Nina Ricci, Céline, Givenchy...) and up-

and-coming talent (Felipe Oliveira Baptista, Richard Nicoll, Lutz...), with a total of 23 major labels and 9 cutting-edge designers.

Luxury in all its guises

Dreamt up by leading architect Bruno Moinard, this space is the perfect setting for all the luxury, somewhere between tradition and modernism. Surrounded by gold and mirrors, the clothes seem to float among the display cabinets and glass screens, decorated with engravings of foliage. The whole idea was to remain faithful to the department store's essence. Which has worked perfectly, as each of these very distinct labels blends in perfectly with the next. Among the exclusives, Louis Vuitton will be there with their second shop in the world specialising in prêt-à-porter, plus Prada's largest space in Paris. This huge department, covering 2,000 m², unfolds like a guided walk, where shoppers can wander from the champagne bar to the relaxation area or the art room. The perfect escape, where decadence is encouraged: VIP entrance, Groom service, Personal Shopper, VIP lounge and 18 multilingual interpreters.

Octo Chrono Quatro Retro

Mouvement chronographe automatique de Manufacture à roue à colonnes, entièrement décoré à la main. Heures sautantes, minutes et date rétrogrades, compteurs chronographe des heures et des minutes rétrogrades. Boîtier en or rouge, glace saphir et fond ouvert. Étanche à 10 atm.



Gérald Genta

HAUTE HORLOGERIE D'AVANT-GARDE

Genève - Paris - Shanghai - Hong Kong

Cannes - Kronometry 1999 - 04 97 06 69 70 | Monaco - Temps & Passion - +377 97 77 16 25 | Paris - Boutique Gérald Genta - 01 42 44 21 16 | Arije - 01 47 20 72 40
Kronometry 1999 - 01 42 25 15 41 | Saint-Tropez - Kronometry 1999 - 04 98 12 62 50 | Saint-Jean-Cap-Ferrat - Ferret - 04 93 76 50 24

www.geraldgenta.com

Stuart Weitzman à la conquête de Paris

Par Stéphanie Faby

Après Monte-Carlo et Saint-Tropez, les talons vertigineux du créateur américain, ami des stars hollywoodiennes, ont désormais leur écrin dans la capitale.

Stuart Weitzman out to conquer Paris

After Monte Carlo and St Tropez, the dizzyingly high heels of the American designer and friend of Hollywood stars now have a store in the French capital.



Ses souliers ont foulé les tapis rouges du monde entier aux pieds des plus grandes stars américaines du cinéma. Ces célébrités s'appellent Nicolette Sheridan, Angelina Jolie, Eva Longoria, Halle Berry, Sandra Bullock ou Charlize Theron et figurent parmi les inconditionnelles de Stuart Weitzman, ce petit cordonnier qui a fait de la chaussure une véritable œuvre d'art. Depuis toujours, ses modèles proposent un style féminin, raffiné et intemporel où strass, cristaux et pierres précieuses serties se mêlent aux peausseries et aux tissus les plus sophistiqués. Les addicts de la chaussure seront ravis d'apprendre que le «sultan du talon aiguille», comme on le surnomme outre-Atlantique, a désormais pignon sur rue. C'est à l'architecte Fabio Novembre qu'a été confié le chantier de l'adresse située au 342 rue Saint-Honoré. Dans cet espace aux lignes sobres et épurées, les souliers du créateur trônent, ici et là, sur des linéaires géométriques en Corian blanc rehaussés d'un gris chic. «Je suis très excité à l'idée de cette première ouverture parisienne car, pour moi, la ville est un symbole du chic, de l'élégance et la référence en matière de mode. Il lui fallait une boutique digne de ce nom», déclare l'homme à l'œil malicieux le soir de l'inauguration. Le concept renoue avec l'idée de vitesse, l'esprit de puissance, que Stuart Weitzman a voulu retranscrire dans l'ensemble de ses boutiques mondiales. Une allusion peut-être à la fulgurance du parcours d'un homme qui, en un peu plus de vingt ans, a réussi à conquérir le monde avec plus d'une trentaine de boutiques aux États-Unis et une présence dans plus de cinquante pays.

Chausseur de père en fils

Avec une production de deux millions de paires par an, un retour sur parcours s'impose. En 1986, Stuart Weitzman reprend les rênes de l'entreprise paternelle avec l'ambition d'acquérir une renommée internationale et imaginer des chaussures de luxe à la canbrure parfaite et au confort ultime. Il centralise sa production à Alicante en Espagne, et dirige toute sa production avec l'extrême rigueur que le fait main impose. Pour les deux collections annuelles, plus de trois cents modèles sortent des ateliers. Satin, dentelle, plumes, boucles et cristaux Swarovski signent la marque de fabrique du chausseur. Cette volonté de faire rêver les femmes le mène très vite à réaliser des commandes spéciales pour les grandes cérémonies. Parmi ses modèles les plus exceptionnels: la ligne Pavé, des escarpins brodés de cristaux et sertis en diamants et rubis. En 2002, il crée le modèle 1 million Dollar Shoe porté par Laura Harring, et serti de 464 diamants. Puis, en 2003, le modèle Ruby Shoe incrusté de 642 rubis. Il décline en 2005 et 2006 ses chaussures sur les modèles des boucles d'oreilles de Marilyn Monroe et de Rita Hayworth. Sa dernière folie, Diamond Dream, a été réalisée pour la 79^e Academy Award avec un enchâssement sur talon aiguille de plus de 1420 diamants de 30 carats! Rien n'est décidément trop beau dans la course à l'excellence...

342 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}
Tél. 01 42 60 47 92

His shoes have walked down red carpets all over the world on the feet of America's top film stars. Celebrities like Eva Longoria, Nicolette Sheridan, Angelina Jolie, Halle Berry, Sandra Bullock and Charlize Theron are just some of the fans of Stuart Weitzman, the little shoemaker who has turned the shoe into a work of art. Since the beginning his models have offered feminine, sophisticated and timeless style with diamante, crystals and precious stones set in a diverse range of luxurious leathers and fabrics. Shoe addicts will be thrilled to know that the "stiletto sultan" as he's often nicknamed has now set up shop here. Architect Fabio Novembre was commissioned for the interior of the 342 rue Saint-Honoré store. The designer's shoes have pride of place, here and there, on sleek, white, ribbon-like, geometrical Corian shelves set against chic grey walls. "I'm very excited about the idea of opening this first Paris store because for me the city is the epitome of chic and elegance and the leader in terms of fashion. It needed a store that could live up to this", declared the man with a mischievous twinkle in his eye at the opening party. The concept picks up the idea of speed and feeling of power that Stuart Weitzman wants all his international shops to convey. Perhaps an allusion to the staggeringly successful career of the man who in just over 20 years has managed to conquer the world.

Shoemaker from father to son

Their production of two million pairs a year warrants a look back at the company's history. In 1986 Stuart Weitzman took over the reigns of his father's business with the ambition of earning an international reputation for designing perfectly-constructed, supremely comfortable luxury shoes. The company's factories are located centrally in Alicante, Spain, and are run with all the rigour that handmaking demands. They produce two collections a year, with over 300 styles in each collection. Satin, lace, feathers, buckles and Swarovski crystals are the shoemaker's trademark. One of their most exceptional models is the Pavé collection of crystal-embroidered, diamond- and ruby-set pumps. By understanding that women want shoes to make them dream, the company very soon started receiving special orders for major ceremonies. For the 2002 Oscars, Weitzman designed the Million Dollar Shoes set with 464 diamonds worn by actress Laura Elena Harring and in 2003 the Ruby Shoes encrusted with 642 rubies. His 2005 and 2006 Oscar shoes featured earrings that belonged to Marilyn Monroe and Rita Hayworth respectively. His last act of folly to be worn at the Academy Awards was the Diamond Dream set with over 1,420 30-ct diamonds!

ROMEO

by Claude Dalle

ARCHITECTE D'INTERIEUR *delivery in the whole world*

Le seul fabricant qui crée et installe dans le monde entier
The only manufacturer who creates and installs all over the world
Единственный производитель, изготавливающий и устанавливающий во всем мире



Fabricant décorateur
depuis 1830.

Plusieurs générations
d'ébénistes et
de savoir faire
Internationalement
reconnues.

www.claudedalle-romeo.com



PARIS 8 - 26, Champs-Élysées +33 (0)1 45 62 06 14
PARIS 12 - 12, Faubourg St-Antoine +33 (0)1 44 75 71 99
CANNES - Gray d'Albion 17, La Croisette +33 (0)4 93 38 93 36

MILADY
HAUTE FOURRURE PARIS
BY LUCIE



MILADY
HAUTE FOURRURE PARIS

LE TREMLIN, COURCHEVEL 1850

74, RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORE - 120, AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES - PARIS 8^e

Breguet à Paris, un temple de la haute horlogerie

Par Michel Franca

Dans sa somptueuse boutique de la place Vendôme, l'horloger propose des créations d'exception et un musée unique.

Breguet in Paris, a temple of Haute Horlogerie

In a sumptuous store on Place Vendôme the watchmaker displays its outstanding creations and a unique museum.



La boutique Breguet de Paris, 6 place Vendôme.



Nicolas G. Hayek présentant la Marie-Antoinette réalisée par les ateliers Breguet.



Classique 1808.

La Marine 5817.

Reine de Naples 8958 Gammea.

On y retrouve des archives et plus de 120 montres anciennes. Elles conviennent les passionnés comme les néophytes à un voyage fabuleux à travers le monde de l'horlogerie mais aussi de la joaillerie. D'autant que le nom de Breguet est attaché à l'histoire. L'horloger fut le fournisseur attitré de nombreux personnages célèbres, à commencer par la reine Marie-Antoinette pour laquelle il réalisa des pièces qui figurent désormais au Panthéon de l'horlogerie.

Nouveautés Breguet 2008

La livraison Breguet 2008 se distingue, comme chaque année, par sa richesse et ses innovations.

La Marie-Antoinette. En 1783, un admirateur commande à l'horloger une montre exceptionnelle destinée à la Reine de France. Elle sera livrée en 1827, 44 ans après sa commande et 34 ans après la mort de sa destinataire... La Breguet n°160, dite la Marie-Antoinette, est entrée depuis dans la légende. Elle fut volée en 1983 dans un musée de Jérusalem. En 2005, Nicolas G. Hayek décide de la faire reproduire. Alors qu'elle est presque achevée, l'original réapparaît soudain à Jérusalem. En 2008, Nicolas G. Hayek présente la Marie-Antoinette reconstituée, lors du Salon de Bâle. Pur chef-d'œuvre horloger, elle rassemble une myriade de complications. Elle a été logée dans un écrin précieux réalisé dans le bois du chêne du Château de Versailles, le favori de la Reine, qui devait être abattu.

Classique 5447. Cette grande complication réunit un quantième perpétuel et une répétition minutes dotée d'un mécanisme de sonnerie affiné, fruit des recherches développées par Breguet en matière d'acoustique afin d'améliorer la transmission du son et la résonance des pièces.

Classique 1808. Cette grande complication rend hommage à une invention de Breguet : le régulateur à tourbillon. Celui-ci se cache derrière un précieux couvercle. En or rose, le boîtier reçoit un éblouissant décor de 706 diamants.

Classique 5247. Cette complication est actionnée par un mouvement chronographe mécanique à remontage manuel doté d'un dispositif de roue à colonnes. La réserve de marche est de 48 heures. Le boîtier est en or rose et le cadran renoue avec la tradition de l'émail blanc grand feu, un art devenu très rare dans le monde horloger.

Classique 7137. Un modèle d'une élégante pureté qui s'inspire d'une icône de Breguet : la montre n°5, livrée en 1794 au Comte Journiac St. Méard et rachetée par Nicolas G. Hayek pour le musée Breguet.

Les Marines. La Marine 5817 est devenue une référence de Breguet. Elle est proposée cette année dans un boîtier en acier lumineux qui joue sur le clair-obscur. La Marine 8828 est un chronographe pour dames logé dans un boîtier en or blanc, cabochon saphir, lunette et attaches serties de diamants.

Héritage 5497. C'est la première grande complication de la ligne Héritage. Sa forme tonneau accueille un tourbillon actionné par un mouvement à remontage manuel.

Reine de Naples 8958 Gammea. Référence de la montre féminine, ce modèle au dessin caractéristique s'enrichit cette année d'une pièce unique qui met à l'honneur la tradition artisanale du camée. Celle-ci a permis de réaliser un cadran unique qui propose une miniature sculptée sur coquillage. Le boîtier est en or blanc serti de diamants sur un bracelet en alligator couleur chocolat.

6 place Vendôme, Paris 1^{er} - Tél. 01 47 03 65 00

A dream world

The ground floor with its refined decor houses the considerable collection of timepieces, from the Marine line to the greatest classical complication watches. The Haute Joaillerie products are given special treatment, highlighted by refined decorative elements the most prominent of which is that same bluish glass, like the blue-tinged enamels of Breguet pocket watches, cut to resemble the traditional Clous de Paris guilloché work that is a brand signature. The sales lounges have been given an elegant decor enlivened by a combination of royal blue and sun-king gold, with leather upholstery, gold-wire marquetry and incrustations of gold enhancing the furnishings. On the first floor you can marvel at Breguet's heritage for here are its archives and more than 120 antique watches that embark connoisseurs and novices alike on a fabulous journey through the world of watchmaking and jewellery too. The name of Breguet is indeed closely linked with history since the watchmaker was official supplier to numerous famous historical figures, starting with Marie-Antoinette for whom he created timepieces that are now part of the watchmaking pantheon.

Breguet's new watches for 2008

Breguet's 2008 offering stands out, as every year, through its richness and innovations.

Difficile lorsqu'on porte un tel nom de choisir un autre endroit pour installer une boutique à Paris. La place Vendôme est le carrefour mondial de la haute joaillerie et de la haute horlogerie. Quant à Breguet, c'est une légende horlogère dont l'histoire est marquée par la figure mythique d'Abraham Louis Breguet, horloger de génie qui signa de multiples innovations décisives dont la plus illustre est le Tourbillon, ingénieux dispositif qui permet de corriger l'incidence négative de la gravitation terrestre sur la marche des mécanismes horlogers. Aujourd'hui rattaché au groupe Swatch, Breguet demeure fidèle à sa réputation, proposant chaque année des pièces horlogères exceptionnelles dont le style reprend les codes historiques de la maison (les chiffres du cadran, les aiguilles, le guillochage, le design très pur), tout en intégrant les avancées technologiques les plus audacieuses. C'est au 6 place Vendôme que la marque a installé sa boutique parisienne, dans un espace de 500 m² ce qui en fait la plus grande boutique Breguet du monde. La façade du bâtiment est signée Mansart, l'architecte de Louis XIV à qui l'on doit la célèbre place. Les architectes de Breguet ont veillé à respecter son ordonnance en créant des ouvertures en verre bleuté qui s'incrustent dans l'encadrement des fenêtres comme « des pierres précieuses ». L'espace interne se répartit sur deux niveaux : l'espace boutique au rez-de-chaussée et le musée du Patrimoine historique au premier étage.

Un univers de rêve

Au rez-de-chaussée, le décor raffiné accueille l'importante collection de garde-temps, de la ligne Marine aux plus grandes complications classiques. La haute joaillerie bénéficie d'un traitement particulier. Elle est mise en valeur par des éléments raffinés dont, au premier chef, le verre bleuté, à l'image des émaux bleutés des montres Breguet de poche, taillé à la façon du guillochage traditionnel en clous de Paris, signature de la marque. Les salons de vente intimes sont traités avec un soin tout particulier. Ils bénéficient d'un élégant décor, animé par une composition de bleu royal et d'or roi soleil. Des gainages de cuir, des marqueteries, des fils et incrustations d'or viennent parfaire le mobilier en parfaite harmonie avec le décor. Au premier étage a été installé le patrimoine de Breguet dont la valeur est historique.

When your name is Breguet you can't really choose any other location in Paris to open a store. Place Vendôme is the global hub of Haute Joaillerie and Haute Horlogerie. Breguet is a horology legend whose origins go back to 1775 and whose history is marked by the mythic figure of Abraham Louis Breguet, genius watchmaker, who invented many a decisive innovation, the most illustrious being the tourbillon, that ingenious device that corrects the negative effects of the earth's gravity on the functioning of watch mechanisms. Today part of the Swatch group, Breguet remains loyal to its reputation by each year offering up exceptional timepieces in a style that perpetuates the company's historic codes (the numerals on the dial, the hands, the guilloché work, the very pure design) while still incorporating the most audacious technological developments. So the brand has now opened a Paris store at 6 Place Vendôme, in 500m² premises that make it the largest Breguet store in the world. The building's frontage was designed by Mansart, Louis XIV's architect to whom we owe this famous square. Breguet's architects have been extremely careful to respect this frontage, installing bluish glass set into the original window frames like precious stones. Inside, the store covers two floors, with the sales area on the ground floor and the historic heritage on the first floor.

La Marie-Antoinette. In 1783 a Breguet admirer commissioned the watchmaker to create an exceptional watch intended for the Queen. It was finally delivered in 1827, 44 years after it was ordered and 34 years after the Queen's death! Since then the Breguet n° 160, known as "the Marie-Antoinette", has gone down in legend. In 1983 it was stolen from a museum in Jerusalem; in 2005 Nicolas G Hayek decided to have an identical reproduction made; when this was almost finished, the original suddenly reappeared in Jerusalem! At the 2008 Baselworld Nicolas G Hayek presented the reconstituted Marie Antoinette, a pure masterpiece of watchmaking comprising a myriad of complications. It sits in a precious box made from the wood of an oak tree at Versailles, the Queen's favourite, later chopped down.

Classique 5447. This grand complication watch combines a perpetual calendar and a minutes repeater with a refined ring mechanism that is the result of Breguet's research into acoustics so as to improve sound transmission and the resonance of the parts.

Classique 1808. This grand complication watch pays tribute to a Breguet invention: the tourbillon regulator. It lies hidden under a precious cover while its pink-gold case has been given a dazzling decor of 706 diamonds.

Classique 5247. This complication watch is driven by a hand-wound mechanical chronograph movement with column wheel and has a 48hr power reserve. The case is in pink gold and the dial revives the tradition of high-fire white enamel, an art now very rare in the watchmaking world.

Classique 7137. A model of elegant purity inspired by a Breguet icon: the n° 5 watch delivered in 1794 to Comte Journiac St Méard and bought by Nicolas G Hayek for the Breguet museum.

The Marines. The Marine 5817 has become a Breguet reference; this year it comes in a luminous steel case that plays on chiaroscuro. The Marine 8828 is a ladies' chronograph housed in a white-gold case, with a sapphire cabochon and diamond-set bezel and lugs.

Héritage 5497. This is the first grand complication in the Héritage line, its tonneau shape housing a tourbillon driven by a hand-wound movement.

Reine de Naples 8958 Gammea. A referential women's watch, this model so characteristic in its styling this year adds a unique version that honours traditional cameo making. The result is a unique dial bearing a miniature carved out of a shell. The white-gold case set with diamonds sits on a chocolate-coloured alligator strap.

WATCHES ESSENTIELS MONTRES

MONTRES ESSENTIELS WATCHES

Franck Muller, maître de l'innovation

Par Michel Franca



Franck Muller et Vartan Sirmakes.



La montre Infinity, une récente création pour dames de Franck Muller.



Aeternitas Mega de Franck Muller. La montre la plus compliquée du monde.

Spécialiste des grandes complications, l'horloger vient d'être primé à Genève pour son parcours exemplaire.

Franck Muller, master of innovation

The watchmaker specialised in grand complications has just been lauded in Geneva for its exemplary career.

Le Groupe Franck Muller a reçu le 9 octobre le Prix de l'Industrie décerné par la Chambre de Commerce International de Genève (CCIG) en association avec l'Office International de promotion des industries et des technologies (OPI). Ce prix, créé par la ville de Genève en 1985, couronne des entreprises industrielles genevoises innovantes qui se sont distinguées par des performances exceptionnelles. Pour le groupe Franck Muller, c'est l'aboutissement d'un parcours exemplaire. Créé en 1992 par Vartan Sirmakes et Franck Muller, il n'a cessé de se développer au point de figurer parmi les références internationales de la très haute horlogerie. Chaque année, il s'est distingué par des créations révolutionnaires qui ont fait progresser la technique horlogère, tout en affirmant un design inédit et très contemporain. Aujourd'hui, le Groupe, installé sur le site du Watchland à Genthod près de Genève, exploite 14 sites de production implantés dans diverses régions de la Suisse et emploie plus de 1000 personnes. En 17 ans d'existence, il a déposé pas moins de 50 brevets qui témoignent du dynamisme de ses activités. À la marque Franck Muller, qui annonce une fabrication de 50 000 montres par an, sont venues s'ajouter nombre d'autres marques qui se distinguent par leur originalité et leur audace créative : ECW, Pierre Kunz, Rodolphe, Alexis Barthelay, Backes & Strauss, Martin Braun, Pierre Michel Golay et Christian Huygens. Implanté dans le monde entier à travers 36 boutiques, le Groupe présente ses nouveautés lors de son propre salon horloger, le WPHH (World Presentation of Haute Horlogerie), qui se tient chaque année depuis 1998 au Watchland.

Master of complications

Le domaine de prédilection de Franck Muller, ce sont les très grandes complications. Ainsi, en 2007, la marque a signé une pièce historique : l'Aeternitas Mega dont la quatrième version regroupe 25 complications et 1600 composants. Elle s'enorgueillit d'être la pièce horlogère la plus compliquée au monde. Sa mise au point a nécessité 5 ans de travail et son prix de vente s'établit entre 2 et 3 millions de francs suisses. Parmi les autres réalisations marquantes, qui constituent autant de premières, citons le Tourbillon à deux axes Revolution 2 (2003) et les Tourbillons à trois axes Revolution 3 (2004) et Evolution 3-1 (2005). Franck Muller développe aussi des moyennes complications et des complications dites ludiques dont l'étonnante Crazy Hours de 2003 qui présente des heures sur le cadran selon un ordre irrégulier. La collection Franck Muller propose 9 types de boîtiers, dont le célèbre Cintrée Curvex (une forme tonneau incurvée) qui l'a rendu célèbre. Elle n'utilise que des matériaux nobles (platine, or, acier) et s'étend aussi à l'univers féminin avec des montres et des bijoux. Parmi les dernières créations pour femmes, citons l'Infinity qui met le temps au féminin avec des cadrans ovales ou Cintrée Curvex, aux chiffres surdimensionnés et un boîtier à l'ergonomie parfaite qui lui permet de se glisser au poignet de ces dames comme « une caresse de diamants ».

On 9 October the Franck Muller group received the Industry Prize awarded by Geneva's international chamber of commerce in association with the OPI (office for promoting industry and technology). The prize instigated by the City of Geneva in 1985 singles out innovative Geneva businesses that have distinguished themselves through exceptional performances. For the Franck Muller group this is the culmination of an exemplary career. Started in 1992 by Vartan Sirmakes and Franck Muller, the group has developed consistently to the point of now being among the international references in the highest echelons of Haute Horlogerie. Every year it has distinguished itself through revolutionary creations that have taken horology techniques forward while still flaunting one-of-its-kind styling that is so contemporary. Today the group has 14 production sites located in various parts of Switzerland and employs more than 1000 people. In its 17 years in existence it has taken out no less than 50 patents, a real testimony to its dynamic activities. The Franck Muller brand producing 50,000 watches a year has now been joined by other brand names that stand out through their originality and creative audacity: ECW, Pierre Kunz, Rodolphe, Alexis Barthelay, Backes & Strauss, Martin Braun, Pierre Michel Golay and Christian Huygens.

Master of complications

Franck Muller's preferred sphere of activity is the most complex grand complication watches and in 2007 it brought out a history-making timepiece, the Aeternitas Mega, the fourth version of which comprises 25 complications and 1600 components. The group can be justly proud of having produced the most complex timepiece in the world, which took five years of work to perfect and has a price tag of two to three million Swiss francs. Its other notable creations, all of them firsts too, include the Revolution 2 double-axis tourbillon (2003), the Revolution 3 triple-axis tourbillons (2004) and the Evolution 3-1 (2005). Franck Muller also develops mid-range complication watches and what are known as "fun" complication watches, one being the amazing Crazy Hours (2003) that shows the hours on the dial in an irregular order. Franck Muller's collection offers nine types of case, including the famous Cintrée Curvex (a convex tonneau shape) that made the company famous, and uses only noble materials (platinum, gold, steel). The watchmaker is also moving into the world of women with watches and jewellery; among its latest creations for the ladies we'll just mention Infinity, which makes time feminine through oval or Cintrée Curvex dials with oversized figures and a perfectly ergonomic case.



THE DEPARTMENT STORE CAPITAL OF FASHION*

G A L E R I E S
Lafayette



WELCOME SERVICE
BUREAU D'ACCUEIL

INTERPRETERS
INTERPRÈTES

DUTY FREE SHOPPING
DÉTAXE A L'EXPORTATION

PRIVATE WEEKLY FASHION SHOWS
DÉFILÉS DE MODE HEBDOMADAIRES

CURRENCY EXCHANGE OFFICE
BUREAU DE CHANGE

LAFAYETTE GOURMET:
DELUXE GROCERY
ÉPICERIE FINE

RESTAURANTS

*Le grand magasin capitale de la mode.

GALERIES LAFAYETTE - 40, BD HAUSSMANN 75009 PARIS.
MÉTRO CHAUSSÉE D'ANTIN - LA FAYETTE
OPEN MONDAY THROUGH SATURDAY FROM 9.30 AM TO 7.30 PM
LATE NIGHT OPENING EVERY THURSDAY UNTIL 9 PM. TEL. : 01 42 82 36 40
OUVERT DE 9H30 A 19H30 DU LUNDI AU SAMEDI. NOCTURNE JUSQU'A 21H LE JEUDI.
TÉL.: 01 42 82 36 40 - galerieslafayette.com

The greatest luxury in life is time.
Savour every second.*



*Le plus grand luxe, dans la vie, c'est le temps. Savourez chaque seconde.



BREITLING for BENTLEY

Puissance. Luxe. Exclusivité. Breitling et Bentley partagent un même souci de perfection. Une même exigence de fiabilité et de précision. Une même alliance de prestige et de performances. Dans les ateliers Breitling, comme dans les usines Bentley de Crewe, la technologie la plus moderne s'allie à la grande tradition. Née de la passion pour les belles mécaniques, la collection Breitling for Bentley offre aux connaisseurs une riche gamme de chronographes d'exception. Quintessence du raffinement esthétique, ces instruments de poignet sont tous dotés de «moteurs» hautes performances, patiemment assemblés par des horlogers au sommet de leur art. Le vrai luxe, c'est le temps.

breitlingforbentley.com



The Bentley Motors Chronograph

Chronographe 30 secondes et tachymètre variable (systèmes exclusifs).
Officiellement certifié chronomètre par le COSC.

DUBAIL
PARIS

66, rue François 1^{er}
01 53 57 42 00

19, rue de la paix
01 42 65 68 71

222, rue de rivoli
01 42 60 73 29

© Octobre 2008. Photos non contractuelles. Apple, le logo Apple, MacBook et MacBook Pro sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et dans d'autres pays.

AndroMac



Nouveau MacBook 13 pouces.

Nouveau MacBook Pro 15 pouces.

Voici la nouvelle référence en matière de portables.

Rendez-vous chez Andromac pour découvrir les dernières innovations d'Apple : les nouveaux MacBook et MacBook Pro. Avec un nouveau design, de nouvelles fonctionnalités et de nouvelles technologies, ils redéfinissent la référence en matière de conception d'ordinateurs portables.

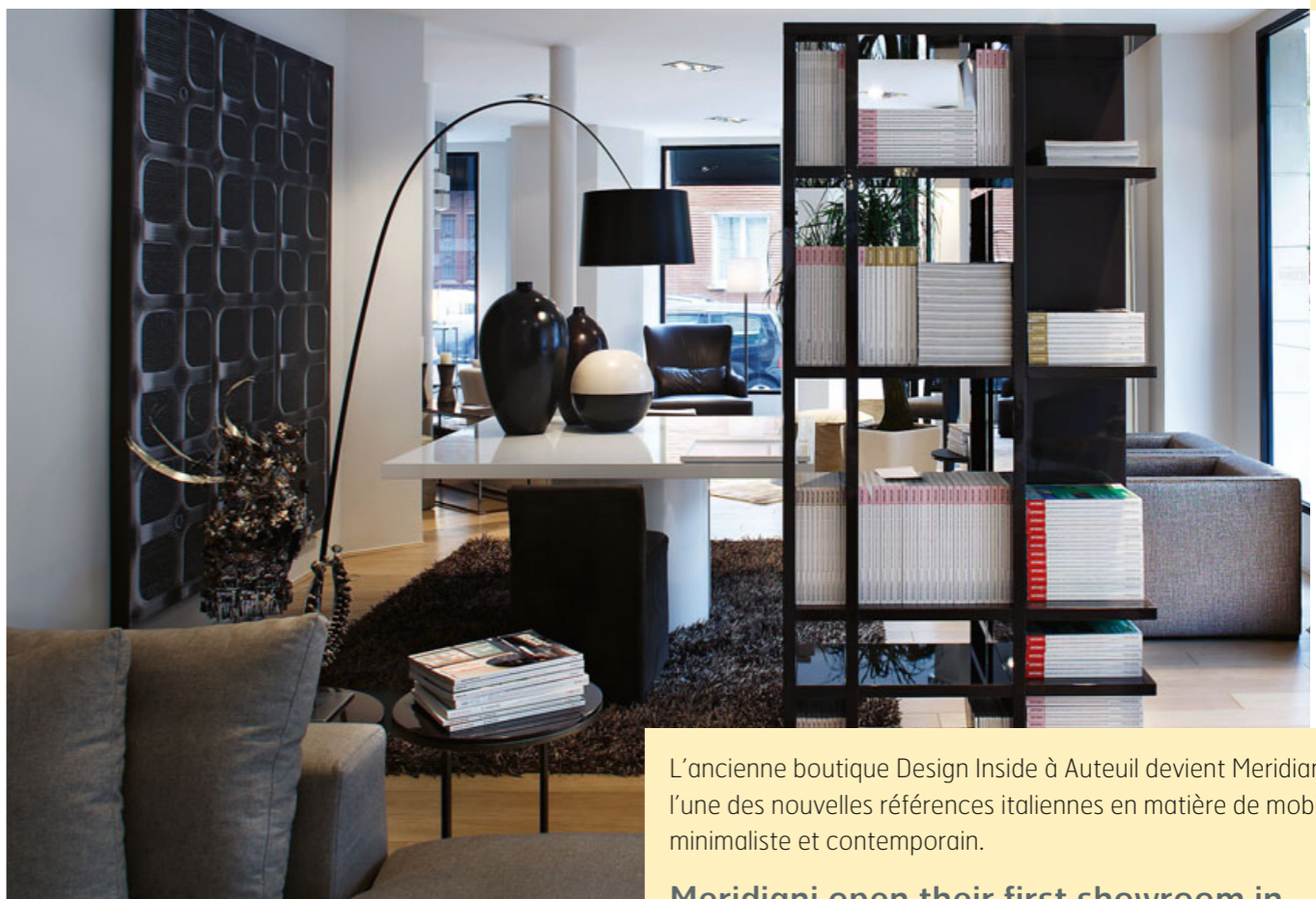
Les nouveaux MacBook et MacBook Pro. Disponible chez AndroMac.

www.andromac.fr



Meridiani ouvre son premier showroom parisien

Par Stéphanie Faby



L'ancienne boutique Design Inside à Auteuil devient Meridiani, l'une des nouvelles références italiennes en matière de mobilier minimaliste et contemporain.

Meridiani open their first showroom in Paris the best that luxury has to offer!

The shop in Auteuil formerly known as Design Inside has become Meridiani, one of the new Italian leaders in minimalist, contemporary furniture.

Meridiani, marque italienne de design fondée il y a huit ans, est devenue aujourd'hui un acteur incontournable de l'aménagement d'intérieur. Son showroom situé dans le quartier d'Auteuil, à l'angle de la rue Poussin et de la rue Donizetti, déploie ses grandes vitrines où s'ouvre un univers contemporain, aux lignes pures mêlées à des tons de brun, de taupe, et de blanc et à des matières nobles comme les laques, le wengé et le chêne. Une impression chaleureuse se dégage de cette atmosphère moderne qui fait naître mille et une envies décoratives pour nos intérieurs. Déjà présente depuis dix-huit éditions sur le salon Maison & Objet, il ne manquait plus à l'enseigne Meridiani qu'un lieu digne de ce nom pour accueillir ses collections très identitaires. C'est donc avec l'ancien multimarque de décoration Design Inside que Renato Crosti, le président de Meridiani, a choisi de déployer une offre complète. « Cette ouverture coïncide avec un développement inscrit dans l'air du temps où les gens sont à la recherche de marques et veulent s'identifier à un style dès leur arrivée ici », précise Michael Koskas, le directeur de la boutique. Déjà distribué dans plus de quarante-six pays, cet assemblier décline les univers du salon, de la salle à manger et de la chambre à coucher autour de meubles intemporels, raffinés et d'une grande modularité. Le magasin désormais agrandi sur 200 m², charmera les amoureux du design – particuliers ou professionnels – par la qualité formelle et structurelle du mobilier. Entièrement scénographiées par le designer de la marque, Andrea Parisio, les différentes pièces communiquent entre elles pour créer une harmonie rare, apaisante et feutrée : celle d'un possible appartement. Les collections permanentes sont agrémentées au fil des saisons de créations ponctuelles qui viennent étoffer la ligne de nouveaux matériaux, de nouvelles couleurs ou de nouvelles formes. Le style emprunt de glamour hollywoodien associé au savoir-faire milanais s'épanouit sur les lignes de fauteuils, poufs et méridiennes Lolita, les tables Sumo, les canapés Lewis, la console Cross ou le lit théâtral Loren Ghost. Très prochainement, un nouvel étage devrait être inauguré et accueillir, à l'approche de l'été, la collection Open Air de l'éditeur italien. 9 rue Poussin, Paris 16^e - Tél. 01 55 74 62 26

Through the big windows of the Auteuil showroom on the corner of the rue Poussin and the rue Donizetti unfolds a contemporary world of clean lines, shades of brown, taupe and white and fine materials like lacquer, wenge and oak. Once inside you find a very warm modern atmosphere and a thousand and one decoration ideas for contemporary interiors. This is a showcase for Meridiani, an Italian design brand established 8 years ago and today a major player in home furnishings. Already an exhibitor at the last 18 editions of the Maison & Objet exhibition, all they needed was a space worthy of their name to house their collections with very strong identities. So Meridiani chairman Renato Crosti chose the former multi-brand interior decoration store Design Inside as the showroom for his very complete offer. "This opening coincides with the current trend of people going for a particular brand and wanting to identify with a style as soon as they enter a shop", explains Michael Koskas, the shop's manager. Already distributed in over 46 countries, the brand designs timeless, sophisticated and highly modular furniture for the living room, the dining room and the bedroom. The newly-extended, 200-m² store will enchant design fans, members of the public and professionals alike, with the formal and structural quality of the furniture on show. A series of communicating room settings devised by the brand's designer Andrea Parisio creates a harmonious, soothing and hushed atmosphere, as if you're in someone's apartment. The permanent collections are enriched over the seasons by the arrival of new materials, new colours and new shapes. Hollywood glamour is combined with Milan know-how in their Lolita range of armchairs, poufs and daybeds, Sumo tables, Lewis sofas, Cross console tables and dramatic Loren Ghost bed. A new floor is due to open in the near future, ready for the summer, to accommodate the Italian furniture-maker's Open Air collection.

HIERRO



PRÊT-À-PORTER

5 décembre 2008 - 20 février 2009

**GALERIE
FERRERO**

Since 1954

2, rue du Congrès - 06000 NICE - France - Tél : 0033 (0)4 93 88 34 44

www.galerieferrero.com

AVEC LE CONCOURS DE : COTE MAGAZINE & PÔLE COMPANY

Télescopage de talents rue d'Armaillé !

Par Rémi Dechambre

15cent15 code H21

Par Rémi Dechambre



Blaise Mautin.



Jean-Marc Notelet.

Il y a quelques mois, le parfumeur Blaise Mautin et le chef Jean-Marc Notelet se rencontraient en voisins. Un hasard qui donnera naissance à un étonnant travail qu'ils dévoilent ces jours-ci.

Pooling talents in the rue d'Armaillé!

A few months ago, perfumer Blaise Mautin and chef Jean-Marc Notelet met as neighbours. A chance meeting that has given rise to a surprising project.

D'un côté, Jean-Marc Notelet, petit-fils d'un restaurateur du nord de la France qui se vouait à une carrière de footballeur professionnel. De l'autre, Blaise Mautin, petit-fils de l'illustrateur des éditions Le Masque, qui se destinait à évoluer au sein de l'entreprise familiale, le Nain Bleu. Les deux auront finalement un autre rêve et les deux le réaliseront : Jean-Marc Notelet décidera de se consacrer à la cuisine et Blaise Mautin se voit devenir un grand nez. Ils passeront tous les deux par la chimie avec un diplôme en chimie agroalimentaire pour l'un et une école d'ingénieur en parfums et arômes pour l'autre. Ce sera la rue d'Armaillé qui les réunira pour une expérience inédite. En effet, Blaise Mautin, devenu un parfumeur renommé, y a installé son laboratoire au numéro 12 et prend rapidement l'habitude de fréquenter le restaurant de Jean-Marc Notelet, le Caius. Trop de points communs entre ces deux-là pour qu'ils ne se découvrent pas très rapidement des atomes crochus. « Entre la cuisine de Jean-Marc et moi, ce fut le coup de foudre. J'ai été séduit tant par l'élégance de ses assiettes et la finesse de sa cuisine que par l'audace des associations de produits. » De l'autre côté, le chef féru d'épices voit en cette rencontre inopinée une occasion de concrétiser une idée qui lui est chère : partir des senteurs les plus fines de l'épice pour trouver un produit concordant, à travers une recette simple. Et Jean-Marc Notelet d'expliquer le sens de cette démarche qui va à l'envers de ce qui se fait habituellement en partant d'abord de l'inspiration olfactive. « Je pense qu'il faut sortir de la cuisine d'« auteur » pour retrouver une certaine authenticité en travaillant à partir des produits. Le talent de Blaise nous a permis de tirer la quintessence des épices car il a la faculté d'en percevoir toute la complexité. Ce fut un vrai échange. » Outre une certaine influence sur la carte du restaurant, cette rencontre entre un chef aux commandes de l'une des bonnes tables de l'ouest parisien et un parfumeur gourmand vient de donner naissance, pour cette fin d'année, à un superbe ouvrage* regroupant quarante-cinq recettes bien souvent étonnantes comme la « meringue C12 H22 011 au poivre rouge du Kerala ».

Restaurant Caius, 6 rue d'Armaillé, Paris 17^e - Tél. 01 42 27 19 20

Laboratoire Blaise Mautin, 12 rue d'Armaillé, Paris 17^e - www.blaisemautin.com

* « Le Cuisinier et le Parfumeur – 45 épices, 45 recettes, 45 accords parfaits », Éditions Minerva 2008.

On one hand there's Jean-Marc Notelet, the grandson of a northern French restaurant owner who originally wanted a career as a professional footballer. On the other, Blaise Mautin, the grandson of an illustrator at Editions du Masque, who was going to work for the family business, Au Nain Bleu. In the end, both had a different dream and both fulfilled it: Jean-Marc Notelet decided devote himself to cooking and Blaise Mautin to becoming a great perfume nose. Both went the chemistry route – with a diploma in food chemistry for one and a perfume and aroma engineering course for the other. And the rue d'Armaillé brought them together for a totally novel experience. Blaise Mautin, by then a renowned perfumer, set up his laboratory there at no. 12 and quickly became a regular at Jean-Marc Notelet's restaurant, Caius. They had too many mutual interests not to hit it off immediately. "With Jean-Marc's cooking and me, it was love at first sight. I was won over by the elegance of his dishes, the delicacy of his cooking and his bold product combi-

nations." Meanwhile, the spice-loving chef saw this chance meeting as an opportunity to turn an idea he was nurturing into reality: to take the most delicate perfumes of a spice as a starting point, find the produce to complement them and create a simple recipe. Jean-Marc Notelet explains that this approach is the opposite of what usually happens because it starts with smell as inspiration. "I think we have to move away from cuisine d'auteur (cooking that's obviously the work of a particular chef) to go back to a certain authenticity by putting the emphasis on the produce used. Blaise's talent has let us draw out the quintessence of each spice because he has the ability to perceive all its complexity. It was a real exchange." Apart from influencing the menu, this meeting between a chef in charge of one of west Paris's best restaurants and a food-loving perfumer has just resulted in a superb book published by Minerva featuring 45 often surprising recipes, like Meringue C12 H22 011 with red Kerala peppercorns.



© THIBAUT COURTOIS D'AUBERY

Le très flamboyant Thibault Courtois d'Aubery vient de prendre les commandes d'un nouveau lieu nocturne en forme d'ovni. Il entend en faire tout autant une sorte de club élitiste qu'un lieu d'expo avant-gardiste.

15cent15 code H21

The flamboyant Thibault Courtois d'Aubery has just taken over a rather unusual new venue. He's planning on turning it into an elite club and a bit of an avant-garde exhibition space.

Quand on vous dit 15cent15, que répondez-vous? Marignan! Gagné! C'est à deux pas des Champs-Élysées, dans l'hôtel du nom de la célèbre bataille que se trouve ce club-restau-bar qui s'apprête à vivre une seconde vie. Il faut dire que la première a déjà été bien remplie car c'est ici que ce serait trouvé l'ancien Q.G. de Mata Hari où elle dégustait une fameuse soupe nommée « soupe à l'œil de l'aube »! Un usage qui pourrait bien redevenir d'actualité puisque la propriétaire, Nathalie Richard, a décidé de remettre ce superbe lieu décoré par le designer de réputation internationale, Olivier Gagnère, au cœur de l'actualité des nuits parisiennes.

Pour cela, elle a décidé de faire appel à Thibault Courtois d'Aubery. Véritable personnalité du monde de la nuit, on lui doit le très mémorable et secret restaurant éphémère 396 rue Saint-Honoré. Avec 15cent15, il souhaite créer une atmosphère tout aussi particulière. « Ces murs sont hantés par l'esprit de Mata Hari. Je souhaite donc en faire un lieu dédié à la femme tout en étant aussi éclectique qu'elle a pu l'être. Durant les soirées du 15cent15, il y aura des découvertes car nous présenterons des artistes, des choses étonnantes avec un cabinet de curiosités où l'on découvrira leurs œuvres. L'idée fondatrice du 15cent15 est d'être un endroit où l'on peut sortir intelligemment. »

Code H21

Si l'art et un certain esprit « confidentiel, top secret » inspirent donc le 15cent15, celui-ci ambitionne aussi de proposer une programmation musicale de qualité. Ainsi, sous le célèbre nom de code de l'espionne la plus célèbre de tous les temps, H21, se cachent de belles soirées se déroulant du jeudi au samedi de 19h à 2h du matin. On commencera par partager le dîner de Mata Hari avec sa fameuse soupe mais aussi selon l'expression du maître des lieux une « carte à grignotage en diligence de l'appel du ventre... » On se laissera ensuite emporter par trois séquences électro sous la houlette de Simplicie Bogan qui recevra dans le grand salon de curiosités l'agent Toni le jeudi, l'agent Enric Smart le vendredi et l'agent Nicolas le samedi. Jamais avare de références bien senties, Thibault Courtois d'Aubery de conclure sur le sujet en citant Claude Debussy : « La musique doit humblement chercher à faire plaisir, l'extrême complication est le contraire de l'art. »

Hôtel Marignan Champs-Élysées - 12 rue de Marignan, Paris 8^e - Tél. 01 40 76 34 59 - http://codeh21.blogspot.com

If someone says 15cent15 to you, what do you say? Rue Marignan! Bingo! Just a stone's throw away from the Champs-Élysées, in the hotel of the same name, this club-restaurant-bar is gearing up for its new life. Its first life was pretty exciting it has to be said, as it was the former HQ of Mata Hari where she first tasted her famous soup, known as "eye of the day soup"! The new use may well get just as many tongues wagging, as the owner, Nathalie Richard, has decided to make this stunning venue, decorated by the internationally renowned Olivier Gagnère, the hub of Parisian nightlife. To do this, she decided to bring in Thibault Courtois d'Aubery. A well-known face on the social scene, he's the one to thank for the very memorable, exclusive and ephemeral restaurant 396 rue Saint-Honoré. With the 15cent15, he'd like to create just as special an atmosphere. "This space is haunted by the spirit of Mata Hari. So I'd like to create a venue dedicated to her which is just as eclectic as she ever could have been. Evenings at 15cent15 will be offering something to everyone, with art exhibitions by artists whose work you can

take your time to get to know. The fundamental idea of the 15cent15 is that it should be somewhere you can go out and have an intelligently good time."

Code H21

If art and a certain "confidential, top secret" feel inspired the 15cent15, this is also the driving force behind a high quality musical programme. So, under the famous code name of the most celebrated female spy of all time, H21, you can look forward to some great nights out, Thursday to Saturday, from 7pm until 2am. You can start off with the Mata Hari supper, with the famous soup, followed by a "snack menu that listens to whatever your stomach asks for...", as the manager likes to say. You'll then be captivated by three electro sessions, in the capable hands of Simplicie Bogan, who's joined by agent Toni on Thursdays, agent Enric Smart on Fridays and agent Nicolas on Saturdays. Never short of a name to drop, Thibault Courtois d'Aubery sums up by quoting Claude Debussy: "Music should humbly seek to please, extreme complication is contrary to art."

Le Battling Club : la lutte, avec classe !

Par Rémi Dechambre

On vient d'inaugurer le Battling Club, une « salle de sport à l'ancienne » dédiée à la lutte, à la boxe et à la « force » en général. Cela pourrait faire peur pourtant même les moins aguerris risqueraient de se laisser tenter !

The Battling Club: wrestling, with class!

The Battling Club has just opened: an "old-style gym" dedicated to wrestling, boxing and "strength" in general. Don't let that scare you, even the least hardened are likely to be tempted!



Philippe Dumont, Steeve et Christophe Guenot, et Frédéric Mompo.

C'est à Philippe Dumont, le créateur de la marque de cosmétiques pour hommes Nickel que l'on doit le Battling Club. « Ce lieu est inspiré des *boxing gym* que j'ai vus à New York, où les cadres viennent à la fois faire leur musculation et leurs exercices mais aussi s'initier ou se défouler avec la boxe. D'ailleurs, ces vieilles salles de boxe qui sentent le cuir patiné et l'effort, remplies de photos en noir et blanc et de vieilles affiches m'ont toujours fasciné. » Et c'est bien un peu de cet univers que l'on retrouve, à deux pas de la République, dans cet espace de 1 000 m² sur deux étages aménagé dans un style « gymnase » début de siècle avec sa verrière et ses poutres métalliques. Si le cadre est un clin d'œil au passé, les équipements du Battling Club sont à la pointe de progrès : cardiotraining avec machines Johnson dernier cri, salle de musculation de 100 m², trois salles de combat, deux rings de boxe... Il comprend même une salle de frappe remplie de punching bags où, concept unique, on peut venir se défouler toute la journée. Mais c'est certainement la valeur et la compétence de son équipe qui donnent aussi au lieu un intérêt tout particulier. Le manager de la salle, Frédéric Mompo, est champion du monde de bodybuilding naturel, Ghani Yalouz est vice-champion olympique de lutte, Luc Farrando est champion du monde de jujitsu brésilien.

Les femmes et les enfants aussi !

S'il n'est pas rare de croiser ici des figures du sport comme les frères Guenot, on peut aussi y rencontrer quelques personnalités du show business comme Samuel Le Bihan ou Michel Blanc. Et Frédéric Mompo d'ajouter : « Nous sommes un vrai club de sport, ce qui nous distingue des autres clubs de gym. Nous proposons, par exemple, un plateau d'haltérophilie complet car nous disposons de l'encadrement adéquat. » Conçu tout autant pour de grands champions que pour les novices, le Battling Club est même ouvert aux femmes avec un cours de boxe et aux enfants à partir de huit ans avec une initiation à la lutte ou à la boxe. Toujours en exclusivité, on peut y découvrir le jujitsu fitness : une nouvelle discipline ouverte à tous (www.jujitsufitness.com).

13 rue de la Grange aux Belles, Paris 10^e - Tél. 01 42 01 24 12
www.battlingclub.com



The Battling Club is the brainchild of Philippe Dumont, founder of the men's skincare brand Nickel. "The venue is inspired by the boxing gyms I saw in New York where executives go to bodybuild and exercise, but also to learn or let off steam boxing. Those old boxing gyms smelling of old leather and exertion and full of black and white photos and old posters have always fascinated me". And this is the kind of world that we find, a stone's throw from the Place de la République, in this 1,000-m² space over two levels designed like an early 1900s gymnasium with a glass roof and steel joists.

Although the setting is a nod to the past, the equipment at the Battling Club is state-of-the-art: the latest Johnson cardio fitness machines, a 100 m² weights room, three combat rooms and two boxing rings, to name but a few. It even has a room full of punching bags where you can come and let off steam at any time of the day – a unique concept in Paris. But it's definitely the staff's talent and competence that

makes the venue particularly interesting. Frédéric Mompo, the manager, is a natural bodybuilding world champion, Ghani Yalouz is an Olympic silver medallist in Greco-Roman wrestling and Luc Farrando is a Brazilian Jiu-Jitsu world champion.

Women and children too!

As well as it not being unusual to bump into sports figures like the Guenot brothers here, you're also likely to meet showbiz personalities like Samuel Le Bihan and Michel Blanc. Frédéric Mompo adds, "We're a real sports club – that's what sets us apart from other gym clubs. For example we offer comprehensive weightlifting facilities because we've got specialised staff to supervise them." Designed as much for great champions as for novices, the Battling Club is also open to women for boxing classes and children from 8 years old for introductory wrestling and boxing lessons. Another exclusivity is Jiu-Jitsu fitness, a new discipline open to all (www.jujitsufitness.com).

POWER PLATE®
my body my time.



RÉSULTATS

GARANTIS

2 fois par semaine
10 minutes par séance
100 % efficace
424 sportifs de haut niveau
3226 stars internationales
5687 articles de presse
0 cellulite



Tonifier, Mincir, Raffermir, un maximum de résultats en un minimum de temps.

Retrouvez les adresses des professionnels équipés les plus proches de chez vous au 0820 30 35 40 0,12€ TTC/min et sur www.powerplate.fr
Achetez votre Power Plate sur la boutique officielle : www.boutique-power-plate.fr
ou contactez un de nos conseillers au 0820 30 35 40 0,12€ TTC/min

Découvrez la Power Plate dans les Centres Premium Energy-Beauté Peach'Up

PeachUp
CENTRE energy-beauté

Hong Kong et Macao, villes gourmandes



Les plats pris dans la rue sont souvent de vrais régals !



L'hôtel MGM à Macao, hollywoodien !

C'est ce mois-ci que Michelin dévoile son nouveau guide consacré à Hong Kong et Macao. Une occasion de conjuguer plaisirs de la table et découverte de ces deux villes voisines.

Hong Kong and Macao, great for gourmands

This month Michelin's new gastronomy guide to Hong Kong and Macao comes out (in French), the perfect excuse for enjoying good food while discovering these two neighbouring cities.

-/ What other cities are as close to each other yet as different as Hong Kong and Macao? On the one hand, one of the planet's richest, busiest megalopolises, on the other a town in the process of transforming itself from a little Portuguese colony with a charming heritage into the gambling capital of Asia.

Despite being handed back to China in 1997, Hong Kong with its seven million inhabitants is definitely not like other Chinese cities, still having a British feel about it with its double-decker buses and the same atmosphere you find in so many Anglo-Saxon business centres. Although taken over by the city with its high-rises, Hong Kong's bay is still one of the loveliest sights in the region and behind the ultramodern buildings this frenetically busy city that is Asia's second most important financial centre conceals numerous narrow streets that plunge visitors into a world you might think had disappeared. Here several worlds rub shoulders, which is undoubtedly why the city attracts so many tourists. Hong Kong's gastronomy scene is right in synch: you can eat in every way possible from simple dim sum consumed virtually on the street to a slap-up meal at Gagnaire. With a surface area of just 28km² (Hong Kong covers 1092km²) and 531,000 inhabitants, Macao is somewhat dwarfed by its neighbour yet the experience of discovering it is just as enriching. Gambling has long been a major business here and is now developing at an unprecedented rate with countless new giant casinos, luxury hotels and remarkable restaurants opening. Macao is in the process of turning into one of Asia's most enticing tourist destinations, aided and abetted by its architectural heritage and traditions inherited from its Portuguese past. The Portuguese arrived in 1557 so Macao was the oldest European territory in Asia until 1997. From the cobblestone streets of the old town through the charming village of Coloane to Macanese cuisine, everything exudes a feeling of nostalgia.

Quelles villes pourraient être aussi proches et aussi différentes que Hong Kong et Macao? D'un côté, l'une des mégapoles les plus actives et les plus riches de la planète, de l'autre, une ville en train de changer son statut de petite colonie portugaise au charmant patrimoine en celui de capitale asiatique du jeu. Deux univers totalement différents, distants de seulement une heure de bateau. Avec ses sept millions d'habitants, Hong Kong n'est définitivement pas, malgré sa rétrocession intervenue en 1997, une ville chinoise comme les autres. Ici, plane toujours un petit air so british avec ses autobus à impériale et une atmosphère que l'on retrouve dans tant de villes de business anglo-saxonnes. Bien qu'envahie par la ville et ses buildings, la baie de Hong Kong offre l'un des plus beaux paysages de la région. Seconde place financière d'Asie, cette ville à l'activité frénétique dissimule derrière ses immeubles ultramodernes nombre de petites ruelles qui replongent volontiers le visiteur dans un monde que l'on pourrait croire disparu. Petites échoppes, marchés survoltés et petites industries s'y côtoient dans une atmosphère incroyablement décontractée alors que, quelques mètres plus loin, un flot de cols blancs se bousculent pour rejoindre leurs bureaux. Ici, plusieurs mondes se côtoient et c'est certainement ce qui fait tout l'attrait touristique de cette destination. La gastronomie hongkongaise n'échappe pas à cela. Ici, on peut tout autant se régaler de simples *dim sum* pris quasiment dans la rue que s'attabler chez Gagnaire.

Avec seulement 28 km² (alors que la superficie de Hong Kong est de 1092 km²) et 531 000 habitants, Macao pourrait faire figure de naine à côté de sa voisine. Pourtant, l'expérience de sa découverte s'avèrera tout aussi riche. Si le jeu y est depuis longtemps une activité de premier plan, il est en train de connaître un essor sans précédent. On ne compte plus les ouvertures de casinos géants, d'hôtels de luxe et de restaurants remarquables. Macao est en train de devenir l'une des destinations les plus attractives d'Asie. Un atout complété par un patrimoine architectural et des traditions héritées de la présence portugaise. Avec l'arrivée des Portugais en 1557, Macao a été le plus ancien comptoir occidental d'Asie. Des pavés des rues de la vieille ville au charmant village de Coloane en passant par la cuisine macanaise, tout respire un air de nostalgie qui fait de Macao un endroit où, définitivement, il fait bon prendre le temps de se promener.

Quand venir à Hong Kong et Macao ?

/When to visit Hong Kong and Macao

Pour être certain de ne souffrir ni de la chaleur ni de la pluie ou même des typhons, la bonne période va de septembre à fin juin. En plein hiver, il peut faire frais avec des températures s'établissant entre 15° et 20°. À partir du mois de mars, il recommence à faire potentiellement très chaud et humide.

Comment ?

/Getting there

Depuis Paris -/ From Paris Air France assure 13 vols directs par semaine entre Paris et Hong Kong et Cathay Pacific 10.

-/ Air France flies 13 direct flights a week between Paris and Hong Kong; Cathay Pacific flies 10.

Depuis la province

-/ From the provinces

Il sera nécessaire de transiter par Paris (Air France), Amsterdam (KLM), Londres (British Airways) ou encore Francfort (Lufthansa).

-/ You have to change planes in Paris (Air France), Amsterdam (KLM), London (British Airways) or Frankfurt (Lufthansa).

Liaisons Hong Kong/Macao /Hong Kong-Macao connections

Macao se trouve à une heure en bateau de Hong Kong. La Turbojet Company assure une liaison de 8h 15 à 22h directement depuis l'aéroport international de Hong Kong (45 minutes) mais il n'y a que 7 à 9 rotations quotidiennes. Sinon, il suffit de prendre un taxi jusqu'au Hong Kong Macau Ferry Terminal où un départ est assuré toutes les 15 minutes de 7 h à 1h45 puis toutes les 90 minutes.

www.turbojet.com.hk/eng

-/ Macao is an hour by boat from Hong Kong. The Turbojet company runs a direct service from Hong Kong's international airport (45min) from 8.15am to 10pm but with only 7-9 return



Saint-Paul, emblème de Macao.



Le Venetian à Macao.



À faire absolument à Hong Kong : prendre le Star Ferry.



Le tramway vertigineux conduit à Victoria Peak d'où l'on domine la baie de Hong Kong.

A voir et à faire à Macao

-/ What to see and do in Macap

Se promener à la recherche de l'âme macanaise / Seek out the soul of Macao

Il ne faut pas s'arrêter à l'impression mitigée que peut laisser la ville lorsque l'on arrive au débarcadère ! La presque île de Macao et les deux îles qui y sont rattachées (Coloane et Taipa) offrent un charmant patrimoine qu'occultent au premier regard les toutes nouvelles constructions géantes. Pour découvrir le charme du vieux Macao et s'imprégner de sa langue si caractéristique, on partira à pied de la place du sénat pour découvrir l'église Saint-Dominique avant de rejoindre les ruines de Saint-Paul qui sont des emblèmes de la ville. Depuis la forteresse de Monte, on bénéficie d'ailleurs d'un des plus beaux panoramas sur Macao. À côté du cimetière protestant, il faudra s'attarder dans le jardin de Camões où les Macanais s'adonnent à toutes sortes d'activités sportives et, bien sûr, ludiques. Peu de gens le savent : le centre historique de la ville est si remarquable qu'il est inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2005. -/ Don't be put off by the dubious impression the town may make when you first disembark on the quayside! The Macao peninsula and its two islands of Coloane and Taipa have a charming heritage initially concealed behind the gigantic new buildings. To discover the charms of Old Macao and immerse yourself in its characteristic languor, take a walk starting from the senate square to visit the Saint-Dominique church and on to the ruins of Saint-Paul, emblems of the town. From the Monte fortress there is one of the loveliest panoramic views over Macao. Wander

through the Camões garden, alongside the Protestant cemetery, where the Macanese practise all sorts of sports and amusements. Few people know that the town's historic centre is so remarkable it is now a Unesco World Heritage site.

Se faire plaisir / Treat yourself

Il est indispensable d'opter pour un bel hôtel de luxe (parmi les derniers-nés : le MGM Grand ou le Wynn à Macao, le Four Seasons ou le Crown à Taipa). Ils disposent pour la plupart de spas qui méritent que l'on s'y arrête. Que l'on soit joueur ou non, la visite des plus grands casinos comme le Grand Lisboa ou le Venetian s'impose. Ce dernier est absolument identique au Venetian de Las Vegas mais en deux fois plus grand. On peut se promener en gondole dans sa galerie commerciale qui est une reproduction du Grand Canal ! -/ You simply have to stay in a fine luxury hotel, most of which have spas that are an experience in themselves. Whether you're a gambler or not, visiting the biggest casinos such as the Grand Lisboa and Venetian is a must. The latter is absolutely identical to the Venetian in Las Vegas but twice as big and you can take a gondola along its shopping mall that's a reproduction of the Grand Canal!

À Hong Kong / In Hong Kong

Monter au Peak /Go up the Peak

Contrairement à celui de Macao, le patrimoine historique hongkongais n'a pas forcément été préservé. Venir à Hong Kong sans monter en tramway au Peak serait équivalent à ignorer la Tour Eiffel lors d'une visite à Paris. Non seulement la vue est extraordinaire mais cela permet aussi de

bien comprendre comment est organisée la ville. Autre incontournable : prendre le Star ferry pour partir à la découverte de la péninsule de Kowloon dont l'atmosphère est plus chinoise. -/ Unlike in Macao, Hong Kong's historical heritage has not necessarily been preserved. Visiting Hong Kong without taking a tram to the top of the Peak would be like ignoring the Eiffel Tower on your first trip to Paris; not only is the view extraordinary, it also enables you to understand exactly how the city is laid out. Another must is to take the Star ferry to go and discover the Kowloon peninsula with its more Chinese atmosphere.

Le kaléidoscope culturel / Cultural kaleidoscope

L'office du tourisme de Hong Kong a mis sur pied un programme comprenant quinze activités (seulement deux sont payantes) permettant de découvrir la culture et les traditions locales. Parmi celles-ci : leçons de tai chi, tour en jonque, cours de médecine chinoise, découverte de l'opéra cantonais... À noter qu'il est préférable de se débrouiller en anglais. Nous avons suivi un cours de pâtisserie chinoise et une initiation à la tradition chinoise du thé qui ont été des expériences très sympathiques. -/ Hong Kong's tourist office has devised a programme of 15 activities (only two are paying) for discovering the local culture and traditions; these include tai chi classes, a tour by junk, Chinese medicine classes and discovering Cantonese opera. English is the language used. We attended a Chinese patisserie class and an introduction to the Chinese tea tradition, both extremely enjoyable experiences. www.discoverhongkong.com/france Brochure et informations : Tél. 01 42 65 66 64



Bo Innovation, une expérience originale.

trips a day. Otherwise take a taxi to the Hong Kong Macau ferry terminal from which ferries depart every 15min from 7am to 1.45am then every 90min thereafter.

Très chic / The chicest

Il est possible de rejoindre Macao en hélicoptère depuis l'héliport de Hong Kong. Le trajet ne dure que 16 minutes et coûte approximativement 220 € (le double en période de pointe). Un vol toutes les 15 à 30 minutes de 9h à 23h.

way is to fly to Macao by helicopter from Hong Kong's heliport. The journey takes just 16min and costs around €220 (double in peak periods). Flights are every 15-30min from 9am to 11pm. www.heliexpress.com

Guides

La plupart des guides en français traitent de Hong Kong et, accessoirement, Macao. Bien qu'il date de 2006, *Le Petit Futé Hong Kong Canton Macao* est très complet. En ce qui concerne Hong Kong, il existe un Cartoville Gallimard bien pratique. À Macao, Henriette Lu, guide parfaitement francophone, vous fera découvrir la péninsule. -/ Lonely Planet and Rough Guides both publish a reliable one-volume tourist guide to Hong Kong and Macao in English. In Macao, Henriette Lu, a guide who speaks perfect English, will help you discover the peninsula. Mail: h940414@yahoo.com.hk Tél. +853 336 611



Le Wing Lei dispose de salons privés avec une vue sublime.

Les dim sum, LA spécialité locale.

Tables à découvrir / Restaurants to discover

Les nouveaux hôtels et casinos regorgent de restaurants renommés. Certains, comme le Wing Lei au casino Wynn, offrent un superbe cadre contemporain. Nous avons sélectionné : -/ The new hotels and casinos are packed with renowned restaurants. Some, such as Wing Lei in the Wynn casino, have superb contemporary interior designs. We selected the following.

Macao

Imperial Court

Supervisé par un célèbre chef de Hong Kong, Chow Chong, l'Imperial Court propose une excellente cuisine cantonaise de Macao. Le chef exécutif, Louie Wong, fait preuve d'un indéniable talent pour respecter les traditions tout en leur donnant un accent très contemporain. Un incontournable.

-/ Supervised by a mega-famous Hong Kong chef, Chow Chong, Imperial Court serves excellent Macanese Cantonese cuisine. Executive chef Louie Wong demonstrates an undeniable talent for respecting traditions while still giving them a very contemporary touch. A must.

Hôtel MGM Grand
Avenida Dr Sun Yat Sen, Nape
Tél. +853 8802 2361
www.mgmgrandmacau.com

Robuchon a Galera

Ce restaurant est l'un des plus renommés de Macao. Ouvert par Robuchon il y a huit ans, on y trouve tous les plats qui ont fait sa réputation internationale. Il possède la plus belle cave de la ville. La décoration date un peu mais

le restaurant déménagera au sommet du Grand Lisboa en mai ou juin prochain. -/ This restaurant opened by Robuchon eight years ago is one of the most highly reputed in Macao, serving all the dishes that have made this chef's international reputation. It has the finest wine cellar in town. The decoration is a bit dated but the restaurant is due to move to the top of the Grand Lisboa in May or June next year.
Hôtel Lisboa
2-4, avenida de Lisboa
Tél. +853 2888 3888
www.hotelisboa.com

Restaurante Litoral

Idéal pour découvrir une cuisine macanaise issue d'une rencontre entre les traditions portugaises, méditerranéennes, brésiliennes et chinoises... tout en bénéficiant de la fraîcheur des produits de la mer locaux. -/ Ideal for discovering a Macanese cuisine resulting from the encounter between Portuguese, Mediterranean, Brazilian and Chinese culinary traditions while at the same time indulging in the ultra-fresh local seafood.
Rua de Almirante Sérgio 261-A
Tél. +853 2896 7878

Tenmasa

C'est Macao qu'a choisi le célèbre restaurant japonais pour sa première implantation à l'étranger. Les ingrédients les plus importants arrivent par avion du Japon au moins cinq fois par semaine !

-/ This famous Japanese restaurant chose Macao for its first foreign excursion. The most important ingredients arrive by plane from Japan at least five times a week.
Hotel Crown, 11^e étage
Avenida de Kwong Tung, Taipa
Tél. +853 2886 8868

Hong Kong

Bo Innovation

Avec Alain Leung, le spectacle est autant dans l'assiette qu'en cuisine. Ce jeune chef propose une cuisine simple mais basée sur de bons produits et pleine d'inventivité (à tel point que les Hongkongais parlent à tort de cuisine moléculaire). Une adresse à découvrir le soir, au comptoir et en s'assurant que le maître des lieux est bien présent.

-/ With Alain Leung there's a non-stop show on the plates and in the kitchens. This young chef serves a very simple cuisine but using excellent produce and tremendous inventiveness (so inventive that Hong Kong residents even speak erroneously of molecular cuisine). Go there to dine at the counter, having made sure the host will indeed be there.
Shop 13 - 2^e étage - 60 Johnston Road, Wan Chai
Tél. : +852 2850 8371
www.boinnovation.com

Le Pierre

C'est bien sûr de Pierre Gagnaire qu'il s'agit ! Une adresse qui devrait elle aussi être récompensée par le tout nouveau *Guide Rouge*. On y retrouve la griffe du maître dans un cadre exceptionnel. -/ This is of course Pierre Gagnaire's joint! A restaurant that should also be singled out by the new *Red Guide*. The master's signature in exceptional surroundings.
Mandarin Oriental, 25^e étage
5 Connaught Road - Central
Tél. +852 2825 4001
www.pierre-gagnaire.com

Gitone Fine Arts

À Hong Kong, il est depuis quelques temps à la mode d'ouvrir un restaurant... chez soi. Des sortes de tables d'hôtes dont on trouve les adresses par le bouche-à-oreille ou dans les magazines comme *Where*. Gitone se trouve dans une galerie d'art (on peut d'ailleurs aussi y prendre des leçons de peinture ou de céramique). Il propose pour une trentaine d'euros (380 HK\$), de 19h30 à 23h, un sympathique menu fixe de cuisine chinoise. Très tendance ! -/ In recent years it has become fashionable in Hong Kong

to open a restaurant in your home or business premises. These are tables d'hôtes serving home cuisine, their addresses passed on by word of mouth or published in magazines such as *Where*. Gitone is one of these, in an art gallery where you can also attend classes in painting and ceramics. It serves an enjoyable set menu of Chinese cuisine from 7.30pm to 11pm for around €30 (HK\$380). Very trendy!
47 Tai Hong Street - Lei King Wan
Tél. +852 2527 3448
www.gitone.hk

Water Margin

Un très bon restaurant de cuisine chinoise avec un service où l'on sent une petite influence japonaise. Au cœur d'un complexe ultramoderne, sa décoration nous replonge au cœur de la Chine ancienne. -/ A very good Chinese restaurant with service in which you sense a slight Japanese influence. Although in the heart of an ultra-modern complex, its decoration plunges you right back into ancient China.
Room 1205 Times Square Causeway Square
Tél. +852 3102 0088

Hôtels Macao

MGM Grand

Un hôtel récent et spectaculaire, divisé en deux par un lobby particulier et certains étages VIP. Sa Grande Place reconstruite de manière étonnante une ville portugaise. Parmi ses nombreux bars et restaurants : un Veuve Cliquot Lounge, un Russian Bar où l'on trouve vodkas et caviar. Une alliance de luxe et de kitch introuvable en France ! -/ A spectacular recent hotel, divided in two by a private foyer and some VIP floors. Its "main square" is an astounding reconstitution of a Portuguese town.
Chambre : à partir de 180 €
Avenida Dr Sun Yat Sen, Nape
Tél. +853 8802 2361
www.mgmgrandmacau.com

Crown Macao

Le Crown est lui aussi très récent mais il se trouve sur l'île de Taipa qui ne manque pas de points d'intérêt. Pour ceux que le gigantisme

dérange, le Crown offre une atmosphère plus sophistiquée avec une décoration plus sobre. -/ The Crown is also very new but is on Taipa island, which is interesting in itself. For those not into colossal buildings, the Crown offers a more sophisticated atmosphere and more toned down decoration.
Chambre : à partir de 240 € (vue à préciser)
Avenida de Kwong Tung, Taipa
Tél. +853 2886 8888
www.crown-macao.com

Hong Kong

Grand Hyatt

Un hôtel plutôt business mais très agréable car il offre une belle vue sur la baie. Il dispose aussi, autour de sa piscine, d'une superbe terrasse. -/ Essentially a business hotel but very pleasant since it has a lovely view over the bay. It also has a swimming pool surrounded by a superb terrace.
Chambre : à partir de 300 €
1 Harbour Road
Tél. +852 2588 1234
hongkong.grand.hyatt.com

Four Seasons Hong Kong

Cet hôtel figure parmi les meilleurs de la ville. Outre la qualité du service qui fait la réputation de Four Seasons, il bénéficie d'une localisation parfaite à deux pas de tous les centres d'intérêt. -/ This is one of the best hotels in town. Apart from the excellent service that has made the Four Seasons reputation, it's superbly located a short walk from all the most interesting places.
Chambre : à partir de 420 €
8 Finance Street - Central
Tél. +852 3196-8888



Au Crown Macao, les suites offrent une vue exceptionnelle.



JOAILLERIE POSSESSION

HEURGON

25 FAUBOURG ST HONORÉ 75008 PARIS - TEL. 01 40 98 09 60 - www.piaget.com



Des Décors Somptueux - Une Cuisine Raffinée - Une Invitation au Voyage

Hotel d'Angleterre
GENEVA


Quai du Mont-Blanc 17 - Ch 1201 Genève - Tél. : +41 (0)22 906 55 55 - Fax : +41 (0)22 906 55 56
www.hoteldangleterre.ch

A member of
The Leading Small Hotels
of the World



La Gourmandise



L'ÉLOGE DE LA *Gourmandise* IN PRAISE OF GOURMANDISE

Par Michel Franca

Quel esprit tourmenté a fait de la gourmandise, un vilain défaut ? Ne procure-t-elle pas le plus salubre des plaisirs ?
- / **What tormented minds see in gourmandise the unpleasant vice of gluttony? Isn't it the healthiest of pleasures?**

Utile ou futile ? Manger, pour quoi faire ? Le pragmatique vous répondra sans sourciller : pour vivre, tout simplement. Fournir à son organisme les aliments nécessaires à son fonctionnement. Bref, l'alimentation relève de la physique-chimie : on mange et boit pour régénérer son énergie vitale. Les mêmes vous diront sans doute que la sexualité n'a pas d'autre but que la reproduction. Et vivre, alors, pourquoi ? Dans quel but ? Est-ce que tout cela a une utilité ? Bôf, s'exclamera notre pragmatique, pourquoi se poser la question ? On vit, c'est tout. N'allez pas lui parler de plaisir, de bonheur, tout cela est futile et du futile, il ne voit pas l'utilité. À ce rythme, beaucoup finissent pourtant par devenir dingos et se réveillent un beau matin fort dépourvus, se demandant ce qui leur arrive. Ils croyaient avoir tout juste et leur vie quotidienne accouche tout faux.

L'éthique du désir. Car l'homme est plus complexe. Il n'est pas que morale et raison au service de l'utilité productrice de biens et de richesses. Il est un mélange d'utilité et de gratuité, de sérieux et de fantaisie. C'est ainsi que sont nées les philosophies du désir qui placent le bonheur individuel au centre de la vie. Et le bonheur passe par le plaisir, cette satisfaction du corps et de l'esprit qui procure une sensation de satiété et d'euphorie. La gourmandise, loin d'être un péché, redevient un art nécessaire à l'équilibre mental d'un humain décidément trop humain pour entrer au forceps dans les moules trop carrés de l'utilitarisme et de la morale.

Useful or trivial? Why do we eat? Without batting an eyelid the pragmatics answer: to live, quite simply to supply the body with the nourishment it needs to function. Put succinctly, food is a physical/chemical necessity: we eat and drink to regenerate our vital energies. Those same pragmatics will doubtless tell you that sexuality's only raison d'être is to reproduce. So living itself, why, with what aim? Does it serve any useful purpose? Bah, exclaim our pragmatics, why ask the question? We live, that's all there is to it. Don't talk to them about pleasure and happiness, all that is trivial and they see no usefulness in triviality. But that kind of thinking eventually leads many to lose the plot a bit and wake up one fine morning feeling bereft and wondering what's happening to them. They thought they had it all sussed yet their daily life seems to be missing the point.

The ethics of desire. For man is more complex than that, he isn't just morality and reason serving the utilitarian production of goods and wealth. He's a mixture of the useful and the gratuitous, of seriousness and fantasy. Hence the advent of philosophies founded on desire that place individual happiness at the core of life. Happiness that is brought about by pleasure, the satisfaction of body and spirit that leads to a feeling of repletion and euphoria. Far from being a sin, gourmandise becomes an art that is necessary for the mental equilibrium of human beings decidedly too human to be forced into the too-rigid moulds of utilitarianism and morality.

Arrêt buffet. La vie moderne en fournit la confirmation. On bosse, trime, travaille pour être en règle avec la morale et la raison dominantes. On consomme, dépense, accumule pour se donner la sensation d'être heureux. Et pourtant, ce bonheur a un goût amer. Beaucoup de managers stressés, de décideurs surmenés, de politiques au bord de la crise de nerfs, se jettent sur le buffet. Ils boulotent pour compenser, mal bouffent, se goinfrent comme des damnés. Cette gourmandise, ce plaisir des sens, qu'ils avaient refoulés au nom du travail et de la raison, font retour. Et les enfants, de même. Ils bâfrent et grignotent devant leur écran TV ou leur ordi, au point que l'obésité devient un mal endémique et un phénomène sociétal.

Bien manger. Il est temps de faire retour à des valeurs saines : l'équilibre et la santé du corps. Qui revendiquent le futile comme antidote à l'utile. Le plaisir de manger contre la tempérance à courte vue. Rien à voir avec la goinfrerie, l'avidité, la glotonnerie : on ne bâfre plus, on savoure ; on ne s'empiffre plus, on se délecte. On retrouve les saveurs vraies d'aliments authentiques, choisis pour leur qualité. Et avec la nourriture, la vie aussi se remet à prendre du goût, tandis que l'esprit, dans un corps apaisé, retrouve sérénité et sagesse.

Food halt. Modern life provides confirmation of this. We knuckle down, slave, strive in order to fulfil the requirements of the predominant moral code and rationale. We consume, spend, accumulate in order to give ourselves the impression of being happy. Yet this happiness has a bitter edge. Many stressed executives, overworked decision makers and politicians flirting with nervous breakdowns throw themselves on food, gorging to compensate, eating badly, stuffing themselves as if they were damned. The sensual pleasure of gourmandise that they had repressed in the name of work and reason resurfaces. The same happens with children, who nibble and guzzle in front of TV or computer to such an extent that obesity is becoming an endemic evil and a phenomenon of modern society.

Eating well. It's time we reconnected with the positive values of a balanced and healthy body, one that needs the trivial as an antidote to the useful. The pleasure of on occasion eating for sheer enjoyment. Nothing to do with greed, gluttony or guzzling; not gorging but savouring, not stuffing but relishing, rediscovering the true flavours of authentic foods chosen for their quality. And through good food life too starts to take on a new taste, while in a soothed body the spirit rediscovers serenity and wisdom.



LE TRIOMPHE DES *gourmets* THE GOURMETS' TRIUMPH

Par Michel Franca



Suppôts de Satan au Moyen Âge, les gourmands ont pris leur revanche. Ils incarnent aujourd'hui, à travers les gourmets, une forme supérieure de l'art de vivre.

-/ In the Middle Ages food lovers were seen as satanic fiends but they've since had their revenge. Today gourmets embody a superior form of the art of living.

Ils ne plaisaient pas, les Anciens. De Platon à Aristote, ils n'avaient de cesse de prôner un style de vie simple et de pensée ardue. Le plaisir n'avait que peu de place dans ce programme. Le corps et ses « bonheurs » étaient suspects. Seul était bon et profitable ce qui pouvait élever la connaissance et la sagesse. La spiritualité était la valeur suprême et tout ce qui en détournait était considéré comme vulgaire et néfaste. Le sensualisme le cédait aux vertus censées élever l'âme et l'esprit. Les Épicuriens se donnaient bien pour but la recherche du bonheur, de l'équilibre, mais ils se défiaient de l'esprit de « débauche » dont on crédait volontiers la gourmandise.

Ave Lucullus !

Dans un tel contexte idéologique, il était difficile de se proclamer « gourmet » et « bon vivant », sans risquer d'être taxé de dissolu. L'Antiquité, pourtant, a eu son « gourmet », en la personne de Lucullus. Lucius Licinius Lucullus, né en 115 av. J.-C., mort en 57 av. J.-C. Il fut général et homme d'État de quelque importance, avant de se retirer à la tête d'une immense fortune qu'il mit à profit pour mener une vie de fêtes et de plaisirs où la bonne chère tenait une place de choix. La postérité l'a ainsi distingué plus pour sa table que pour ses faits d'armes. Ce bon vivant était aussi amateur de beaux jardins, d'arts et de belles lettres. Avec suffisamment d'éclat pour que le biographe Plutarque lui consacre un ouvrage. « La vie de Lucullus, écrit-il, ressemble à une comédie ancienne : on y lit au début le récit d'actions politiques et militaires, puis à la fin on n'y trouve plus que beuveries et soupers, et, peu s'en faut, cortèges bachiques, fêtes nocturnes et toutes sortes de divertissements, car je mets au nombre des divertissements, les constructions somptueuses, les installations de promenades et de thermes et plus encore, l'achat de tableaux et de statues, le soin qu'il prit de

The Ancients took life seriously. From Plato to Aristotle they were always banging on about leading a simple life and striving hard. A programme in which there wasn't much space for enjoyment since the body and its pleasures were considered suspect – only what could improve knowledge and wisdom was good and profitable. Spirituality was the supreme value and everything that distracted from it was considered vulgar and harmful. Sensuality was repressed in favour of virtues supposed to take soul and spirit to a higher plane. The Epicureans did indeed see happiness and balance as their goal but they mistrusted the spirit of debauchery with which gourmandise was often credited.

Ave Lucullus!

In such an ideological context it was difficult to proclaim oneself gourmet and bon vivant without risking accusations of being dissolute. Nevertheless, Antiquity had its own famous gourmet in the person of Lucullus. Lucius Licinius Lucullus, born 115 BC, died 57 BC, was a general and statesman of some importance before retiring with an immense fortune that he cheerfully employed to lead a life of partying and pleasure in which good food played a large part. This bon vivant also loved beautiful gardens, the arts and literature sufficiently ostentatiously for the biographer Plutarch to write a book on him. "The life of Lucullus resembles an Old Comedy: in the first part political and military affairs but in the end nothing but drinking and dining, bacchic indulgence, all-night revels and every type of amusement, for I include in amusement the sumptuous buildings, the installation of promenades and baths, and even more the purchase of paintings and statues and the care he took in collecting together at great cost these works of art, and for all this freely employing the immense and splendid fortune he had amassed during his campaigns."

rassembler à grands frais ces œuvres d'art, prodiguant à cette fin sans compter l'immense et splendide fortune qu'il avait amassée dans ses campagnes. »

Vade retro Satanas !

Les penseurs et théologiens chrétiens reprennent en pire la mauvaise opinion que les Anciens se faisaient du gourmet. Présenté comme un suppôt de Satan, il est cloué au pilori. La gourmandise figure en bonne place parmi les sept péchés capitaux aux côtés de la paresse, l'orgueil, de la luxure, de l'avarice, de la colère et de l'envie. Cette qualification est sans appel : un péché capital n'est rien moins que mortel ! Le démon de la gourmandise est Belzébuth qui mène la danse macabre des ripailleurs invétérés. Boire et manger encouragent à toutes les molleses et les perversions. Cela vous corrompt l'âme plus sûrement encore que le corps. Car la sensualité du ventre est communicative. Elle encourage toutes les autres, à commencer par cette luxure que les chrétiens, on l'imagine, subodorent derrière le bâfreur aviné, enclin à prolonger au lit les turpitudes de la table.

Le sacre du gourmet

En 1789, la Révolution française consacra les droits de l'Homme et la laïcisation des mœurs politiques, mais aussi du goût. Satan fut renvoyé à des mondes plus spirituels et, du coup, mets et spiritueux purent entrer en odeur de sainteté. La Révolution du goût suivit de quelques décennies la révolution politique. L'artisan de cette mutation décisive avait participé, comme Girondin, à celle-ci avant de parfaire celle-là. Son nom : Jean Anthelme Brillat-Savarin. Né le deux avril 1755 à Belley, il fut député du tiers état avant de connaître l'exil, pourchassé par les Montagnards. La tourmente passée, il retourne en France et en 1826, il fait paraître un ouvrage promu à l'immortalité : *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Le titre est à rallonge mais l'esprit de l'ouvrage est net et sans détour : il réhabilite le gourmet en le distinguant du glouton et du goinfre qui péchent par excès et mangent sans discernement. Dans sa onzième Méditation, il écrit ainsi : « J'ai parcouru les dictionnaires au mot gourmandise et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la gourmandise proprement dite avec la glotonnerie et la voracité... » L'acte de manger est revalorisé. Il peut devenir un art et la gourmandise se hisser au rang de vertu. Tout est dans la façon d'opérer. Au bâfreur sans foi ni loi, Brillat-Savarin oppose le fin gosier qui choisit ses mets avec minutie et les apprécie avec goût.

Vive la gastronomie !

La postérité ne fut pas avare de louanges à l'égard de ce précurseur audacieux qui osa tourner le dos à plusieurs siècles d'obscurantisme alimentaire. La cuisine pouvait accéder au Paradis de la Gastronomie, avec ses chantres : les cuisiniers et ses disciples, les gourmets. Hoffmann salua la *Physiologie du Goût* comme un « livre divin, qui a porté à l'art de manger le flambeau du génie ». Alexandre Dumas ne fut pas moins élogieux : « À côté de cette gourmandise, qui est celle des estomacs robustes, il y a celle... des esprits délicats : c'est celle que chante Horace et que pratique Lucullus. C'est parmi les modernes, celle des Grimod de la Reynière et des Brillat-Savarin ». Plus près de nous, enfin, Roland Barthes, fin analyste des passions humaines, note avec perspicacité : « Le livre de Brillat-Savatin est de bout en bout le livre du proprement humain, car c'est le désir (en ce qu'il se parle) qui distingue l'homme. » Rien ne pouvait endiguer la Révolution gastronomique en marche. Les thèses chrétiennes durent subir de plein fouet ses assauts. En janvier 2003, 28 personnalités ont remis à Jean-Paul II une requête demandant que le terme de gourmandise comme péché capital, soit remplacé par celui de glotonnerie, d'intempérance ou de goinfre. En 2007, le bruit a couru que la liste des péchés capitaux avait été modifiée. Mais non, le Saint-Siège fit savoir qu'elle s'était enrichie de nouveaux péchés : la pollution, la manipulation génétique, le trafic de drogue, les injustices économiques et sociales. La gourmandise demeure donc sur la liste. Même si, depuis longtemps, les faits ont submergé la lettre de l'orthodoxie chrétienne. Pour le plus grand bonheur de nos papilles !

Vade retro Satanas !

Christian thinkers and theologians exacerbated the poor opinion the Ancients had of gourmands, presenting them as satanic fiends and pillorying them. They equated gourmandise with gluttony, one of the seven deadly sins along with pride, lust, covetousness, envy, anger and sloth. [Translator's note: the French word *gourmandise* means both gourmandise and gluttony so denotes the sin as well as the enjoyment of good food and drink.] This left no room for argument since a deadly sin was nothing less than mortal! The demon of gluttony is Beelzebub, who leads the macabre dance of inveterate feasters. For the stomach's sensuality is communicative, encouraging all other kinds of sensuality starting with the lust that we imagine that saintly man detected in inebriated feasters inclined to continue in bed the depravities of the table.

The gourmet's revenge

From 1789 the French Revolution enshrined the rights of man and the secular nature of political mores but also of taste. Satan was restricted to the purely spiritual world so consequently food and drink became acceptable and the taste revolution came a few decades after the political one. The man behind this about-turn had, like Girondin, taken part in the latter before instigating the former. His name was Jean Anthelme Brillat-Savarin, born on 2 April 1755 in Belley. Brillat-Savarin was a Third Estate deputy before being hounded into exile by the Montagnards. Once the storm had abated he returned to France and in 1826 published a book that went down in history: *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. The title may be overlong but the spirit of his book is clear and precise: he rehabilitates gourmands by distinguishing them from the gluttons and greedy who sin through excess and eat without discernment. In his 11th "Meditation" he writes thus: "I have explored the word gourmandise in dictionaries and have been by no means satisfied with what I have found in them. There is only perpetual confusion between true gourmandise and gluttony or voracity." And the first foodie stigmatises lexicographers because "they have forgotten, completely forgotten, social gourmandise that brings together Athenian elegance, Roman luxury and French delicacy, that dispenses wisely, executes skilfully, savours energetically and judges profoundly". The act of eating was revalorised; it could become an art and gourmandise could be raised to the status of virtue. It was all in the approach. To the indiscriminating guzzler Brillat-Savarin opposed the discerning palate choosing nourishment meticulously and appreciating it tastefully.

Let's hear it for gastronomy!

Posterity wasn't miserly in its praise of this audacious precursor who dared to turn his back on several centuries of dietary obscurantism. Cooking could attain the paradise of gastronomy along with its bards, the cooks, and its disciples, the gourmets. Hoffmann hailed *La Physiologie du Goût* as "a divine book that has brought the flame of genius to the art of eating". Alexandre Dumas was no less laudatory: "Alongside the gluttony of robust stomachs there is the gourmandise of delicate minds; this is what Horace lauds and Lucullus practised. In modern times it is the gourmandise of such as Grimod de la Reynière and Brillat-Savarin." Closer to the present day, Roland Barthes, a perceptive analyst of human passions, noted perspicaciously: "Brillat-Savarin's book is from beginning to end a book of the truly human, for it is desire (insofar as it is expressed) that distinguishes man." Nothing could curb the ongoing gastronomy revolution and those Christian theses had to bow their heads before its onslaughts. In January 2003, 28 celebrities submitted a petition to Pope John Paul II asking that in the French version of the seven deadly sins the word gourmandise be replaced by one more specifically denoting gluttony. In 2007 rumour went around that the list of deadly sins had been modified but it transpired that the Holy See had in fact expanded the list to include the new sins of pollution, genetic manipulation, drug trafficking, and economic and social injustice. So for the French gourmandise remains on the list, even though the facts have long since overwhelmed the letter of Christian orthodoxy. And aren't our taste buds glad about that!

LES RÈGLES DU SAVOIR *manger* THE ETIQUETTE OF GOOD EATING

Par Michel Franca



Manger pour se faire plaisir

C'est le point de départ: manger n'est pas qu'une nécessité, c'est un plaisir. Pour Brillat-Savarin, les hommes doivent profiter de ce don qui les distingue de l'animal: « L'avenir n'est point encore; le présent n'est plus bientôt, le seul instant de la vie est celui de la jouissance ». Loin d'être néfaste, cette « jouissance » est bénéfique à l'individu et favorise l'harmonie sociale. Le gourmet, qui mange avec recherche et discernement, ignore les dangers du cholestérol, de la goutte et du diabète: « Le plaisir de manger, note Brillat-Savarin, est le seul qui, pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue. » Bien manger fait le bonheur des couples: « La gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur que l'on peut trouver dans l'union conjugale ». Et rapproche les hommes: « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent ». Du coup, « la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile ».

Take pleasure in eating

That's the starting point: eating isn't just a necessity, it's a pleasure. "The future is not yet here, the present will soon be gone, the only instant in life is that of enjoyment." Far from being harmful, this enjoyment is beneficial to the individual. The gourmet who eats with refinement and discernment does not suffer from cholesterol, gout or diabetes: "The pleasure of eating," notes Brillat-Savarin, "is the only one that, practised in moderation, does not induce fatigue." Eating well brings happiness to couples: "When it is shared gourmandise has the most marked influence on happiness to be found in the conjugal union." And brings people closer together: "The destinies of nations depend on the way they nourish themselves." So "the discovery of a new dish does more for the human race than the discovery of a star".



Ne pas confondre quantité et qualité

C'est la règle de base qui distingue le gourmet du bâfreur et buveur sans soif ni loi. Tandis que celui-ci ingère aliments et vins de toutes sortes sans discernement, confondant trop plein et plaisir, celui-là veille à ne choisir que le meilleur qu'il consomme avec art. On est à l'opposé de la grande bouffe. Le gourmet se satisfait de peu pourvu que ce soit excellent. Brillat-Savarin est formel à ce sujet: « Ceux qui s'indigentent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger ». Ou encore: « La gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme ». Et plus particulièrement de l'homme raffiné: « Les animaux se repaissent; l'homme mange. L'homme d'esprit seul sait manger ». La gourmandise devient ainsi une culture. Le vrai gourmet sait apprécier les bonnes choses, discerner les saveurs et les combiner idéalement. Comme il sait associer les mets et les vins. De la même façon, il veille à l'ordonnement d'un repas, à sa mise en scène et à son rituel, depuis l'avant-repas (apéritif) jusqu'à l'après-repas qui peut s'agrémenter d'un bon cigare.

Don't confuse quantity with quality

That is the basic rule that differentiates the gourmet from the glutton who eats and drinks indiscriminately. While the latter ingests foods and wines of all sorts indiscriminately, confusing satiation with pleasure, the former carefully chooses only the best and then consumes it delicately. It's the very opposite of the blow-out: the gourmet is content with little provided it is excellent. Brillat-Savarin is formal on this subject: "Those who suffer from indigestion or intoxication do not know how to eat and drink." And again: "Gourmandise is a prerogative exclusive to the human race." And more specifically to refined people: "Animals feed, Man eats. Only the thinking person knows how to eat."



La cuisine est un art et les cuisiniers des... « chefs »

Pour satisfaire un palais délicat et bien éduqué, il convient de bien préparer les plats. La cuisine est un art. « On devient cuisinier mais on naît rôtiisseur ». Cuisiner suppose un apprentissage, une éducation et devenir un grand « chef » requiert du talent, voire du génie, au moins autant qu'il en faut à un grand artiste, peintre, écrivain ou sculpteur, pour accoucher d'une grande œuvre. Brillat-Savarin annonce une sacralisation de la cuisine et de ses artisans qui conduit à la vénération contemporaine qui entoure les grands chefs. Distingués par la critique, ils se voient attribués des titres qui signalent leur excellence: étoiles, toques, macarons viennent consacrer une vision artiste de la grande cuisine qui s'adresse à des connaisseurs, ce que Brillat-Savarin souligne par cette formule en forme d'aphorisme: « N'est pas gourmet qui veut ! » Et n'est pas cuisinier qui veut. Les plus grands savent innover et créer des saveurs inédites.

Cuisine is an art and cooks are artists

To satisfy a delicate, well-educated palate dishes have to be well prepared. Cuisine is an art. "One becomes a cook but one is born a meat roaster." Cooking supposes an apprenticeship and training, and becoming a great chef requires at least as much talent, genius even, as a great painter, writer or sculptor needs to produce a masterpiece. Brillat-Savarin heralded a sanctification of cuisine and its artisans that led to the present-day veneration surrounding great chefs. Praised by the critics, they are attributed symbols of their excellence: stars, hats, knives and forks etc consecrate an artistic vision of great cuisine that is intended for connoisseurs, something Brillat-Savarin emphasises in his aphorism: "Not everyone can be a gourmet!"



Prendre le temps de savourer un repas

Manger relève ainsi d'un cérémonial bien réglé. Les bons plats s'honorent comme les convives. Foin de grignotages compulsifs, de sandwiches avalés à la hâte ou d'en-cas consommés sur le pouce, le gourmet prend son temps, celui de savourer les plats comme ils le méritent. Un grand chef lui fait honneur de son art, il se doit de lui rendre la politesse. Cela passe par les arts de la table. Ils ordonnent et magnifient le décor. Mais le gourmet peut se passer de faste, ce qui compte c'est l'authenticité et la qualité de l'acte. La durée d'un repas, son rythme et son harmonie sont essentiels. Brillat-Savarin insiste sur la ponctualité: « De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude. » De même, les convives doivent être à l'heure, car « convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur » et le faire attendre « est un manque d'égards ».

Take the time to savour a meal

Eating should therefore be organised, ceremonial, and good food should be honoured as guests are. No compulsive nibbling, sandwiches gulped down or snacks eaten on the run, the gourmet takes time to savour dishes as they deserve. A great chef honours the diner with his art so the diner should return the compliment. This may include the table setting itself, which orders and enhances the surroundings, but the gourmet can do without opulence since what counts is the authenticity and quality of the act. The duration, rhythm and harmony of a meal are essential. "Of all the qualities of a cook, the most indispensable is exactitude." Likewise guests should be on time, as should the host since "inviting someone means taking charge of their happiness" and making them wait "is disrespectful".

Un gourmet, c'est celui qui sait apprécier la cuisine. Voici quelques règles essentielles pour le devenir. Avec l'aide avisée d'un expert, Jean-Anthelme Brillat-Savarin.

-/ A gourmet is someone who knows how to appreciate cuisine.

If you want to be one, here are a few essential rules and some advice from an expert, Jean Anthelme Brillat-Savarin.



Chocolat on t'aime !

À la fois objet et métaphore de la gourmandise, le chocolat est célébré par Brillat-Savarin qui trouve des accents poétiques pour chanter ses louanges: « Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche ». Porté par sa passion, il lui prête même des vertus thérapeutiques: « Les personnes qui boivent régulièrement du chocolat se distinguent par leur bonne santé et leur résistance à toutes sortes de maladies mineures qui troublent la sérénité de la vie. » Notre gourmet voue plus généralement une passion au sucre. Il loue les douceurs, sous toutes leurs formes, symboles de cette convivialité qui est pour lui, la conséquence de la gastronomie. Mais là encore, point d'excès: le sucre se savoure dans de justes proportions. Cette mesure est la marque du savoir-manger. Elle se défie de la tempérance pisse-froid comme de l'exubérance alimentaire qui transforme le gourmand en boulimique. À cette condition seulement, le sucré peut apporter plaisir et satisfaction sans nuire à la santé. Et sans exclure le salé, avec lequel d'ailleurs il peut faire bon ménage. Gageons que Brillat-Savartin, en fin connaisseur qu'il est, aurait apprécié le sucré-salé.

Chocolate we love you!

Brillat-Savarin lauds chocolate as both a part of and a metaphor for gourmandise, singing its praises in positively poetic words: "Happy chocolate that after travelling the world, through women's smiles finds death in a tasty melting kiss from their mouths." Carried away by his passion, he even attributes therapeutic virtues to it: "Those people who drink chocolate regularly are marked out by their good health and their resistance to all sorts of minor ailments that trouble life's serenity."



Manger a du bon

Pour Brillat-Savarin, la gastronomie est un gage de bonne santé individuelle et sociale. Mangeons bien, buvons bien et nous serons heureux ensemble ! Tel est son message. La gastronomie relève de la philosophie la plus haute. Lorsque le ventre est satisfait, la pensée s'éclaire et ne peut être mauvaise. Cette conviction pourrait faire frémir les nutritionnistes modernes qui chassent kilos en trop et cholestérol. Son message semble pour le moins paradoxal à une époque où la boulimie et la mal bouffe voisinent avec les pilules coupe-faim, la cuisine minceur, les menus zen et la light attitude. Mais Brillat-Savarin, du haut de son optimisme sensualiste, prévient d'avance critiques et objections: « La gourmandise est ennemie des excès ». À méditer. Reconnaissons, en tout cas, que laisser fondre un chocolat tout contre son palais est un pur moment de bonheur, surtout dans un monde de brutes, à condition, bien sûr, de ne pas avaler toute la boîte !

Eating is good for you

Brillat-Savarin saw gastronomy as a means to good health for individuals and society. Let's eat well and drink well and we'll be happy together, was his message. Enough to give modern nutritionists battling surpluses of fat and cholesterol the shivers! His message seems not a little paradoxical in an era when bulimia and bad eating habits rub shoulders with appetite depressants, diets, Zen menus and no-fat attitude. But Brillat-Savarin, ever the sensual optimist, anticipates criticism and objections: "Gourmandise is the enemy of excess." Something to think about. There's certainly no doubt that letting a chocolate melt in your mouth is a moment of pure happiness in a brutish world – so long as you don't polish off the entire box!

LA GOURMANDISE, c'est quoi?

Propos recueillis par Mireille Sartore, Rémi Dechambre et Stéphanie Faby

Ils ont leur petite idée sur la question parce qu'ils sont concernés par le sujet ou parce qu'ils sont gourmands, tout simplement.



© PACOMÉ POIRIERCOT EN SCÈNE

► FRANÇOIS-XAVIER DEMAISON

[comédien]

◆ *Il était un étonnant Coluche dans le biopic réalisé par Antoine de Caunes relatant la courte période pendant laquelle le comique est entré en politique, durant la campagne présidentielle de 1981. Le comédien remet son costume de showman pour son spectacle Demaison s'envole qu'il donnera à l'Olympia, du 26 au 28 décembre 2008, et en tournée dans toute la France jusqu'en mai 2009.*

◆ « Pour moi, la gourmandise pourrait ressembler à l'attitude du jouisseur

jamais assouvi ; ce sentiment irrésistible, par exemple, de ne pouvoir jamais mettre fin à un très bon repas partagé entre amis, un apéro qui s'éternise... On ramène du fromage pour finir le vin, on rouvre une bouteille pour aller avec la charcuterie corse... qu'on a forcément été obligé de sortir pour accompagner le fromage ; le processus pouvant ainsi se reproduire jusqu'au bout de la nuit, avec trois plateaux et huit bouteilles au final. La gourmandise est tout sauf un péché, je le sais bien, puisque j'en suis une victime consentante ! Quand je suis en tournée, c'est terrible, je veux tout découvrir des

spécialités locales des villes que je visite, avec une préférence pour le salé. Pour mon personnage de Coluche, j'ai dû prendre 14 kg, vous imaginez le bonheur ! Mais aujourd'hui, j'ai beaucoup de difficultés à perdre les quatre derniers qui m'encombrent. Depuis une quinzaine d'années, je lutte pour ne pas me laisser déborder par cette fâcheuse tendance à grossir. » M.S.



► JACQUES FRICKER

[nutritionniste]

◆ *Il consulte à l'hôpital Bichat à Paris, enseigne dans plusieurs facultés de médecine et ses ouvrages sur la nutrition et la minceur rencontrent un très grand succès auprès du grand public. En octobre, avec Dominique Laty,*

Jacques Fricker a fait paraître Les Meilleurs Régimes du monde (Crète, Japon, Caucase, notamment) aux éditions Odile Jacob.

◆ « La gourmandise ? Avant tout un état d'esprit associant gratitude et joie devant les plaisirs offerts par la vie. Et pas seulement devant les plaisirs culinaires. Pour moi, la gourmandise c'est à la fois l'instant et la durée. Le plaisir de nos papilles ne dure qu'un instant, et pourtant la gourmandise s'inscrit dans le temps : l'attente d'abord, avec le choix des aliments puis leur préparation ; ensuite le désir de manger puis le plaisir de savourer ; le bien-être ressenti dans les heures qui suivent et enfin le souvenir du plat et du moment appréciés. La gourmandise, ce peut être une habitude quotidienne, comme le petit déjeuner qui varie rarement d'un jour à l'autre, mais c'est aussi la découverte de nouvelles saveurs et de nouveaux convives.

Le « bien manger » (pour la santé) est indissociable de la gourmandise. Pour le médecin que je suis, la gourmandise c'est en effet un merveilleux moyen que nous donne l'organisme pour nous conduire à manger de façon diversifiée et à choisir notre nourriture en fonction des besoins de notre corps ; encore faut-il écouter ce dernier. La gourmandise, plaisir des sens, le goût mais aussi la vue, le toucher et l'odorat. La gourmandise, les joies du partage convivial. La gourmandise, un objet de mémoire et un merveilleux outil



© MATHILDE LECOTIAS

au service de la santé. » M.S.

► THIERRY MARX

[chef étoilé]

◆ *Auréolé de deux étoiles au Michelin pour son restaurant du Relais-Château de Cordéillan-Bages (Pauillac), Thierry Marx est l'un des chefs les plus créatifs de sa génération et le chef de file en France de la cuisine dite déstructurée.*

◆ « C'est émotion du plaisir. C'est un jeu de mots : mets d'amour et amour des mets. Car il faut aimer le produit pour le faire partager à quelqu'un. L'identité d'un plat correspond à l'identité de celui qui le crée ; et ce plat implique une intimité avec celui qui le déguste. » M.S.

► JULIE ANDRIEU



© J.-M. PÉRIER

[auteure et animatrice d'émissions culinaires]

◆ *Cette jeune femme au charme certain est l'auteur de nombreux livres de cuisine et de guides, a animé l'émission Fourchette et sac à dos sur France 5, intervient régulièrement à la radio et dans de nombreux magazines... Avec elle, la gastronomie revêt un visage plus jeune, plus moderne et éclectique.*

◆ « La gourmandise, c'est assumer ses désirs et les revendiquer. La gourmandise n'est pas du tout un péché, d'ailleurs je crois que le terme biblique traduit du grec signifiait plutôt glotonnerie... La gourmandise est une source de plaisir qui permet de s'ouvrir aux autres... J'ai d'ailleurs été bien mieux dans ma peau – et j'ai maigri ! – le jour où j'ai totalement assumé ma gourmandise... » R.D.



► TERRY DE GUNZBURG

[créatrice de la marque by Terry]

◆ *Depuis 1998, Terry de Gunzburg est la créatrice de by Terry, la première ligne de maquillage dite Couture. Ce mois-ci, elle présente Preciosity, une gamme inspirée de la haute joaillerie à base d'extraits de pierres précieuses.*

◆ « Pour moi, la gourmandise n'est pas un péché mais une vraie nécessité, un plaisir instantané qui fait sautiller les papilles, pétiller les yeux et amène le

sourire. Une joie à croquer, quand je veux, où je veux, comme je veux. Un clin d'œil aux joies enfantines, un peu transgressives, délicieusement permissives, une tentation éternelle sans limitation. » S.F.

► DIDIER PIARD



© D.F.

[directeur de l'action sociale de la Croix-Rouge française]

◆ *Après avoir travaillé durant plus de 20 ans dans le milieu associatif, Didier Piard est maintenant directeur de l'action sociale d'une des organisations humanitaires les plus célèbres, gérant, entre autres, 633 points de distribution alimentaire en France...*

◆ « La gourmandise doit être accessible à tous parce qu'elle permet de développer ses sens en découvrant le goût. Elle peut s'apprendre. En faisant cela, on s'intègre dans une société car le plaisir qu'elle procure est un droit auquel tout un chacun doit avoir la possibilité d'accéder. La gourmandise recrée du lien social lorsqu'elle est partagée soit lors de repas soit lors de leur préparation. Pour ces raisons, nous en tenons compte dans nos actions. Avec Ticket Restaurant, nous sortons le livre *Mangez équilibré, 80 recettes pour petits budgets* regroupant des recettes des frères Pourcel et de Cyril Lignac. Avec Nestlé France, nous ouvrons

de nouveaux Espaces Bébé Maman destinés aux mamans en situation de précarité comportant notamment un atelier cuisine pour les aider à préparer des repas équilibrés... Pour finir, du 15 décembre au 1^{er} janvier, nous renouvelons l'opération Tous en fête avec le soutien de La Française des Jeux pour, durant les fêtes, offrir de meilleurs repas à ceux qui en sont privés... » R.D.

► JEAN-PAUL BUCHER



[fondateur du groupe Flo, dirige le holding Efficace 68]

◆ *S'il a cédé le groupe Flo en 2006, « l'empereur des brasseries parisiennes » (La Coupole, Bofinger, le Bœuf sur le Toit et bien d'autres) n'entend pas se ranger des voitures. À 70 ans, il continue de dispenser son précieux savoir-faire à ses enfants (Hôtel du Bois, Hôtel Chaplain, le Murat avec les Costes et le River Café).*

◆ « La gourmandise, c'est d'abord de la sensualité mais c'est aussi très primaire. Comme la sexualité, ce n'est pas forcément très propre... C'est physique : il y a une manière de mâcher, de faire du bruit en mangeant, il y a des odeurs, de la salive... On dit que c'est un péché et pourtant Dieu nous l'a donné ! Le bébé est gourmand au sein de sa mère puis en grandissant s'ajoutent des souvenirs et un côté intellectuel. Je crois qu'un gourmand peut devenir gourmet grâce à l'éducation mais qu'il est toujours indispensable d'être un vrai gourmand à la base. Avec mon fils Mathieu, nous voulons créer au River Café une sorte de nouvelle brasserie qui s'adresse avant tout aux gourmets... Bref, chez les Bucher, nous sommes passés du gourmand, que je revendique avec son côté brut et les immenses plaisirs que cela procure, au gourmet tout aussi agréable mais plus axé sur la recherche de « beaux produits ». Ça correspond aussi à une évolution globale de la

Sylvie Douce

UNE FEMME INSATIABLE

AN INSATIABLE WOMAN

Par Gerald Asaria - Photo Faustine Cornette de Saint Cyr

Portrait, interview et réponses télégraphiques d'une femme pressée qui a fait du chocolat une œuvre d'art. -/ Portrait, interview and short sharp answers from, a woman in a hurry who has turned chocolate into a work of art.

Quand on voit la multiplicité de ses activités et le nombre de pays où elle exerce ses talents, on n'est pas étonné que Sylvie Douce ait parfois un peu tendance à sauter du coq-à-l'âne. Et comme pour tout arranger, la créatrice du célèbre Salon du Chocolat vient d'acquiescer un château dans le vignoble bordelais où, dit elle, « j'ai un âne, six labradors, neuf vaches, deux étalons, un poney, quarante et un moutons, des paons et des oies », on peut comprendre qu'avec elle l'expression prenne parfois tout son sens au propre comme au figuré. Car cette jeune femme blonde est un véritable bâton de dynamite. Ses réponses fusent en style télégraphique, un jeu amusant qu'il faut décrypter rapidement pour la suivre quand elle explique ce qu'elle entreprend.

Comment est née l'idée de créer un salon du chocolat ?

Mon métier, créateur d'événements. Anticiper les tendances. Le chocolat, c'était déjà très tendance dès les années 90. Des sondages montraient que 99 % des Français aimaient le chocolat et en mangeaient. Il n'y avait aucun événement autour de ce produit délicieux qui a, en plus, d'énormes qualités reconnues comme celle d'être un antidépresseur. 96 % des sondés disent que le chocolat leur fait du bien ! 1995, je crée le premier salon à l'espace Branly. 4000 m², 40 exposants « seulement » mais 40 000 visiteurs. Nous sommes débordés par la foule. 1996 on double la surface. Ensuite, on va au Carrousel du Louvre. Trop petit. Maintenant, on est Porte de Versailles sur 20 000 m². 130 000 visiteurs l'an dernier, 400 exposants venus du monde entier.

Quoi de neuf cette année ? Deux pays invités d'honneur, c'est nouveau : la Suisse et l'Italie. Création des Cocoa awards, sortes d'oscar pour les meilleurs dans leur spécialité. Inauguration par Xavier Darcos et Bertrand Delanoë.

Les recettes du succès ? Multiplier les animations : conférence du professeur Cabrol sur les bienfaits du chocolat, dégustations, défilé de mode où les designers font des robes que les grands chocolatiers enrobent, démonstration des grands chefs qui réalisent des recettes devant le public, etc. Plus une opération caritative qui permet de distribuer chaque année trois tonnes de chocolat dans les hôpitaux.

Un concept qui s'exporte bien... 11^e salon à New York en novembre. Au Japon 7 salons dans 7 villes différentes depuis 8 ans. Là, les femmes sont des passionnées. On en reçoit 500 000 par an. Les chefs dédicacent même les boîtes ! Troisième salon à Moscou. Pékin en 2008, Shanghai en 2009 et Madrid en mars prochain. Plus d'autres projets.

Vous avez racheté un grand nom... Avec mon mari, Boissier, le chocolatier de Victor Hugo, établi depuis 180 ans à Paris. Un sauvetage de ce grand nom du patrimoine français. On refait en ce moment le merveilleux salon de thé parisien dans le 16^e arrondissement et ouvrons à Tokyo un Boissier sur 250 m².

Quand on lui demande si elle continue à manger du chocolat ou si elle fait un régime, elle répond avec un large sourire : Évidemment, mais comme ma maman me le préparait : râpé en copeaux sur des tartines beurrées. Un régime ? Je n'en ai pas vraiment besoin avec l'énergie que je dépense pour ma société Event International. On travaille avec Rolex, Heineken, sur la Transat Jacques Favre, Kraft, Coca Cola, J&B. J'en oublie. Heureusement, il y a Stéphanie.

Stéphanie ? Ma fille. Elle est D.G. de la boîte. Cela ne l'empêche pas de faire ces jours-ci un disque de douze titres qu'elle a composés. Et bien sûr François...

François ? François Jeantet, mon mari, sans qui je n'aurais pas pu faire tout ça. C'est un architecte génial qui est le commissaire général de nos salons, en fait les décors, construit aussi des maisons sublimes.

Et votre château du Bordelais dans tout ça ? J'organise depuis dix ans le salon des grands vins en novembre au Carrousel du Louvre. Maintenant, nous avons le nôtre, L'Isle Fort. Comme son nom l'indique, un petit château fortifié dans L'Entre Deux Mers. Sept hectares de vignoble. J'adore me promener dans les vignes. Mon mari a eu une idée plutôt marrante : produire aussi un Rosé. C'est tendance. Son nom : Isle Douce. Pas mal, non ?

When you hear about all of the activities she has planned, and the number of countries where she shows off her talents, it's hardly surprising that Sylvie Douce sometimes finds it difficult to stay on the same subject for long. And for the icing on the cake, the founder of the famous Salon du Chocolat has just bought a château in the Bordeaux vineyard where, she says, "I've got a donkey, six Labradors, nine cows, two stallions, a pony, forty-one sheep, two peacocks and some geese". All in a day's work. This young blonde is a real ball of energy. Her answers are fired out like bullets, so you have to keep up to decipher what she's saying about her latest projects.

How did you come up with the idea of creating the Salon du Chocolat? My job is coming up with ideas for events. Anticipating the trends. Chocolate has been in fashion since the 1990s. Surveys have shown that 99 % of French people like chocolate and eat it. There weren't any events based on this delicious product which has such well-known benefits, such as its anti-depressant properties. 96 % of those surveyed say that chocolate does them good! In 1995, I created the first show, in the Espace Eiffel Branly. 4,000 m², "just" 40 exhibitors, but 40,000 visitors. We were overwhelmed by the crowds. In 1996, we doubled the space. Then we went to the Carrousel du Louvre. Too small. Now, it's the Porte de Versailles with 20,000 m². 130,000 visitors last year, 400 exhibitors from around the world.

What's new this year? Two countries sharing the title of guest of honour: Switzerland and Italy. Creation of the Cocoa Awards, a kind of Oscars for the best in their categories. It's being opened by Xavier Darcos and Bertrand Delanoë.

The recipes for success? Increase the number of events: a conference lead by Professor Cabrol on the benefits of chocolate, tasting sessions, a fashion show where designers make dresses that the great chocolate makers coat, demonstrations by great chefs who recreate their recipes in front of an audience, etc. As well as a charity event to distribute three tonnes of chocolate to hospitals every year.

A concept that travels well... 11th show in New York in November. In Japan, 7 shows in 7 different towns in the last 8 years. Women love it there. There are 500,000 female visitors there every year. Chefs even sign their boxes! The third show for Moscow. Beijing in 2008, Shanghai in 2009 and Madrid next March.

You've bought up a famous name... With my husband, Boissier, Victor Hugo's chocolate maker, founded 180 years ago in Paris. We wanted to save this great name of French history. We're reproducing the sumptuous tearoom at the moment in the 16th arrondissement and are opening another Boissier in Tokyo, over 250 m².

When you ask her if she still eats chocolate, or if she's on a diet, she replies with a big smile: Of course, but just like my mother used to make it: chocolate shavings on buttered bread. A diet? I don't really need to go on one with the energy I burn off with my company Event International. We work with Rolex, Heineken, on the Transat Jacques Favre, Kraft, Coca Cola, J&B.

And where does your Château du Bordelais come into all that?

For ten years, I've been organising the show for fine wines in November at the Carrousel du Louvre. Now, we have our very own, L'Isle Fort. As the name suggests, it's a small fortified château in the Entre Deux Mers. Seven hectares of vines. I love walking through them. My husband has a funny idea: producing a Rosé. It's the latest fashion. It'll be called: Isle Douce. Pretty good, don't you think?





Lolita Lempicka

NOUS MET L'EAU À LA BOUCHE

MAKING MOUTHS WATER

Par Stéphanie Faby - Photos Faustine Cornette de Saint Cyr

Depuis 2006, la créatrice se faisait plus discrète dans le monde de la mode. Elle revient avec Les gourmandises de Lolita Lempicka. Des douceurs réalisées en partenariat avec Bonneterre, le spécialiste de l'alimentation biologique. -/ Since 2006 the designer has taken a back seat in fashion but now she's in the spotlight with Les Gourmandises de Lolita Lempicka, sweet delicacies created in partnership with organic-food specialist Bonneterre.

17 h, tea time. Lolita Lempicka nous reçoit dans le petit coin salon de son showroom avenue Montaigne à l'esprit très XVIII^e siècle. Sur une table de marbre blanc, toutes ses gourmandises exposées dans de beaux bocaux de verre flattent l'œil et l'estomac. À l'image d'un vrai goûter d'antan, la dégustation commence autour de Gai Thé, parfumé au gingembre et au citron, l'une des trois recettes qu'elle a imaginées pour sa ligne. « J'ai toujours aimé les bonheurs fugaces, le plaisir d'un instant fugitif. Ces petites choses en apparence superfétatoires sont essentielles », livre la créatrice dans le livre *Lolita Lempicka, 20 ans de création*. La gourmandise est l'un de ses bonheurs : réminiscence des goûts de l'enfance, senteurs florales, odeurs de pâtisserie ou de petits bonbons... des sensations que l'on retrouve jusque dans les effluves de ses deux parfums aux notes de réglisse-anis pour le premier et d'orange amère-cannelle pour le deuxième. Initiée très tôt au goût des bonnes choses et de l'alimentation biologique par ses parents, elle a fait de cette habitude un véritable art de vivre et nourrit pour la cuisine une passion débordante. « Manger bio est un choix, une réelle volonté de faire passer des valeurs et un message : le souci de sa santé mais aussi de l'environnement. Bien sûr, ce discours peut paraître aujourd'hui très banal mais dans les années 70, c'était assez *underground* », dit-elle. Sa première expérience culinaire à grande échelle prend forme lors de sa collaboration avec Lenôtre où elle réalise la traditionnelle bûche de Noël entièrement bio, une première dans le monde de la haute gastronomie. Le succès est au rendez-vous et Bonneterre, spécialiste de l'alimentation bio, lui propose peu après un partenariat. « Pour cette aventure, j'avais envie de m'impliquer à 100% dans la recherche des saveurs jusqu'à la création des boîtes écrins ».

Ambiance boudoir

Son sens de l'esthétisme aiguisé depuis son enfance grâce à sa passion du modélisme lui impose de rester dans ce qu'elle sait faire de mieux : du glamour, du féminin, du féérique... Les Gourmandises de Lolita Lempicka renouent avec le plaisir du goûter à la française. Des madeleines citron-amande, un délicieux rocher en tablette, une pâte à tartiner fondante, des petits beurres grand format, des chocolats doux au fondant croustillant... et des noms évocateurs : Ma chère petite madeleine, Sous le choc, Sublime fondant, Grands petits-beurre, Si petit et trop bon, etc. Le tout lové dans des écrins inspirés de l'univers boudoir qui reprennent les imprimés toile de Jouy chère à Marie-Antoinette et sont entièrement recyclables. « J'aime le rituel du thé, les belles tasses anciennes et tout l'univers féminin qui en découle, explique-t-elle. Les rires, les confidences, la dégustation... Cela a un côté intime que je trouve très joli ». Deux années de travail auront été nécessaires pour mener à bien cette ligne couture qui embellit le quotidien des produits bio. « J'ai travaillé avec une volonté de décalage et dans l'idée de pouvoir vendre de l'alimentaire dans des lieux insolites. » Le pari est gagné puisque que l'on retrouvera ses douceurs chez Colette à l'occasion des fêtes, en plus des autres grandes épiceries fines de la place parisienne. Lolita Lempicka a vécu l'expérience comme une sorte de renaissance créative. « Ici, ma créativité a pu s'exprimer différemment, ce fut très stimulant. Dans la mode, il y a un côté plus futile qui encourage à une consommation sans fin et sans frein. Au bout d'un moment, cela vous fait poser beaucoup de questions », confie-t-elle. Comme pour mieux préparer son retour, ses prochaines aspirations se tournent donc vers une mode éthique, sans trahir, ni renier son style. En attendant, 2009 devrait aussi être riche en actualité avec l'édition d'une ligne de bagages en collaboration avec Delsey et la sortie d'une troisième fragrance.



5pm: tea time. Lolita Lempicka receives us in the little lounge corner of her very 18th-century showroom on Avenue Montaigne. On a white marble table, all her delicacies displayed in lovely glass jars tempt both eyes and stomach. Just like at tea time in days gone by, the tasting is accompanied by tea, in this case her Gai Thé flavoured with ginger and lemon, one of the three flavours she has dreamt up for her product line. "I've always been fond of ephemeral joy, the pleasure of a fleeting moment. These small, apparently superfluous, things are essential," says the designer in the book *Lolita Lempicka, 20 ans de création*. Gourmandise is one of her joys, reminiscences of childhood tastes, floral scents, the smell of baking or of little sweets. Introduced by her parents early on to the taste of good things and organic food, she has turned that habit into a real art of living and nourishes an enthusiastic passion for cooking. "Eating organic is a choice, a real desire to pass on values and a message: look after your health but also the environment. Of course nowadays this may seem very banal but back in the 1970s it was pretty underground," she points out. Her first large-scale culinary experience was when she collaborated with Lenôtre to create an entirely organic traditional Christmas log, a first in the world of high gastronomy. It was a success and shortly after organic-food specialist Bonneterre suggested a partnership.

Boudoir ambiance

Her feel for aesthetics, honed since childhood, along with her passion for clothes design made it obvious she should stay with what she does best: glamour, femininity, fantasy. So Les Gourmandises de Lolita Lempicka reconnect with the pleasure of French-style tea times and bear evocative names such as Ma Chère Petite Madeleine (my dear little fairy cake), Sous Le Choc (under the shock), Sublime Fondant, Grands Petits-Beurre (big little butter biscuit), Si Petit et Trop Bon (so small and too good), all nestled in boudoir-inspired, fully recyclable packaging that uses the Toile de Jouy beloved of Marie-Antoinette. "I love the tea ritual, the beautiful antique cups and all the feminine world that goes with it," she explains. "The laughter, the confidences, the tasting... it all has an intimate side that I find delightful." It took two years of work to fine tune this couture product line that embellishes the everyday world of organic products. "My work was guided by a desire to be offbeat and the idea of selling foodstuffs in unusual places far removed from the world of food shopping." That idea has certainly come to fruition since you can buy her delicacies at Colette over the festive season as well as in great Parisian delicatessens. For Lolita Lempicka herself the experience was a sort of creative rebirth. "In this my creativity could express itself differently, it was very stimulating because it was new. Fashion has a more trivial side that consistently encourages endless and unending consumption. After a time that leads you to ask a lot of questions," she confides. As if preparing her fashion comeback along the same lines, her next aspirations are more directed towards ethical fashion but without betraying or disowning her style. In the meantime, 2009 should be just as newsworthy thanks to a luggage line produced in collaboration with Delsey and her third perfume coming on the market.

Éric Verdier

UN PALAIS EN HIVER

A PALATE IN WINTER

Par Olivier-Jourdan Roulot – Photos Faustine Cornette de Saint Cyr

Admirateur de l'œuvre de Bellini et disciple de saint François d'Assise, il a fait de son palais l'arme absolue. À la tête de sa société d'analyse sensorielle, rien – foie gras, café, cacao, huile d'olive, vin – n'échappe à son expertise redoutée et reconnue. -/ Admirer of Bellini and disciple of Saint Francis of Assisi, he's turned his palate into... the ultimate weapon! He runs his own sensory analysis company where nothing – foie gras, coffee, cocoa, olive oil, wine – escapes his formidable and reputed expertise.

Mieux que personne, il connaît la relativité du goût. Sait que celui-ci est d'abord le produit d'un travail, d'un exercice, d'une ouverture au monde. D'un véritable engagement, le concernant. Cette relativité, il s'y confronte au quotidien. Dans un sens – celui de l'excellence – ou dans l'autre. Par exemple quand il dirige des tests pour le magazine *Que Choisir*. Pour la fin d'année, il a rassemblé plusieurs grands chefs étoilés autour de produits de fête. La sévérité de leurs jugements lui est apparue excessive. En sens inverse, il évoque le cas d'un foie gras « absolument monstrueux » qu'un testeur sans grade d'un autre panel jugera champêtre. « Ça sentait le boyau de lièvre mais dans sa mémoire c'était une image d'enfance, de chasse avec papa. Là, on n'est plus dans le rationnel. Moi, mon métier, c'est de l'être. En disant, « là, ça sent l'urine ». La véritable odeur d'un bon foie gras, ce n'est pas ça ! » Il parle à cent à l'heure, avec un débit de mitraille. Intarissable, il est capable de décrire des heures durant une mystérieuse molécule dont on apprend les yeux écarquillés que la présence est indispensable à une bonne huile d'olive. Le plus incroyable est encore qu'il parvienne à rendre son explication absolument passionnante, sans que l'on ne soit vraiment sûr de comprendre ce dont il nous parle. Fasciné, simplement. On le sent à fleur de peau. Une sensibilité étonnamment développée. Il confie que le toucher compte beaucoup, évoque son enfance. La fascination pour la beauté féminine. La conversation prend alors une tournure étonnante. « J'ai été très amoureux de ma mère », souffle-t-il. Elle était excellente cuisinière et pleine de charme et il aimait faire ses devoirs dans la cuisine en la regardant préparer sa crème pâtissière. « J'étais entre l'émerveillement du fils et des odeurs », se souvient-il au sujet de ces plaisirs et de ces souvenirs de polisson. « Freud le dirait très bien : c'est une émotion positive énorme », sourit-il. Une autre femme, la sienne, a joué un rôle déterminant par la suite dans la formation de son goût. « Ma femme m'a nourri pendant quinze ans, lâche-t-il. Si je ne l'avais pas eue à mes côtés, je n'aurais jamais pu aller gratter aux portes d'un Alain Passard ou d'un Gérard Passédat ». Il exerce son palais chaque jour. Fait et refait ses gammes, comme un musicien les siennes. « Il faut des maîtres étalons », précise-t-il. Le sien est une sauce soja, pour la note salée : « J'en ai une douzaine de bouteilles. Tous les matins, en dégustant ce soja à heure précise, je sais si je goûte bien le salé. » Il regrette de n'avoir pas pu former un disciple à ses côtés et se voit déjà, fataliste, mourir en emportant avec lui cette formidable connaissance accumulée au fil du temps.

Son palmarès des vins fait référence. Enfant, il lisait avec avidité les revues spécialisées. Depuis l'année dernière, il a cessé son activité de conseil auprès des domaines viticoles⁽¹⁾ pour se consacrer à l'élaboration de ses propres nectars. Des vins de garage exceptionnels, vendus entre 15 et 40 €, qu'on retrouve notamment à la carte de L'Arpège, la table d'Alain Passard. Il sort entre 10 000 et 12 000 bouteilles par an. Cette année, il n'y aura pas de cuvée Verdier 2008, la récolte ayant été mauvaise. Pour la première fois en dix ans, il est obligé de déclasser son vin. Depuis fin octobre, il est en campagne à travers la Méditerranée pour préparer une nouvelle sélection des meilleures huiles d'olive du monde. Près de trois cents moulins dont les méthodes de production respectent les préceptes qu'il a définis ont été sollicités pour soumettre leur jus. D'ici la mi-décembre, il aura effectué une première sélection d'une centaine de domaines, pour ne retenir au final que trente à quarante huiles qui auront le privilège d'être labellisées Oliviers & Co. Les nouveaux millésimes seront dans les boutiques de la chaîne de luxe fin mars, après avoir reposé un moment. « La nouvelle récolte commence à bien se goûter à l'équinoxe de printemps, une fois le solstice d'hiver passé. » Au moment d'un nouveau cycle de préparation de la fleur. « C'est la mémoire de la fleur, confirme-t-il. Le miracle de la nature. »

(1) À l'exception d'un domaine tenu par des religieuses – « Ça, c'est pour le bon Dieu ! », sourit-il.

Better than anyone he knows how relative the sense of taste is, knows it is essentially developed through work, exercise and being open to everything. Through total commitment in his own case. He confronts that relativity on a daily basis, for example when running tests for *Que Choisir*, the consumer magazine. For the coming festive season he gathered several great chefs together to pronounce on festive products. The severity of their judgements seemed excessive to him. An impression of hypersensitivity, an astonishingly well-developed sensitivity. He confides that touch is enormously important, evokes his childhood, his fascination for female beauty. "I was very much in love with my mother," he admits softly. She was an excellent cook and charming with it; he liked to do his homework in the kitchen while watching her prepare her confectioner's custard. "I marvelled equally at my mother and the smells. A hugely positive emotion, Freud would have said!" he



smiles. Another woman has played a determining role in developing his sense of taste: his wife. "For 15 years my wife supported me," he states. "If she hadn't been at my side I could never have gone knocking on the doors of people such as Alain Passard and Gérard Passédat." He exercises his palate every day, practising his scales like every musician does. "You have to have benchmarks," he explains. His is a soy sauce for savoury notes. "I've a dozen bottles of it. By tasting this soy every morning at a precise time I know whether my savoury taste is good." He regrets not having been able to train a pupil alongside him and already, fatalistically, sees himself taking his formidable accumulation of knowledge to the grave with him. His knowledge of wines is referential. As a child he read the specialist magazines avidly. Last year he gave up his consultancy work for winegrowing estates⁽¹⁾ to devote his efforts to producing his own wines, outstanding 'garage' wines sold at €15 to €40 a bottle and which figure on the wine list of Alain Passard's L'Arpège,

among others. He produces between 10,000 and 12,000 bottles a year. But there will be no cuvée Verdier 2008 since this year's harvest was bad; for the first time in 10 years he's obliged to declassify his wine. Since late October he's been touring the Mediterranean preparing his new selection of the best olive oils in the world. Some 300 presses whose production methods respect the precepts he's defined have been asked to submit their oils. By mid-December he will have shortlisted some 100 producers before finally selecting only 30-40 oils that will have the privilege of sporting the Oliviers & Co label. These new vintages will be in the luxury chain's stores in late March, after being laid down for a while.

(1) With the exception of a vineyard run by nuns. "That's for the good Lord!" he smiles.

Thierry de La Brosse

UN PARCOURS NOMMÉ PLAISIR IN THE NAME OF PLEASURE

Par Gerald Asaria - Photo Faustine Cornette de Saint Cyr

Son « état avancé de gourmand » l'a transformé en gourmet et a fini par le pousser à investir dans les meilleurs bistros parisiens.
- / From "chronic food lover" to fine food connoisseur, he has invested in some of the best bistros in Paris.

Il ne faut pas trop se fier à son allure toute en rondeur. Thierry de La Brosse, malgré un sobre costume gris, une cravate Hermès aux couleurs du très select Club des 100 éternellement vissée autour d'une classique chemise blanche finement rayée, est un redoutable pince-sans-rire à l'humour décapant. « Est-ce que je suis un gourmand ou un gourmet ? C'est mon état de gourmandise très avancé qui m'a propulsé vers celui de gourmet. La différence est que le premier est quelqu'un centré sur le plaisir de la nourriture et des vins, alors que le second l'est plus vers le raffinement des mets et la connaissance des bons crus. Moi, je suis totalement les deux. Et c'est cette double appartenance qui a mené une partie de ma vie vers la restauration. J'adorais aller à L'Ami Louis, ce restaurant magique où, à force de bavarder avec Louis, le patron, celui-ci m'a dit un jour qu'il pensait à vendre. Finalement, c'est moi qui l'ai racheté, il y a une vingtaine d'années ! ». La suite est une cascade de coïncidences comme celle de devenir ami avec Alain Ducasse. Ensemble, ils vont racheter Aux Lyonnais et Chez Benoît, deux autres institutions parisiennes. Puis, avec un autre partenaire, créera le Mini-Palais au pied du Grand Palais dans un cadre somptueux. Malgré cela, Thierry de La Brosse est loin de se cantonner à l'univers de la restauration qu'il ne qualifie pas comme son métier. « Je suis tout bêtement un entrepreneur et un investisseur dans le loisir que mon état de gourmet-gourmand pousse parfois vers la restauration ». Pour preuve, quand il rachète L'Ami Louis, il est en fait vice-président Amériques de Cointreau. En 2004, il prend la direction administrative et financière générale de... l'Olympique de Marseille jusqu'à l'an dernier, alors qu'il ne connaît pas grand-chose au football !

Une passion pour les grands crus

Il garde un œil sur une société d'événementiel où il est associé à un copain, Olivier Maurey. Il vient d'acquérir un château dans le Bordelais. Un grand cru à Saint-Émilion qu'il débaptise et nomme le Château Louis en hommage à son ami Louis pour lequel il engage le plus grand œnologue, Stéphane Derenoncourt. Sa nouvelle cuvée décroche un 90-92 auprès de Parker « mieux que Cheval Blanc. Incroyable pour une nouvelle appellation ! Il est vrai que nous ne produisons que 20000 bouteilles par an sur six hectares que nous bichonnons ». Mais il avoue que cette passion pour les grands crus n'est pas nouvelle et très familiale. Il y a dix-neuf ans, il choisit avec sa femme pour leur fille aînée le prénom de Margaux ! Pour garder la forme, il n'hésite pas à partir skier hors-piste en poudreuse au Canada avec dépose en hélicoptère ou taper la petite balle blanche au golf de Morfontaine. Ses moments préférés restent ceux où il fait le tour de ses restaurants avec un œil exigeant, déguste ses plats préférés dont il parle en salivant presque : « un turbotin pommes de terre à l'eau, un perdreau cuit au feu de bois avec un gâteau de pommes de terre, une bonne blanquette de veau, un navarin d'agneau aux petits légumes ou le foie gras de L'Ami Louis ». Et quand on lui demande ce qu'il y a de plus difficile dans toutes ses activités, il répond en éclatant de rire : « Ne pas boire la cave de mes restaurants ! »

You shouldn't go by his rounded appearance too much. Thierry de La Brosse – despite a sober grey suit and Hermès tie featuring the logo of the very exclusive Club des 100 permanently tied around a classic, finely-striped white shirt – has an extremely deadpan, caustic sense of humour. "Am I a food lover or fine food connoisseur? Well, my state of chronic food lover has thrust me into that of connoisseur. The difference is that the former focuses on the pleasure of eating food and drinking wine, while the latter focuses on fine food and good vintages. I'm completely both. And it's being both that has directed part of my life towards restaurants. I used to love going to L'Ami Louis, that magical restaurant where I used to chat so much with the boss, Louis, that he told me one day about 20 years ago that he was thinking of selling and I bought it out!" What followed was a string of coincidences, like that of becoming Alain Ducasse's friend. Together, they went on to buy out Aux Lyonnais and Chez Benoît, two other institutions in the Paris restaurant world, then with another partner, to establish Le Mini Palais in a luxurious setting at the foot of the Grand Palais. That said, Thierry de La Brosse far from restricts himself to the restaurant business, which he doesn't describe as his job. "I'm simply a businessman and an investor in leisure, which my state of food lover/connoisseur sometimes steers me towards restaurants". For example, when he bought out L'Ami Louis, he was in fact vice chairman Americas at Cointreau. And from 2004 until last year, he was managing director of administration and finance at... Olympique de Marseille football club, although he doesn't know much about football.

A passion for great vintages

He also keeps an eye on an events company that he's a partner of with friend Olivier Maurey. He has just bought a château in the Bordeaux region too. A big vineyard in Saint-Émilion that he's christened Château Louis in honour of his friend Louis and where he employs top oenologist Stéphane Derenoncourt. His latest wine was rated 90-92 by Parker, "better than the Château Cheval Blanc. Incredible for a new AOC wine! It's true that we only produce 20,000 bottles a year on 6 hectares that we positively pamper." But he admits that this passion for great vintages isn't new and is very much in the family. Nineteen years ago, he and his wife chose the name Margaux for their eldest daughter. To keep fit, he's very likely to go off-piste powder skiing in Canada (dropped off by helicopter), hit the little white ball around Morfontaine golf course and not touch a drop of alcohol one month out of three. What he still loves doing most is touring round his restaurants with a critical eye, tasting his favourite dishes which he talks about almost drooling: "Young turbot with boiled potatoes, partridge cooked over a wood fire with potato cake, a good blanquette of veal, lamb navarin with baby vegetables and the foie gras at L'Ami Louis". And when you ask him what the trickiest thing is about all his activities, he bursts out laughing and replies, "Not drinking up my restaurants' wine cellars!"





© FAUSTINE CORNETTE DE SAINT CYR

Natacha Lesueur

PIÈCES MONTRÉES

MAKING MOUTHS WATER

Par Mireille Sartore - Photos Natacha Lesueur

Les sculptures éphémères que Natacha Lesueur compose à partir d'ingrédients alimentaires ont contribué à sa renommée. L'artiste commente pour nous trois de ses œuvres.
- / The ephemeral sculptures that Natacha Lesueur creates from food items have helped make her known. The artist comments on three of her artworks for COTE.

Formée à la très contemporaine Villa Arson de Nice, Natacha Lesueur, née à Cannes en 1971 et installée à Paris depuis quelques années, a réalisé de nombreux travaux inspirés de la cuisine et de la nourriture. Pour cette vraie gourmande qui aime tout autant passer derrière les fourneaux que derrière l'objectif (elle réalise elle-même ses photos), l'usage qu'elle fait de multiples substances issues du domaine culinaire pour concocter ses sculptures éphémères s'inscrit dans une démarche artistique parfaitement aboutie. Sculptures biologiques et portatives, les œuvres de Natacha, qui suscitent aussi bien de la répulsion que de l'amusement, engagent une réelle et profonde réflexion sur nos modes de vie contemporains dévolus à la surconsommation et formatés par la mode.

Représentée par la galerie suisse Charlotte Moser, l'artiste vient tout juste de rentrer d'un périple qui l'a conduite au Mexique, au Japon et en Russie, où elle a réalisé notamment des *workshops* et des performances.

Natacha Lesueur was born in Cannes in 1971, trained at Villa Arson in Nice and has lived in Paris for several years now; she has produced numerous artworks inspired by cooking and food. A true gourmand who enjoys cooking as much as taking photographs (she takes all of hers herself), Natacha sees the fact she uses so many substances borrowed from cooking to create her ephemeral sculptures as an integral part of a considered artistic approach. Her portable biological sculptures communicate real in-depth reflections on our contemporary lifestyles guided by over-consumption and formatted by fashion.

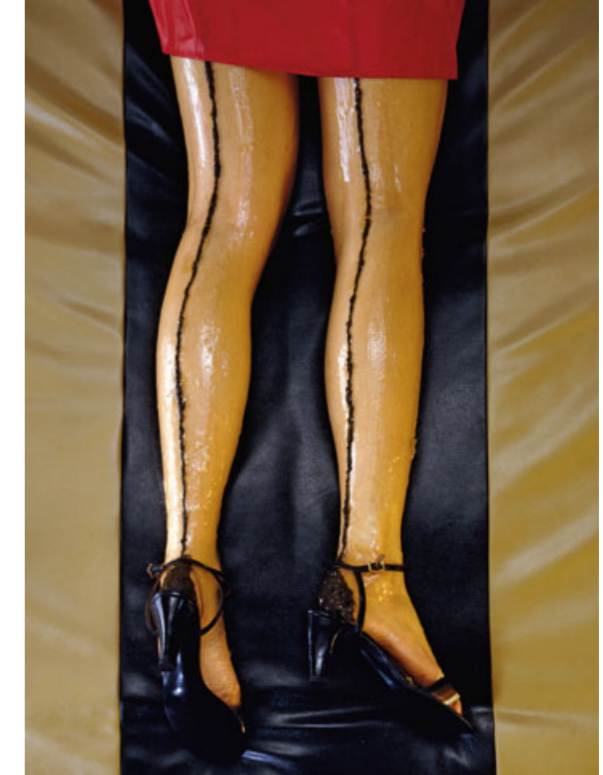
The artist who is represented by the Swiss Charlotte Moser gallery has just returned from Mexico, Japan and Russia where she ran workshops and gave performances.

► « Sans titre », 1998, 110 cm x 150 cm
(Tirage photographique ilfochrome sur dibond)

La gélatine et la tapenade sont utilisées ici pour simuler des bas couture, à la manière de ceux peints par les femmes pendant la guerre. J'apporte toujours un grand soin à la construction de mes images : le corps est posé dans un espace neutre. Ici, la matière visqueuse et luisante appliquée sur la surface de la peau s'apparente aux fluides corporels. Symbole de la sensualité féminine, les jambes ainsi isolées sont offertes au spectateur, dans une passivité propre aux images publicitaires ou pornographiques. - / Gelatine and olive paste are used here to simulate seamed stockings like the ones women used to paint on their legs during the war. A symbol of feminine sensuality, the legs thus isolated are offered up to the spectator with the passiveness found in advertising or pornographic pictures.

▼ « Sans titre », 2002, 100 cm x 120 cm
(Tirage photographique ilfochrome sur dibond)

L'œuvre est de grand format pour être perçue à distance. Le cadrage reste fragmentaire, le visage et son regard se détournent de l'objectif, ce qui permet de nous fixer uniquement sur l'élément de maquillage. Dès lors que l'on s'approche, notre regard devient analytique, presque tactile en découvrant la peau de saumon qui couvre les paupières. C'est dans ce deuxième temps que la crudité perce sous le vernis de la parure : le réalisme inéluctable nous renvoie à l'humidité poisseuse de la peau de poisson, à son odeur, etc. Le travail photographique à la chambre permet de retranscrire tous les détails : nuances, finesses, reliefs, défauts des matières, de la peau... - / When you come close to the photo your gaze becomes analytical, almost tactile as you discover the salmon skin covering the eyelids. This "second glance" is when the crudeness becomes apparent beneath the veneer of adornment: the inescapable realism reminds us of the slimy dampness of the fish skin, its smell etc.



▲ « Sans titre », 2002-7, 95 x 115 cm
(Tirage photographique ilfochrome sur dibond)

Ici, le crâne est recouvert d'un casque en gélatine, piqué de frites, recouvrant entièrement les cheveux, qui évoque une coiffure d'inspiration manga. L'aliment s'inscrit dans un esprit d'intégration fusionnelle avec le corps, comme substitut d'organe ou prothèse anatomique allégorique. La construction alimentaire a un double effet : célébration, mise en valeur du corps et d'écran. Autant qu'elle le révèle, elle le protège. La boîte crânienne entièrement enveloppée, l'image illustre également l'invasion de l'esprit humain par la matière alimentaire. - / Here the skull has been covered with a gelatine helmet that covers the hair completely and has chips stuck in it, evoking a manga-comic hairstyle. The foodstuff becomes a fusionally integrated part of the body, like a substitute organ or an allegorical artificial body part.



DIMANCHE SOIR
MARDI SOIR
MERCREDI SOIR
VENDREDI SOIR

Gilles Stassart, critique d'art et fondateur du restaurant nomade Le Transversal.



En juillet dernier, en hommage à César, barbu légendaire, la joyeuse équipe du Transversal réalisait la plus grande barbe à papa du monde dans les jardins de la Fondation Cartier à Paris.

Manger l'art

EATING ART

Par Mireille Sartore

Contenant une importante signification symbolique et universelle, la nourriture a depuis toujours influencé les artistes. Les cuisiniers s'inspirent-ils pour autant du monde artistique ? -/ Food has always influenced artists since it has an important symbolic and universal significance. Does that mean cooks take inspiration from the art world?

C'est dans l'air du temps. Les arts plastiques et la cuisine n'ont jamais été aussi proches. « Nombre d'artistes utilisent aujourd'hui dans leurs installations des matériaux alimentaires, dans leurs photographies ou leurs vidéos les emblèmes de l'alimentation de masse », analyse Gilles Stassart, critique d'art et fondateur du restaurant nomade Le Transversal¹⁹. L'engouement ne date pas d'aujourd'hui, toute l'histoire de l'art est jalonnée du regard des artistes sur l'aliment et la manière dont les sociétés diverses le consomment et le « jugent ». Dans les grottes préhistoriques, les premiers hommes représentaient déjà sur les parois le produit de leur chasse. Élément fondamental de la vie quotidienne, la nourriture fut très longtemps représentée dans des scènes religieuses porteuses de fortes connotations symboliques. Largement pratiquée durant l'âge d'or de la peinture flamande, la nature morte, composition d'objets organiques, évoquait la vie tout en représentant une métaphore de la vanité. Plus loin dans le temps « parce qu'ils se veulent les artistes d'un monde moderne prônant la technique et la vitesse, explique Gilles Stassart, les futuristes italiens s'emparèrent également de la cuisine jusqu'alors discipline esthétique plutôt figée et peu considérée ».

Admitting the idea that food has entered art and vice versa is to accept the notion that what can be eaten may be envisaged as a real object, "like paint on a palette" as Gilles Stassart, art critic and founder of the itinerant restaurant Transversal, puts it. The process began in France with the Nouveaux Réalistes in the 1960s. "Guided by art critic Pierre Restany, Klein, César and Tinguely founded this deliberately provocative, anti-bourgeois movement that liked to introduce commonplace objects into art," Stassart explains. Among those artists was Daniel Spoerri, who composed "snare pictures" by sticking everyday things onto boards, starting in 1960 with the remains of his own meal fixed onto a vertical board. A year later he transformed a Swedish gallery into a grocer's shop where visitors were invited to purchase foodstuffs. From 1970 this Swiss artist born in Romania in 1930 launched *Eat Art*, of which he is both inventor and principal proponent. "That period of experimentation manifested itself through two different forms of expression: the production of artworks and happenings focused on food and eating habits," explains Géraldine Girard-Fassier. Spoerri even went so far as to open his own eponymous restaurant in Dusseldorf in 1968.



Daniel Spoerri à la "Eat Art Galerie" de Düsseldorf dévorant un multiple des Éditions Eat Art, un ange en pain d'épices de Richard Lindner, octobre 1970. Collection privée.



Spoerri, "Table du banquet Henkel", reconstitution 2004 pour la galerie fraîch'attitude (Mondrian, Christo, Warhol, Arman et Niki de Saint Phalle) Hösel, 1970, collection privée.

La table devient tableau

Admettre l'idée que la nourriture est entrée dans l'art et vice versa, c'est agréer l'idée selon laquelle le comestible peut s'envisager comme un véritable objet, « à l'instar d'une couleur sur une palette », confirme Gilles Stassart. Le processus s'amorce en France dans les années soixante grâce aux Nouveaux Réalistes qui décident de s'exprimer selon le principe du « réalisme d'aujourd'hui » à l'image de leurs « confrères » américains lancés dans l'aventure du Pop Art. « Guidés par le critique d'art Pierre Restany, raconte G. Stassart, Klein, César, Tinguely et les autres créent ce mouvement volontairement provocateur, militant, antibourgeois, qui se plaît à introduire dans l'art des éléments du quotidien. » À l'image de Marcel Duchamp avec ses *ready made*, le tout premier qui ouvrira un espace de liberté artistique incomparable. Les objets de la vie réelle, prélevés dans la réalité de leur temps, deviennent des matériaux ; Arman accumule, César compresse, Tinguely assemble et Daniel Spoerri compose des tableaux-pièges en collant sur des planches des objets usuels. Avec point de départ, les restes de son propre repas fixé sur une planche placée à la verticale, alors qu'il loge à l'Hôtel Carcassonne, rue Mouffetard à Paris, en 1960. La table devient tableau et la nourriture une œuvre d'art. Un an plus tard, il transforme une galerie suédoise en véritable épicerie où les visiteurs sont invités à acheter des produits alimentaires considérés comme des œuvres d'art. Michel Onfray qualifia ce procédé de « ready made alimentaire ». À partir de 1970, ce plasticien suisse né en Roumanie en 1930 lance le *Eat Art*, littéralement « manger l'art » dont il est à la fois l'inventeur et le principal acteur. Ce « moment d'expérimentation, explique Géraldine Girard-Fassier²⁰, se manifeste à travers deux formes d'expression différentes : la production d'œuvres et les happenings mettant en scène la nourriture et les habitudes alimentaires ». Spoerri ira même jusqu'à créer en 1968 son propre restaurant éponyme à Düsseldorf où « il laissera au client la liberté de le percevoir comme un établissement ordinaire ou bien comme un lieu de *happening permanent* », explique Géraldine Girard-Fassier.

La cuisine contextuelle

Dans la lignée de Spoerri l'artiste, Gilles Stassart le critique d'art, propose en 2005, avec les chefs Inaki Aizpitarte et Laurent Chareau, le concept d'une « cuisine contextuelle » dans les murs du MAC/VAL, le musée d'Art contemporain de Vitry-sur-Seine, situé en banlieue parisienne. Leur idée ? « Faire de l'espace de cuisine, de la salle de restauration, un espace expérimental au même titre que la salle d'exposition, l'atelier d'artiste. Une sorte de « démagogie intelligente » proposant de pénétrer le monde de l'art réputé hermétique par le biais de sensations gustatives inédites. Une cuisine contextuelle en relation avec l'activité fondamentale du musée, et non avec sa forme institutionnelle qui l'aurait automatiquement projetée dans la dialectique insipide de la restauration collective », argumente le cofondateur du Transversal, contraint depuis de stopper ses activités au sein du musée. Le directeur artistique pensait avoir réussi à



La bibliothèque de livres de recettes, 1986-1998 de Daniel Spoerri, collection privée. Courtesy galerie fraîch'attitude.

Contextual cuisine

In 2005 Gilles Stassart introduced the concept of contextual cuisine at the Mac/val contemporary art museum in the Paris suburbs, the idea being "to turn the kitchen and dining room into places for experimenting along the same lines as exhibition space. Contextual cuisine relating to the museum's fundamental activity, not to its institutional form that would have automatically projected it into the insipid dialectic of collective catering," specifies Transversal's cofounder, who has since been obliged to halt his museum activities. Today this nomadic restaurant pursues its activities through happenings and educational programmes. This summer, as part of the *César, Anthologie par Jean Nouvel* exhibition, it held the world's biggest candyfloss happening at Fondation Cartier. Gilles Stassart is presently pondering a new restaurant project for the future school of fine arts in Caen.

« dépasser le simple octroi d'un droit de popote », les gestionnaires du musée n'ont pas désiré poursuivre cette aventure gastro-artistique quasi unique en Europe. Aujourd'hui, « le restaurant nomade du Transversal » poursuit son action via des happenings événementiels et des programmes pédagogiques. Dans le cadre des Soirées Nomades organisées par la Fondation Cartier qui accueillait cet été l'exposition *César, Anthologie par Jean Nouvel*, il organisait un *happening* en sucre filé : la plus grande barbe à papa du monde réalisée dans le jardin du musée. En octobre dernier, les Cocottes Band du Transversal, inspirées du PianoCocktail de Boris Vian, participaient également au vernissage de Slick, l'une des foires Off de la Fiac. Gilles Stassart réfléchit en ce moment à un nouveau projet de restaurant pour la future école des Beaux-Arts de Caen, basée sur la presqu'île portuaire, qui ouvrira ses portes en février 2009.

Transversalité des disciplines

Aujourd'hui, la cuisine se pense plus qu'elle ne se mange. Nos riches sociétés se veulent minces, bio, cosmopolites. Près de 700 ouvrages liés aux arts culinaires paraissent en moyenne chaque année, on ne compte plus les émissions de télé liées à l'alimentation, les comestibles « esthétiques », les cosmétiques gourmands... Engloutir les savoirs plutôt que les calories. « L'acte qui consiste à se saisir de la nourriture, à l'avaler ou à l'utiliser de quelque autre manière conserve toujours une importance réelle dans les représentations mais également dans les actions conçues et menées par les artistes », analyse Maurice Fréchuret, l'actuel directeur des musées nationaux du XX^e siècle de la Côte d'Azur, qui dirigea l'exposition *Hors-d'œuvres, ordre et désordres de la nourriture* au CAPC de Bordeaux en 2003-2004.

En avril 2001, l'agence Aprilfel® inaugurerait la galerie fraïch'attitude, un lieu culturel inédit dédié exclusivement à la création contemporaine et au comestible, complété depuis par un Atelier-Laboratoire pensé par Matali Crasset et une foodothèque en accès libre. « Dévolu à la promotion de l'art contemporain sous toutes ses formes, explique Christophe Spotti, son directeur artistique, notre espace propose quatre expositions monographiques ou collectives articulées autour de thèmes ou de rencontres ainsi que des ateliers pédagogiques, des animations et quelques cours destinés au grand public. » Daniel Spoerri y a eu les honneurs d'une grande rétrospective en 2004. Toutefois, constate Christophe Spotti, « nous travaillons plus souvent aujourd'hui avec des designers ». Signe flagrant que la transversalité des disciplines est devenue aujourd'hui incontournable : Gilles Stassart l'a bien compris avec son concept de restaurant « sans domicile fixe » tout comme l'espace fraïch'attitude qui se définit également comme « le terrain d'expression de l'art culinaire contemporain ». L'exposition qui se tient jusqu'au 12 décembre propose ainsi un parcours découverte autour du livre *Humeurs gourmandes* du chef Bruno Viala qui s'est adjoint pour l'occasion les talents d'une styliste culinaire Garlone Bardel et du photographe Frédéric Nauczyciel qui travaille habituellement pour le cinéma et les arts du spectacle (cf. rubrique Livres).

À l'ère du fooding, du *slow food* et autres expériences culinaires et artistiques qui rythment notre quotidien « parisien », quid des virtuoses de la gastronomie ? Ils sont à la traîne. Idem pour les autres professionnels « de la profession » : écoles de cuisine, industrie agroalimentaire, cuisiniers... On compte sur les doigts d'une main, les chefs français qui puisent leur inspiration ailleurs que dans les fondamentaux. La faute à qui ? Le poids d'une tradition culinaire française qui vit sur sa réputation ou le fait de passer dix-huit heures par jour derrière ses fourneaux sans la moindre perspective d'évasion. Il est bon de rappeler cependant que le « plus grand cuisinier du monde » actuel s'appelle Ferràn Adrià et qu'il est espagnol ! À la tête d'El Bulli, son restaurant situé à proximité de Barcelone, Adrià et ses collaborateurs (un architecte, des scientifiques...) sont parvenus à déstabiliser les principes classiques a priori inamovibles de la gastronomie pour lui donner une autre dimension. « Il y a encore trop de cuisiniers pour qui démarche artistique signifie uniquement décoration des assiettes, constatent à l'unisson Gilles Stassart et Christian Spotti. Guidées par la curiosité et le talent d'un grand chef comme Thierry Marx, on a tout à attendre des nouvelles générations qui sont déjà sur les starting-blocs. » Le chef étoilé et adepte de la cuisine dite déstructurée a d'ailleurs bien voulu répondre à nos questions. À suivre.



Imaginé et conçu par Matali Crasset, le laboratoire de la galerie fraïch'attitude situé à Paris. En bas à g. : le chef Bruno Viala y présente ses «humeurs gourmandes» jusqu'au 12 décembre.

Transversal disciplines

Nowadays cuisine is thought about more than eaten since our rich societies want to be slim, organic and cosmopolitan. On average around 700 books on the culinary arts come out every year and there are innumerable television programmes on food, aesthetic comestibles, gourmand cosmetics and heaven knows what. In April 2001, Aprilfel inaugurated the Fraïch'attitude gallery, an unprecedented culture venue dedicated exclusively to contemporary creativity and foodstuffs to which a laboratory workshop designed by Matali Crasset and a food library have since been added. Daniel Spoerri was honoured by a big retrospective there in 2004. But as Christophe Spotti points out, "Now we more often work with designers." A flagrant sign that discipline transversality has now become unavoidable, something Gilles Stassart with his concept of a restaurant with no fixed abode fully understood, as does Fraïch'attitude that also defines itself as "the place where contemporary culinary art can express itself". Its exhibition running until 12 December is a discovery trail based on the book of "gourmand humours" by chef Bruno Viala.

So in this era of fooding, slow food and other culinary and artistic experiments, where do the virtuosos of gastronomy fit in? Well they're lagging behind. We can count on the fingers of one hand the French chefs who draw their inspiration from anything other than the basics. Why is this? The weight of a French culinary tradition living on its reputation or the simple fact of spending 18 hours a day slaving over hot stoves? Whatever, it's worth remembering that presently "the greatest chef in the world" is called Ferràn Adrià and he's Spanish! With his El Bulli restaurant, Adrià and his colleagues (an architect, scientists etc) have succeeded in destabilising the classic and supposedly unalterable principles of gastronomy so as to imbue cuisine with another dimension. "There are still too many cooks who think the artistic approach simply means decorating plates," chorus Gilles Stassart and Christian Spotti. "Guided by curiosity and the talent of a great chef such as Thierry Marx, our expectations of the new generation already on the starting blocks should be high." This star-studded chef who is an adept of deconstructed cuisine was happy to be interviewed by COTE, as you can read below.

(1) www.restaurant-transversal.com

(2) *Historienne de l'art, spécialiste du Eat Art in catalogue d'exposition Daniel Spoerri presents Eat Art*, édité par Aprilfel.

(3) Aprilfel, agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes frais, sise 60 rue du Faubourg Poissonnière à Paris, 10^e – www.fraichattitude.com.

Michel Blazy, "Paysage gratté 4", 2007. Bois, crème dessert chocolat, crème dessert pistache, chapelure. Collection Privée, Paris. Courtesy Art Concept, Paris



Michel Blazy, "Afga rose", 2007. Bois, nouilles de soja, colorant alimentaire. Collection Privée, Paris. Courtesy Art Concept, Paris



Fabrice Hyber, "M.I.T. Man", 2007 structure en métal, fruits et légumes dimensions variables (H : environ 180 cm) © Fabrice Hyber. Courtesy Galerie Jérôme de Noirmont Paris



Damien Berthier, "Joyeux repas", vidéo, 2007. courtesy galerie Le Cabinet Paris.

De l'usage de la nourriture dans quelques productions artistiques contemporaines... Food as incorporated into contemporary artistic creativity...

DOROTHÉE SELZ, disciple du *Eat Art* initié par Daniel Spoerri, crée depuis la fin des années soixante des aliments colorés et des sculptures éphémères comestibles pour bousculer les conventions.

MARTIN PARR, né en 1952 en Angleterre, publie *British Food* en 2005, des gros plans colorés d'assiettes de spécialités britanniques locales qui provoquent tout à la fois révolusion et ironie.

WIM DELVOYE, né en Belgique en 1965, s'est fait connaître pour son installation *Cloaca* (2000), dite « machine à caca » qui reproduit le processus de digestion. Bluffé par le sérieux de sa réalisation, des industriels de l'agroalimentaire ont contacté l'artiste à plusieurs reprises.

FABRICE HYBER, né en 1961 à Luçon, a fait planter deux cents arbres fruitiers dans la ville de Cahors en 2000 devant lesquels l'artiste a disposé des céramiques notifiant les dates de floraison et de récolte. Il réalisa par la suite des « confitures de ville » avec les fruits ramassés. Pour le Laboratoire à Paris, il réalisera plus tard le « M.I.T. Man »... (voir photo).

MICHEL BLAZY, né en 1966 à Monaco, intervient beaucoup sur des matières biologiques pour révéler une nature relativement autonome. Il a réalisé des araignées en purée de légumes, des éruptions de betteraves, des vers en croquettes de chien, un chien en pâte de soja (photo).

NATACHA LESUEUR, née en 1971 à Cannes, décore les corps de matières organiques : bas en crêpières de porc, bonnets de bain en jambon, chaussettes en brandade de morue, etc.

DAMIEN BERTHIER, né en 1979 à Saint-Martin d'Hères, lauréat du Prix Marcel Duchamp 2007, déguste à sa façon le célèbre *Happy Meal* de McDonald, dans l'une de ses dernières créations vidéo. Hamburger, frites, ice-cream et coca sont mixés ensemble dans un saladier puis ingérés par l'artiste face caméra.

DOROTHÉE SELZ, *Eat Art* disciple, has been creating coloured foodstuffs and edible ephemeral sculptures since the late 1960s.

MARTIN PARR published *British Food*, big colourful close-ups of plates of local British specialities, in 2005.

WIM DELVOYE became known for his *Cloaca* installation in 2000, a "shit machine" that reproduces the digestive process.

FABRICE HYBER had 200 fruit trees planted in the town of Cahors in 2000 and later made "town jams" from the fruit gathered.

MICHEL BLAZY has made spiders out of puréed vegetables, eruptions of beetroot, worms in dog biscuits and a dog in soy paste (photo).

NATACHA LESUEUR decorates bodies with organic materials: stockings of pig's membrane, socks of creamed salt cod etc.

DAMIEN BERTHIER enjoys a McDonald's *Happy Meal* in his own particular way in one of his latest video artworks.



© BRUNO COGEZ



© D.R.

L'été dernier, le Laboratoire proposait "La Sphère de Thierry Marx", une incroyable exposition gastro-expérimentale.

Thierry Marx photographié par la vidéaste Mathilde de l'Écotais, fidèle partenaire de "travail".

Thierry Marx

“VIBRER AVEC LA GASTRONOMIE” “SPINE-TINGLING GASTRONOMY”

Par Mireille Sartore

Précurseur en France de la cuisine dite déstructurée, ce chef deux fois étoilé ne ressemble à aucun autre. Tel un artiste, il « fait évoluer la matière »... à sa manière.

-/ Precursor in France of what's known as deconstructed cuisine, this two-star chef resembles no other. Like an artist he "makes the materials evolve", in his own unique way.

Né en 1962 à Paris dans un milieu modeste, Thierry Marx est aujourd'hui l'un des chefs les plus créatifs de sa génération. Depuis 1996, il est basé au Relais-Château de Cordeillan-Bages, en Gironde, où il a décroché deux étoiles au Michelin.

L'été dernier, en compagnie du physicien spécialiste des colloïdes, Jérôme Bibette, il proposait au Laboratoire, nouveau lieu de création expérimentale autour de l'art et la science créé – et entièrement financé – par le scientifique américain David Edwards, une exposition proposant une expérience culinaire inédite autour d'une nouvelle forme d'encapsulation des saveurs. Depuis le mois d'octobre, toujours au Laboratoire, situé en plein cœur de Paris⁽¹⁾, Thierry Marx est aux commandes deux jours par semaine du FoodLab, un véritable laboratoire de recherche et développement expérimental culinaire. Sa grande force ? Un appétit insatiable de la vie et une curiosité sans limite qui l'amène, notamment, à s'expatrier trois mois de l'année au Japon où il enseigne le karaté et ouvrira bientôt un restaurant et une école de cuisine.

Thierry Marx, born Paris 1962, is one of the most creative chefs of his generation; since 1996 he has been based at the Relais-Château de Cordeillan-Bages near Bordeaux. Last summer at the Laboratoire culture centre conceived and set up by American scientist David Edwards, he put on an exhibition, with physicist Jérôme Bibette, consisting of an unprecedented culinary experience based on a new way of encapsulating flavours. Since October he has been in charge of the FoodLab's Laboratoire⁽²⁾, an experimental culinary research and development laboratory. What drives Thierry Marx? An insatiable appetite for life and a limitless curiosity.

COTE: Do you see your work as being artistic in any way?

Thierry Marx: Insofar as I work on materials, form and colour my approach is artistic. Having said that, I have to duplicate all my culinary creations; what I create once I have to repeat. That's why I place myself in the two worlds of art and craftsmanship.

COTE : Voyez-vous dans votre travail une démarche artistique ?

Thierry Marx : Dans la mesure où je travaille sur la matière, la forme et les couleurs, j'ai une approche artistique. Cela dit, je dois dupliquer toutes mes créations culinaires. Ce que je crée une fois, je dois le refaire. C'est pourquoi je me situe tout à la fois dans le monde artistique et le monde de l'artisanat.

En quoi l'art vous influence-t-il ? La démarche entre un artiste et un cuisinier est la même. Nous faisons évoluer la matière chacun à notre façon. L'art pictural et de l'image m'influence car, tout comme la cuisine, l'image est liée à la vie. La couleur a une incidence sur l'approche picturale, qui, elle-même, se répercute sur la conception graphique de mes plats.

De quels artistes vous sentez-vous proche ? Je me sens proche de Titus Carmel, Alechinsky, Peter Knapp, des photos de Mathilde de l'Écotais, bien sûr, avec qui j'ai beaucoup collaboré. Je suis de très près le jeune peintre américain James Brown dont je me sens proche par l'assemblage des couleurs et des formes. Je suis fan de la première heure du premier peintre de rue Ernest Pignon Ernest, l'aîné des graffeurs. Le côté urbain de son art et son approche avec la rue rejoignent totalement ma façon d'envisager la cuisine.

Vous êtes plutôt considéré comme un « marginal » dans une discipline qui a tendance à évoluer plutôt lentement. De ce fait, vous sentez-vous en avance sur votre temps, et pourquoi pas, le chef de file d'une nouvelle génération ? De par mon extraction sociale, je suis un marginal. Je ne revendique pas pour autant cette marginalité ; elle ne m'inquiète pas non plus. En revanche, j'ai toujours eu besoin de me justifier dans le milieu de la gastronomie pour avoir une place. Je ne me considère pas non plus comme un chef de file. Aujourd'hui, la cuisine est une discipline qui évolue très vite car elle est devenue planétaire. On est sorti de l'autoritarisme de la cuisine française. On a mis trente ans à instaurer la nouvelle cuisine ; il en a fallu moins de dix pour instaurer la cuisine techno-émotionnelle. J'avance avec mon temps tout en essayant d'avoir une longueur d'avance, en ayant conscience que rien n'est acquis.

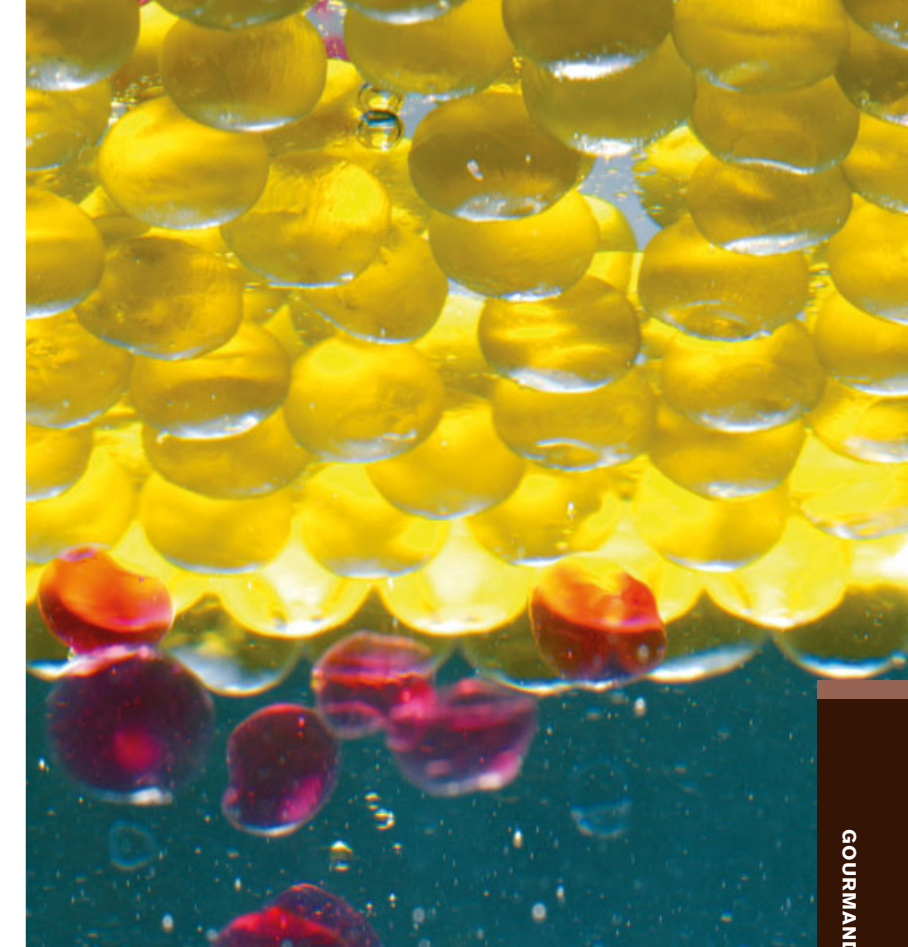
Comment voyez-vous la cuisine de demain ? Elle sera tournée de plus en plus vers le produit, vers les jeux de texture et de température. Ce sera une cuisine dite émotionnelle, tournée vers l'instant et nos envies. Car plus que tout, nous sommes à la recherche de nouvelles sensations culinaires. On pourra avoir envie de « whifer » le matin – le whif étant un inhalateur de saveurs que nous développons au FoodLab (en vente au LaboShop du Laboratoire, n.d.r.). À un autre moment de la journée, on pourra avoir envie d'une autre expérience gastronomique avec un plat plus construit. En fait, chaque instant aura son émotion culinaire car plus que tout, nous cherchons à vibrer avec la gastronomie. C'est pourquoi, la cuisine se tourne de plus en plus vers la technique et la science.

Quelles seront vos activités au sein du FoodLab ? Avec la collaboration de grands scientifiques invités, nous explorerons le domaine culinaire. Nous expérimentons et porterons les recherches sur les aérosols, les inhalateurs, les émulsions, l'encapsulation des saveurs, les modes de cuisson. Mon rôle est plutôt celui d'un chef d'orchestre. Je donne les impulsions sur les thématiques à expérimenter.

Quels sont vos projets ? Je suis en train de terminer *Streetmarx*[®], un livre sur la cuisine de rue qui doit sortir fin novembre chez Minerva. Je travaille à l'écriture d'un ouvrage sur la transmission par le geste et les jeux de texture et température dans la gastronomie franco-japonaise. Enfin, je prépare un livre sur la création et la nutrition avec Bérengère Arnal, cancérologue.

(1) 4 rue de Boulois, 75001 Paris – www.laboratoire.org.

(2) Après Easy Marx, 500 recettes faciles paru chez Minerva en 2007 – www.thierrymarx.com.



Avec le scientifique Jérôme Bibette, Thierry Marx a créé des "microbilles de saveur" : des petites sphères à la membrane de dix micromètres d'épaisseur qui, lorsqu'elles éclatent, nous laissent percevoir que le goût de leur contenu.

Which artists do you feel close to?

I feel close to Titus Carmel, Alechinsky and Peter Knapp plus of course the photographs of Mathilde de l'Écotais with whom I've worked a lot. I follow the young American painter James Brown very closely, I identify with his combinations of colours and shapes. From the beginning I've been a fan of Ernest Pignon Ernest, the first street painter, the graffiti artists' big brother. The urban aspect of his art and his street approach are right in synch with how I envisage cuisine.

You're considered something of a marginal in a field that tends to evolve rather slowly. Does this make you feel you're the leader of a new generation?

Because of my social origins I'm a marginal. I don't proclaim that marginality but it doesn't bother me either. On the other hand, in the world of gastronomy I've always had to prove myself in order to have a place in it. I don't see myself as a leader either. Cuisine today is evolving very fast because it's become global; we're no longer bound by the authoritarianism of French cuisine. It took 30 years to establish nouvelle cuisine but it's taken less than 10 to establish techno-emotional cuisine. I move forward with my time, trying to be one step ahead and aware that nothing can be taken for granted.

How do you see the cuisine of tomorrow?

Tomorrow's cuisine will be increasingly focused on ingredients and on manipulating textures and temperatures. It will be an emotional cuisine concentrated on the moment and our desires because more than anything else we're seeking new culinary thrills. We might feel like "whiffing" in the morning – the whif is a flavour inhaler we're developing in the FoodLab. At another time of day we might feel like a different culinary emotion from an elaborate dish. In fact every moment will have its own culinary emotion because we're essentially seeking gastronomy that makes your spine tingle. That's why cuisine is increasingly turning to technology and science.

What will you be doing in the FoodLab?

We'll be exploring the culinary field in collaboration with leading guest scientists. We'll be experimenting and focusing our research on aerosols, inhalers, emulsions, flavour encapsulation and cooking methods. My role is really to be the conductor: I supply the impetus for experimenting on different themes.

adler

Mémoires de Femmes · Mémoire du Monde



Yunnan : a bridge between nature and urban life, century-old traditions and modernity.

adler, joailliers depuis 1886

www.adler.ch



Lanvin.

Chloé.

Vanessa Bruno.

Akris.

MODE *savoureuse* TASTY FASHIONS

Par Michel Franca

Les tendances 2009 voient la vie en technicolor. Éclatante et vitaminée, la palette des créateurs emprunte ses couleurs au verger, au pâtissier ou au glacier. -/ The 2009 fashion trends see life in technicolour. The designers' vital, energising palettes borrow their colours from fruit orchard, patisserie and ice cream.

Orange vif. C'est fruité, délicieusement vitaminé et ça se combine à souhait avec d'autres couleurs champêtres comme le vert, le rose, le jaune... Ça flashe, en tout cas, et ça vous évite toute envie de morosité.

Bright orange. It's fruity, deliciously energising and combines perfectly with other countryside colours such as green, pink and yellow. It definitely stands out and puts paid to any morose leanings.

Rouge intense.

Charnu et dense comme la chair onctueuse d'un fruit juste à point. Prêt à être croqué comme on croque la vie. Adieu tristesse, bonjour chaleur, ardeur et chic car rien ne vaut le rouge pour donner à la classique élégance l'incandescence du glamour.



Balmain.

Christian Dior.



Escada.



Intense red. Plump and dense like the juicy flesh of a fruit ripe for picking. Ready to be indulged in to the full as one does with life itself. Goodbye sadness, hello warmth, ardour and... chic because there's nothing like red for giving classical elegance the incandescence of glamour.



Jean Paul Gaultier.



Versace.

Christian Dior.



Jaune citron. Il pète, éclate comme un tournesol flamboyant gorgé de lumière. De quoi être éblouissante et rayonnante sans céder sur l'essentiel : une silhouette impeccable qui exalte la féminité dans sa variante solaire.

Lemon yellow. It beams and explodes with colour like a flamboyant sunflower gorged on sunlight. How to be dazzling and radiant without scrimping on the essential: an impeccable silhouette that exalts femininity in its solar version.



Vanessa Bruno.

Céline.





Akris.



Roberto Cavalli.



Lanvin.



Roberto Cavalli.

Rose bonbon.

À déguster comme un sorbet, une friandise acidulée ou un souvenir d'enfance. Du rose layette au rose berlingot, c'est toute la palette des sensations les plus douces qui donne à la femme des airs d'éternelle jeune fille.



Jitrois.



Escada.



Roberto Cavalli.

Candy pink. To savour like a sorbet, an acid drop or a childhood memory. From baby pink to candy pink, the entire range of the sweetest sensations that make women look eternally youthful.



Leonard.



Bijoux

EXQUIS

EXQUISITE JEWELS

Photos : photographes associes.com / jms
Réalisation Michel Franca

Deux pâtisseries et un chocolatier de talent ont composé ces friandises précieuses. À déguster avec délectation. -/ Two patissiers and a chocolatier, all highly talented, created these precious delicacies to savour with delectation.

Collier et bague Cartier, diamants et rubis.
-/ Diamond and ruby necklace and ring by Cartier.



Avec le concours de Lilian Bonnefoi, chef pâtissier de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, Michaël Durieux, chef pâtissier du Pavillon Hédiard et Christian Camprini, maître chocolatier, ainsi que de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc où se sont déroulées les prises de vue.

With the collaboration of Lilian Bonnefoi, head patissier at Hôtel du Cap-Eden-Roc, Michaël Durieux, head patissier at Pavillon Hédiard, Christian Camprini, master chocolatier, and Hôtel du Cap-Eden-Roc where the photographs were taken.

En haut : bague Xtravaganza de Chopard, or blanc et diamants. En bas : bague Camélia de Chanel, or blanc et diamants blancs et noirs.
-/ Top: Xtravaganza ring by Chopard in white gold and diamonds. Bottom: Camélia ring by Chanel in white gold with black and white diamonds.



Bagues et bracelet Tango de Pomellato, or rose, argent bruni et diamants bruns.
- / Tango rings and bracelet by Pomellato in pink gold, burnished silver and brown diamonds.



Collier Boule de Grisogono, or jaune, bague Gourmande de Christian Dior, or jaune, diamant et pierre de lune.
- / Boule necklace by de Grisogono in yellow gold; Gourmande ring by Christian Dior in yellow gold, diamond and moonstone.



Bracelet de Buccellati, or jaune brossé et diamants, bague Shéhérazade de Boucheron, sertie de rubis, tourmaline rouge, améthyste, quartz fumé, citrine, saphirs jaunes et diamants sur or rose. -/ Bracelet by Buccellati in brushed yellow gold and diamonds; Shéhérazade ring by Boucheron in pink gold set with rubies, red tourmaline, amethyst, smoked quartz, citrine, yellow sapphires and diamonds.



Bague Allegra de Bulgari, or jaune, diamants, tourmaline rose, citrine, topaze et péridot. -/ Allegra ring by Bulgari in yellow gold, diamonds, pink tourmaline, citrine, topaz and peridot.



Bagues Panier de Chaumet, or gris, brillants, spinelle, aigue-marine Santamaria et tourmaline verte.
-/ Panier rings by Chaumet in grey gold, brilliants, spinel, Santamaria aquamarine and green tourmaline.



Collier Alexandre Reza, émeraudes et diamants.
-/ Emerald and diamond necklace by Alexandre Reza.

1/ Chaumet Miss Dandy

Mouvement automatique, boîtier et bracelet en or rose, cadran chocolat soleil avec rayures bayadères verticales guillochées. -/ Automatic movement, pink-gold case and bracelet, chocolate sunburst dial with vertical guilloché bayadere stripes.

2/ Hublot Day Dream Cappuccino Gold

Cadran épuré sur un fond frappé chocolat, boîtier en or rose, lunette sertie de deux rangs de diamants. Bracelet en caoutchouc chocolat. -/ Understated dial on a chocolate frappé background. Pink-gold case, bezel set with two rows of diamonds. Chocolate rubber strap.

3/ Louis Vuitton Tambour Chronographe Automatique

Mouvement chronographe automatique, boîte acier, cadran brun, bracelet en alligator brun. -/ Automatic chronograph movement. Steel case, brown dial, brown alligator strap.

Montres chocolat !

CHOCOLATE TIMEWEAR!

Par Michel Franca

Les horlogers, aussi, en appellent à notre fibre gustative. Ils taillent volontiers cadrans et bracelets dans des matières couleur chocolat. -/ The watchmakers too play on our inner gourmand, regularly turning out dials and straps in chocolate-coloured materials.

4/ Patek Philippe Nautilus

Mouvement mécanique à remontage automatique, boîtier or rose, cadran noir brun et bracelet en cuir brun foncé. -/ Self-winding mechanical movement. Pink-gold case, brown-black dial and dark brown leather strap.

5/ Parmigiani Hémisphères

Deux fuseaux horaires dont le deuxième réglable à la minute près, boîtier or rose. Cadran Havane. -/ Two time zones, the second adjustable to the minute. Pink-gold case and tobacco-brown dial.

6/ De Grisogono Instrumento Novantatre

Quantième annuel, boîtier sport-chic en or rose monté sur bracelet souple, cadran chocolat sur trois niveaux, dont la surface supérieure est guillochée. -/ Annual calendar and chic sporty pink-gold case on a supple bracelet. Three-level chocolate dial the upper surface of which is guillochéed.



1/ Vacheron Constantin Chronographe Automatique Overseas

Chronographe de haute précision antimagnétique, boîtier en or rose, cadran brun, bracelet en or rose ou en cuir brun foncé. -/ A high-precision, antimagnetic chronograph. Pink-gold case, brown dial, pink-gold bracelet or dark brown leather strap.

2/ Bulgari Diagono Chronograph

Une édition limitée avec boîtier en or jaune, cadran brun et bracelet en cuir également brun. -/ A limited edition with a yellow-gold case, a brown dial and a brown leather strap.

3/ IWC Montre d'aviateur UTC Édition Antoine de Saint-Exupéry

Cette série spéciale dédiée à Saint-Exupéry indique les fuseaux horaires UTC. Elle est disponible en or avec cadran brun havane. -/ This special series dedicated to Saint-Exupéry displays UTC time zones. It comes in gold with a tobacco-brown dial.



1



2



3



4



6



5

4/ Jaeger-LeCoultre Master Ultra Thin

Mouvement extraplat. Série limitée de 575 pièces en or rose, cadran chocolat sur bracelet cuir. -/ Extra-flat movement. Limited edition of 575 pink-gold watches with a chocolate dial and a leather strap.

5/ Panerai Radiomir Titane Tourbillon GMT

Mouvement Panerai P2005, avec tourbillon et second fuseau horaire, boîtier en titane satiné, aiguilles en or rose, cadran brun cerclé d'un anneau moleté en or rose, bracelet alligator. -/ Panerai P2005 movement with tourbillon and second time zone. Satin-finish titanium case, pink-gold hands, brown dial encircled by a knurled pink-gold ring. Alligator strap.

6/ Breitling for Bentley Matk VI Complications 29

Un superbe chrono à quantième perpétuel logé dans un boîtier en or rose (250 exemplaires) élégant et racé, cadran brun et bracelet en cuir brun. -/ A superb perpetual-calendar chronograph housed in an elegant, distinguished pink-gold case (edition of 250 watches) with a brown dial and brown leather strap.



Barre de massage Magie noire, Lush.



Pain moissant au caramel et au chocolat, Lush.



Mousse gommante, Sensation Chocolat.

Péché de cosmétique

THE SIN OF COSMETICS

Par Stéphanie Faby

La gourmandise est-elle vraiment un péché ? Depuis quelques années, le monde de la beauté démontrerait plutôt ses vertus en nous délectant de produits aussi bons pour la peau que beaux pour les sens.



Collection The Way of the Bath au thé Matcha, Origins.

-/ Is gourmandise sinful? For a few years now the cosmetics industry has been demonstrating its virtues by delighting us with products as attractive to the senses as they are beneficial to the skin.

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise ». Comment contredire Guy de Maupassant quand on sait le bien fondamental que procure la dégustation de mets envoûtants ou le goût nuancé d'un grand vin. La grande cuisine ne se situe-t-elle pas à la croisée des chemins de la mode, de la parfumerie et de la cosmétique ? Flatter l'œil avec une assiette esthétique et colorée, réveiller l'odorat pour titiller nos papilles et apprécier les sensations gustatives que nous révèle un plat. À l'ère de la polysensorialité, cela aurait presque été une hérésie de ne pas appliquer les références culinaires à la cosmétique. Depuis quelques saisons, les marques en ont d'ailleurs fait un véritable argument de vente. « Aujourd'hui, une seule perception ne suffit plus, constate Catherine Têtu du bureau de style Nelly Rodi. Les marques se renouvellent en s'inspirant d'autres univers pour créer une rupture. Il y a un véritable besoin de réenchantement à l'égard du public ». On nous régalaient déjà depuis longtemps de savoureux parfums – vanille, coco, mûre ou fraise – incorporés dans les formules cosmétiques. Les parfums gourmands ont eu aussi leurs heures de gloire. Mais depuis 2006, on constate que la tendance s'est largement amplifiée suite à la remise en question du secteur au sujet de la polémique sur certains composants. « Cette crise coïncide avec l'émergence des cosmétiques de niche comme celle issue de la nature et du bio. La cosmétique gourmande a suivi cet essor car on recherchait des alternatives », observe Laurie Dewandel, ingénieur produit marketing de Gattefossé France, une entreprise spécialisée dans la distribution des matières premières aux cosmétologues et aux pharmaciens. Les ingrédients sont concoctés à partir d'aliments comme le caviar, le riz, l'amande ou le miel. Les textures jouent sur l'aspect yaourt, chantilly, gelée ou granité. Elles utilisent des couleurs acidulées et alléchantes. Les produits dégagent des odeurs appétissantes de guimauve, de nougatine ou de chocolat. Le packaging directement inspiré de l'alimentaire prend la forme de verrine, de pot de confiture, de berlingot ou, plus écologique, mise sur le label « épicerie cosmétique » en proposant des savons à la coupe. Même la communication en joue : on affiche sur ses campagnes de publicité des bouches glossy à l'image d'un fruit défendu.

Vers la cosméto food ?

Bref, la frontière entre la nourriture et la cosmétique devient si floue que l'univers de la beauté utilise les mêmes méthodes d'analyse sensorielle tirées de l'alimentaire. « La cosmétique gourmande fait appel à un cœur d'ingrédients d'origine naturelle et mise sur la mémoire émotionnelle, sorte de réminiscence des saveurs de notre enfance. Nous sommes en plein dans la notion de plaisir », ajoute-t-elle. Le plaisir, une valeur-refuge dans notre société en crise, un besoin de positivisme récurrent qui a trouvé son public sur le créneau de la cosmétique gourmande. En témoigne la chocomania qui a déferlé à coup de gel douche, de gommage, de lait corporel ou de baume pour les lèvres et sous forme de rituel créatif en spa et institut de beauté. Les grands groupes de cosmétique ont tous surfé sur la vague. Estée Lauder, avec Origins, avait lancé en 2005 une ligne de soins corporels associant tous les dérivés du cacao. Sephora nous mettait l'eau à la bouche avec Follement Chocolat, sa ligne de produits sous forme de tablette de chocolat, ou avec ses savons macarons, créés avec la maison Ladurée, exhalant des senteurs de chantilly, de brioche ou de violette... Givenchy avait, de son côté, invité le célèbre pâtissier Pierre Hermé à collaborer à une collection éphémère de maquillage baptisée Délices de chocolat. Pour Laurie Dewandel, « c'est un peu comme si la cosmétique gourmande permettait de se faire plaisir sans prendre un seul gramme ». Inversement, l'industrie alimentaire n'hésite pas à picorer dans la recette beauté en lançant à titre d'exemple des yaourts censés améliorer l'éclat de la peau. Mais la tendance qui est en train de percer en Amérique est celle de la cosméto food, des gammes de produits bio comestibles qui utilisent le credo : « on ne devrait jamais appliquer sur la peau un ingrédient qu'on ne peut ingérer... ». À quand la déferlante sur l'Hexagone ?

Remerciements au bureau de style Nelly Rodi.

“Of all the passions, the only truly respectable one seems to me to be gourmandise.” How can we contradict Guy de Maupassant when we all know the fundamental benefits incurred by savouring fascinating foods or tasting the nuances of great wines? Doesn't great cuisine stand at the crossroads of fashion, perfumery and cosmetics? The eye is flattered by colourful, aesthetic dishes, the sense of smell is awakened, the taste buds are titillated so as to appreciate the thrilling tastes a dish reveals. In this multisensory era it would be virtual heresy not to apply culinary references to cosmetics and for several seasons now the cosmetics brands have even been turning that into a sales pitch. “Nowadays a single perception is no longer enough,” observes Catherine Têtu at the Nelly Rodi style agency. “Brands are reinventing themselves by drawing inspiration from other spheres so as to break with the past. There's a real need to re-enchant the public.” For years now we've been regaled with yummy fragrances – vanilla, coconut, blackberry, strawberry – incorporated into cosmetics formulae and luscious perfumes have also had their moments of glory. But since 2006 the trend has been noticeably growing fast, following the polemic about certain ingredients that has made the sector question its ethics. “This crisis coincides with the emergence of niche cosmetics such as those using natural or organic ingredients. Gourmand cosmetics have followed this trend since we were looking for alternatives,” explains Laurie Dewandel, marketing product engineer at Gattefossé France, a company that distributes raw materials to cosmetologists and pharmacists. The ingredients are concocted from foodstuffs such as caviar, rice, almonds and honey; textures play on yoghurt, whipped cream, jelly or granita; colours are acidic or mouth-watering. These products exude the appetising smells of marshmallow, nougat or chocolate and their presentations are directly inspired by food packaging – pots, jars, sachets – or more ecologically do without, “cosmetic grocery” style, as in cut-to-order soaps. Even advertising campaigns flaunt lips as glossy as any forbidden fruit.

Food cosmetics on the way?

The frontier between food and cosmetics is becoming so blurred that the beauty world is employing the same sensory analysis methods as the food industry. “Gourmand cosmetics are based on natural ingredients and resuscitate our emotional memory, a sort of reminiscence of childhood flavours. This is a full-blown notion of pleasure,” she adds. Pleasure, a refuge in a society in crisis, a need for ongoing positivism that has found its public in the gourmand cosmetics niche, as seen in the chocolate mania that has inundated the market with shower gels, scrubs, body lotions and lip balms not to mention creative rituals in spas and beauty salons. The biggest cosmetics names have all surfed the wave. In 2005 Estée Lauder launched Origins, a body care line incorporating all the by-products of the cacao tree; Sephora has made our mouths water with Follement Chocolat, its line of products in the shape of chocolate bars, and with its macaroon soaps created with Ladurée that exude the scents of whipped cream, brioche or violet; Givenchy invited famous pâtissier Pierre Hermé to collaborate on a short-term make-up collection christened Délices de Chocolat. For Laurie Dewandel “it's a little as if gourmand cosmetics allowed us to indulge without putting on a gram in weight.” Conversely the food industry is happily tuning into beauty care by, for example, bringing out yoghurts that are supposed to improve the skin's radiance. But the trend now starting to make inroads in the USA is that of food cosmetics, ranges of edible organic products commercialised under the banner of: “Never apply to your skin an ingredient you can't eat”. We await their arrival in France hungrily!



Crèmes de douche glacées, Lush.



Yoba.



Estée Lauder.



Rochas.



Parfum d'Empire.

Comme des Garçons.

Eau d'Italie.



Molinar.

Morgane Le Fay.



Urban Decay.



Kenzoki.



Laura Mercier.

Estée Lauder Chocolate Decadence

Inspirée des pâtisseries du Café Sabarsky de la Neue Galerie de New York, cette gamme évoque la truffe, le caramel et les fruits rouges. -/ Inspired by the pastries in Café Sabarsky at the Neue Galerie in New York, this range evokes truffles, caramel and soft fruits.

Laura Mercier Chocolate Truffle et French Vanilla

Deux lignes de bain aux accords suggestifs de chocolat chaud, d'espresso crémeux, de sirop d'érable et de miel pour l'un, de vanille mélangée au caramel et figue pour l'autre. -/ Two bath lines exuding suggestive accords of hot chocolate, creamy espresso, maple syrup and honey for the first and vanilla mixed with caramel and fig for the second.

Kenzoki

Riz au lait gommant le corps -/ Rice-milk body scrub
Au cœur de la formule : eau végétale de riz, cire de riz et poudre de riz. L'exfoliation est délicate et la peau irrésistiblement douce. -/ Essentially rice water, rice wax and rice powder. Delicious exfoliation that leaves your skin irresistibly soft.

Urban Decay

Poudre pour le corps Honey -/ Honey body powder
Teint doré assuré avec cette poudre coquine au miel qui conviendra aux âmes sentimentales. Existe également au chocolat pour un teint bronzé et au marshmallow pour un effet nacré. -/ Golden skin guaranteed with this saucy honey powder perfect for sentimental souls. Also comes in a chocolate version for a tanned look and a marshmallow one giving a pearly sheen.

Yoba

Massage gourmand Mojito -/ Mojito gourmand massage
Huile de massage *muy caliente* pour usage fripon. Existe également au goût tequila sunrise et piña colada. -/ A *muy caliente* massage oil for frivolous use. Available in tequila sunrise and piña colada versions.

Origins Exfoliant pour le corps au thé Matcha

-/ Body exfoliant with Matcha tea
Riche en antioxydants naturels et en sels bienfaisants de la mer du Japon, cet exfoliant doux rétablit les quatre vertus de la cérémonie du thé : harmonie, respect, pureté et sérénité. -/ Rich in natural antioxidants and beneficial salts from the Sea of Japan, this gentle exfoliant induces the four virtues of the tea ceremony: harmony, respect, purity and serenity.



Origins.

Comme des Garçons Sweet series 7

Sticky Cake, Spicy Cocoa, Nomad Tea, Wood Coffee, Burnt Sugar... Chez Comme des Garçons, les parfums deviennent de véritables friandises. -/ Sticky Cake, Spicy Cocoa, Nomad Tea, Wood Coffee, Burnt Sugar... Comme des Garçons perfumes are real sweets.

Eau d'Italie Baume du Doge

Évoquant Venise la Sérénissime qui fut la porte d'entrée des marchands d'Orient, cette fragrance joue sur les notes étonnantes de cannelle de Ceylan, de coriandre et de cardamome d'Inde, de poivre noir du Sichuan mais également de fenouil du sud de la France et d'orange de Calabre. -/ Evoking the Venice that was the gate to Europe for Oriental merchants, this fragrance plays on the surprising notes of Sri Lankan cinnamon, Indian coriander and cardamom, Sichuan black pepper but also fennel from the south of France and orange from Calabria.

Rochas Désir

Les hommes aussi ont droit à leur parfum gourmand. Avec ses effluves d'orange amère, de pamplemousse, d'anis, de cacao sec, de cardamome et de vanille, Désir exerce une attraction fatale. -/ Men too deserve a gourmand fragrance. Exuding bitter orange, grapefruit, aniseed, dry cocoa, cardamom and vanilla, Désir exercises a fatal attraction.

Molinar Fleur de Chocolat

Délectation du chocolat noir, de la vanille et de la fleur de frangipanier associée au cassis, à la mandarine, au caramel ou encore à la fève Tonka pour cette eau de toilette envoûtante. -/ Delectable dark chocolate, vanilla and frangipani flower partnered by blackcurrant, mandarin, caramel and tonka bean to give a bewitching eau de toilette.

Morgane Le Fay

Pas de nom, mais une couleur pour différencier les fragrances de la gamme Scents of Woman. Originalité du concombre mêlé à la noix de coco, à la pomme et à la mangue pour le parfum vert imaginé pour la femme sûre d'elle, bien campée dans ses convictions. -/ No name but a colour to distinguish the fragrances in the Scents of Woman range. The originality of cucumber mixed with coconut, apple and mango to give a green perfume conceived for women who are sure of themselves and their convictions.

Parfum d'Empire Aziyade

Cet élixir puissant aux senteurs enivrantes d'Orient allie avec malice la grenade, la datte confite, l'amande, l'orange, le pru-

neau relevés d'épices comme la cannelle, la cardamome, le gingembre ou le cumin. -/ This powerful elixir with intoxicating Oriental scents skilfully combines pomegranate, preserved date, almond, orange and prune heightened with spices such as cinnamon, cardamom, ginger and cumin.

Frédéric Malle Le Parfum de Thérèse

Edmond Roudnitska n'avait pas souhaité présenter ce parfum lorsqu'il le créa dans les années 50. Seule son épouse, Thérèse, l'avait porté. Devenu un mythe, le voilà révélé au public avec sa composition très fruitée à base de mandarine, melon, prune, girofle et poivre. -/ Edmond Roudnitska didn't choose to commercialise this perfume when he created it in the 1950s, only his wife Thérèse wore it. A myth that is now revealed to the public, a very fruity composition based on mandarin, melon and plum with cloves and pepper.

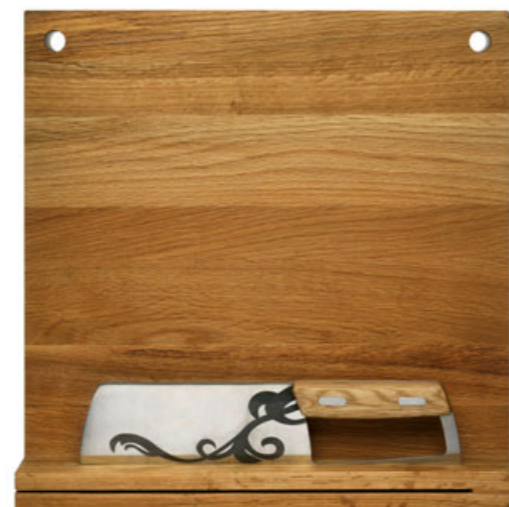




Throwzini.



Verterra.



Sagaform.



Stonehenge.

Stonehenge, design Kai Corporation

Clin d'œil à l'un des sites archéologiques les plus fascinants du néolithique avec ce « mégalithe » bien pratique pour ranger vos couteaux. Chaque pièce de bois rouge renferme un aimant invisible. -/ A nod towards one of the most fascinating Neolithic archaeology sites with this "megalith" extremely practical for holding knives since each piece of red wood has an invisible magnet embedded in it. www.kai-group.com

Planche à découper, design Invivo Design, Sagaform

Le leader scandinave dans le secteur de la table propose un univers largement inspiré de la nature tout en offrant des conceptions inattendues, fonctionnelles et très design. -/ Scandinavia's table-settings leader proposes a world inspired considerably by nature but offering unexpected approaches that are functional and very design, like this chopping board. www.sagaform.se

Throwzini, design Adam + Harborth, Konstantin Slawinski

Pour ceux qui se sentent l'âme d'un lanceur de couteaux, ce bloc cache un puissant aimant qui fait de lui un ustensile fonctionnel mais surtout plein d'humour ! -/ For those itching to turn their hand to knife throwing, this block hides a powerful magnet so it's highly functional but great fun too! www.konstantinlawinski.com

DESIGN au menu DESIGN ON THE MENU

Par Alexandre Benoist

Les arts de la table ont toujours été un terrain de prédilection pour les designers. Bois, céramique, verre ou métal, voici quelques créations qui allient look contemporain et fonctionnalité pour une table *so chic*. -/ Table accessories have always been a favourite subject for designers. In wood, china, glass and metal, here are some creations that combine contemporary looks with functionality to make your table *so chic*.

Biodégradable, Verterra

Un bel exemple d'écodesign avec ces assiettes biodégradables en deux mois car fabriquées à partir de feuille mortes. Elles passent au micro-ondes, au four et au frigo. -/ A fine example of ecological design, these plates biodegrade in two months because they're made from dead leaves. Can be used in microwave, oven and fridge. www.verterra.com

The Skase Teacup, design Steve Watson

Contraste bien mené et lignes fluides pour cette tasse en céramique en forme de goutte dont l'anse s'ajuste parfaitement au support en noyer massif. -/ Nicely achieved contrast and flowing lines for this water-drop china cup with a handle that fits perfectly into the solid walnutwood stand. www.steve-watson.com



Frooty.



Chat Plates.



Chocolate plates.



Service à thé Dragonfly Gallery.



Chocolate Fondue.

Frooty, design Absolute Appetite

Ces coupes pour boire des smoothies prennent la forme générale d'un citron, d'une banane, d'un abricot et d'une framboise. -/ These smoothie glasses come in the shape of a lemon, a banana, an apricot and a raspberry. www.absolute-appetite.com

Service à thé, design Jeff Dah-Yue, Dragonfly Gallery

Présents lors du dernier salon Maison & Objet, les designers taiwanais ont proposé une série d'objets réalisés à partir de techniques ancestrales. Résultat, une collection raffinée, inventive et de qualité ! -/ At the last Maison & Objet exhibition these Taiwanese designers showed a series of items made using age-old techniques. The result is a refined, inventive, high-quality collection. www.dragonfly.com.tw

Chat Plates, design Ikuko Nakazawa, MoMA

Les amateurs de BD apprécieront ces assiettes au look de phylactères. De quoi animer le débat lors de vos dîners ! -/ Cartoon lovers will go for these speech-bubble plates perfect for getting the dinner conversation going! www.momastore.org

Chocolate Fondue, design Jakob Wagner

Un service pour grand(e) gourmand(e) ! La partie haute reçoit le chocolat, la partie

basse sert à le chauffer et le faire fondre. L'ensemble comprend aussi un plateau en porcelaine et deux baguettes à fondue. -/ For big and little gourmands alike! The top part holds the chocolate, the bottom part warms it until it melts. The set also includes a china dish and two fondue sticks. www.jakobwagner.dk

Veil, design Hugo Danti

Les lignes sobres à l'élégance cubiste transforment ce service à café en un ensemble sculptural, raffiné et simplement superbe. -/ Sober, elegantly Cubist styling transforms this coffee set into a refined sculptural ensemble that is simply superb. www.coroflot.com/hugodanti

Chocolate & Caviar plates, design Helena Ichbiah & Piotr Karczewski, Ich&Kar

Direction artistique sur les pochettes de disques de Rachid Taha, élaboration de l'identité graphique de la maison Chanel, Ich&Kar est un duo touche-à-tout qui propose aussi une vision décalée et humoristique des arts de la table. -/ Artistic direction for Rachid Taha's album covers, developing Chanel's graphic identity... the Ich&Kar design duo does a bit of everything, which includes an offbeat, humorous take on table accessories. www.ichetkar.com



Swan, Riedel

Cette spectaculaire carafe asymétrique soufflée bouche par les artisans de Riedel permet de servir, sans se déplacer, l'ensemble de la table avec élégance et précision. -/ This spectacular asymmetrical carafe hand blown by Riedel's craftsmen allows you to serve the entire table elegantly and precisely without moving. www.riedel.com

InsideOut, design Alissia Melka-Teichroew, Design Studio

Une collection qui comprend verre à Martini, flûte à champagne et verre à vin, à la fois belle, amusante et élégante. Mais aussi pratique car la double paroi en verre permet de maintenir la boisson au frais et offre une solution de rangement pratique avec gain de place. -/ A collection comprising Martini, champagne and wine glasses that is lovely, elegant and amusing but practical too since the double layer of glass keeps drinks cool and makes the glasses easy and space-saving to store. www.charlesandmarie.com

Stranges Carafes, design Etienne Meneau

Cet artiste sculpteur de verre propose une série de carafes à décanter le vin (ici la numéro 6) poétiques et inspirées par la nature. Ses créations sont élaborées en verre borosilicate, matériau d'une grande résistance. -/ This glass sculptor proposes a series of poetic, nature-inspired carafes for decanting wine (seen here is n° 6). His pieces are made in borosilicate glass, which is extremely robust. www.decanter.free.fr



Cup and Jug.

Droppa, design Ozgur Onal

Forme épurée et organique pour cette carafe qui ressemble à une goutte d'eau gelée au moment de l'impact. La coupe située au sommet et positionnée à l'envers complète la ligne graphique de l'ensemble. -/ A pared organic shape for this carafe looking like a drop of water frozen on impact. The glass placed upside down on top completes the graphic styling of the ensemble. www.ozguronal.com

Cup and Jug, design Andrew Simpson, Vert Design

Avec ses formes naturelles et son utilisation intuitive, cette carafe d'eau propose une version très ergonomique des arts de la table tout en brouillant les frontières entre art et design. -/ Through its natural shape and intuitive usage this water carafe offers a very ergonomic take on table accessories whilst blurring the distinction between art and design. www.vertdesign.com.au



Pronto, design Tous les Trois, Cinna

Avec ces tasses à espresso sans anse car composées d'une double paroi isotherme, on évite ainsi de se brûler les doigts quand on les tient. -/ These espresso cups have no handles because they have insulating double sides so you can't burn your fingers when holding them. www.cinna.fr

HK Pitcher, design Henning Koppel, Georg Jensen

Simplicité de la forme et lignes sensuelles entre animalité et féminité pour ce superbe pichet en acier, édité à l'occasion des 90 ans de la marque scandinave Georg Jensen. -/ Simplicity of form plus sensual styling part animal part feminine for this superb steel jug brought out for the 90th anniversary of Scandinavia's Georg Jensen brand. www.georgjensen.com

SÖhigh, design Eric Berthes, L'orfèvrerie d'Anjou

Ce seau à champagne en étain poli et aux traits vifs prouve que l'on peut perpétuer un savoir-faire né au XVIII^e siècle tout en proposant des collections contemporaines. -/ This polished pewter champagne bucket with its incisive features proves you can perpetuate an expertise born in the 18th century while still offering contemporary collections. www.aa-collections.com

Rock, design Marcel Wanders, Normann-Copenhagen

Un bol qui tient son nom de sa forme et non de son matériau car il est en acier. Une belle pièce signée par un grand talent, qui recevra cacahuètes ou pistaches pour des apéros so design. -/ A bowl named for its form not its material since it's in steel. A beautiful item by a talented designer, to put nuts and nibbles in for terribly design aperitif parties. www.normann-copenhagen.com

Safran, design Philippe Daney, Ligne Roset

Tout le talent d'un designer est aussi de savoir réinventer des ustensiles aussi basiques que des couverts à salade dans une réinterprétation où la forme innove tout en conservant la fonction première. -/ A truly talented designer also knows how to reinvent utensils as basic as salad servers, reinterpreting them in an innovative shape that still fulfils the function perfectly. www.lignerose.fr

Zaha, design Zaha Hadid, WMF

WMF, orfèvrerie historique, fait régulièrement appel aux designers les plus pointus du moment. Ici Zaha Hadid s'est livrée à un exercice de style à la fois innovant et sensuel. -/ Historic silversmith WMF regularly works with the most ground-breaking designers of the moment. Here Zaha Hadid has delivered a style exercise both inventive and sensual. www.wmf.com



À l'instar des créateurs de mode, les chocolatiers, comme ici Pierre Hermé, proposent des collections à déguster le temps d'une saison. -/ Just like fashion designers, chocolatiers such as here Pierre Hermé devise collections to indulge in for a season.

Le chocolat

FAIT SON SHOW

CHOCOLATE STEALS THE SHOWS

Par Alexandre Benoist

Entre art et gastronomie, le chocolat sort de sa boîte pour devenir star sous les spotlights et nous faire fondre de plaisir. -/Poised between art and gastronomy, chocolate thinks outside its box and enters the spotlight, making us melt with pleasure.

Il s'appelle Sébastien Trudelle. Depuis le 31 octobre dernier, il est le nouveau Maître Chocolatier français. Un titre acquis lors de la finale du World Chocolate Masters, concours organisé par Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits chocolatés haut de gamme. Une compétition opposant les meilleurs artisans nationaux qui, cette année, prenait pour thème la haute couture. Étonnant? Non, symptomatique d'une tendance qui a la cote. « Le chocolat est de plus en plus un univers couture », explique Jean-Paul Hévin, président du jury. Ce chocolatier star sait de quoi il parle. Escarpin, lunettes, robe, il aime créer des accessoires certes importables mais ô combien croquants en comblant d'un seul même coup de spatule *fashion addict* et *choco victims*. « Il y a aujourd'hui l'arrivée d'une nouvelle génération d'artisans qui, mieux formés qu'auparavant, maîtrisent à la fois le savoir-faire traditionnel et les techniques modernes pour laisser libre cours à leur imagination. » S'accordant ainsi toutes sortes de fantaisies avec pour résultat de consacrer les chocolatiers autant comme artistes qu'artisans. « Il y a une très grande part artistique dans la démarche d'un chocolatier, poursuit Jean-Paul Hévin. Nous travaillons une matière presque mystique avec laquelle on peut faire ce que l'on veut. Le but n'est pas uniquement de prouver nos compétences mais d'offrir de l'émotion et faire ressortir la magie du chocolat. » Preuve en est, cette année encore, avec l'un des points forts du Salon du chocolat 2008 : un défilé de robes... en chocolat ! « Ces deux univers ont déjà un vocabulaire commun, explique Sylvie Douce, organisatrice du salon. On parle de la robe d'un chocolat, d'atelier... Ces deux univers partagent aussi les mêmes exigences pour la sélection des matériaux et des formes, la même idée de perfection dans la réalisation et le même respect des critères d'excellence, et ce, pour donner naissance à une pièce unique. » Mais au-delà de l'anecdotique objet de mode, le phénomène transcende l'ensemble d'une profession qui propose aujourd'hui à sa clientèle de vraies collections, comme Pascal Caffet et sa ganache pur Madagascar à l'infusion de poivre de Séchan ou encore Fabrice Gilotte et son bonbon au vinaigre balsamique de Modène douze ans d'âge, gelée de fraises, enrobé de chocolat noir. Des créations qui, en mêlant audace, innovation et design, participent à la sacralisation d'un produit qui, s'il n'avait pas besoin de cela pour être aimé, s'ouvre enfin à la modernité.

His name is Sébastien Trudelle and on 31 October he became France's new Master Chocolatier, a title acquired at the World Chocolate Masters competition organised by Barry Callebaut, the world's leading producer of high-end chocolate products. The competition entered by France's best chocolate makers had haute couture as its theme this year. "Chocolate is increasingly a couture world," explains jury president Jean-Paul Hévin, a star chocolatier who really knows what he's talking about since he loves making chocolate accessories – heels, eyewear, dresses – that may be unweearable but are sooooo irresistible since in one fell swoop they nourish fashion and chocolate addicts alike. "Arriving on the scene today is a new generation of chocolate makers who are better trained than before so master both traditional knowhow and modern techniques so can give their imaginations full reign." And thereby indulge in all sorts of fantasies leading to chocolatiers being lauded as artists as much as artisans. "Art plays a very large part in a chocolatier's approach," Jean-Paul Hévin continues. "The aim isn't just to prove our skills but also to give people a thrill and bring out the magic of chocolate." Proving it this year again was one of the high points of the 2008 chocolate show: a display of dresses in... chocolate! "These two worlds already have a common vocabulary," explains the show's organiser Sylvie Douce, "we talk of a chocolate's robe, of a studio etc. The two also share the same rigorosity in selecting materials and forms, the same notion of perfection in production and the same respect for excellence criteria, all designed to create a unique product." The phenomenon has filtered through the entire profession, which is now offering its clientele real collections, such as Pascal Caffet with his pure Madagascar ganache infused with Sichuan pepper or Fabrice Gilotte with his sweetie of strawberry jelly and 12-year-old Modena balsamic vinegar coated in dark chocolate.



4



2



3



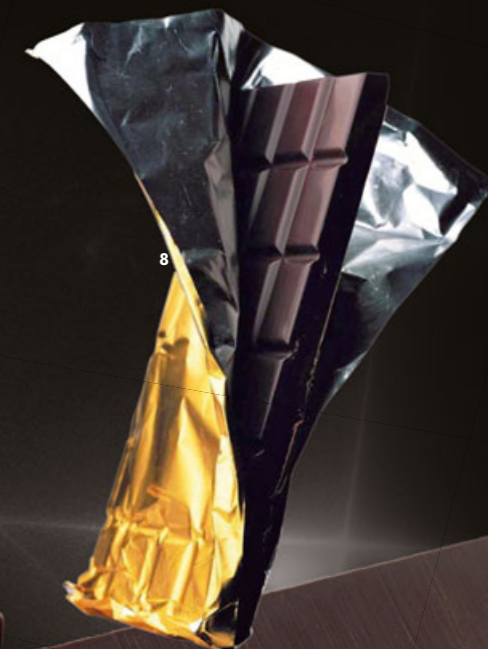
5



6

PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIERAstar
is born

7



8



11



10

1. Sous le signe de l'humour, du voyage et de la mode : la bûche Voyage. / Humour, travel and fashion all implied by the Voyage log. **Jean-Paul Hévin**
2. La nativité revue d'une façon très gourmande. / The nativity revisited in a very gourmand way. **Jean-Charles Rochoux**
- 3 et 10. Une bonbonnière très glamour et une religieuse version techno. / A highly glamorous sweet offering and a techno religieuse cake. **Christophe Roussel**
4. Sept boules de chocolat colorées et sérigraphiées, avec un vœu écrit sous chacune. / Seven colourful printed chocolate balls with a wish under each one. **Patrice Chapon**
5. Alliance cubiste du bâton glacé de l'entracte et de la bûche individuelle. / A cubist alliance of interval ice lolly and individual Yuletide log. **Jean-Paul Hévin**
6. Un macaron au fromage, avec quatre appellations disponibles : roquefort, chèvre, époisse et pont-lévêque. / A cheese macaroon available in four flavours: Roquefort, Goat, Epoisse and Pont Lévêque. **Jean-Paul Hévin**
7. La Tablette absos à déguster sans effort ! / "Abs" bars to enjoy effortlessly! **Jean-Paul Hévin**
8. Une simple tablette mais créée par un grand du métier. / A simple bar but created by a great professional. **Pierre Hermé**
9. Star is Born, pour être assuré d'être l'étoile montante du moment. / Star is Born, to ensure you're the rising star of the moment. **Pierre Marcolini**
11. Une vraie bûche-maison avec son toit et sa cheminée. / A real home log with roof and chimney. **Jean-Paul Hévin**



Les mendiants revisités par la pâtisserie Lac.
- / Fruits and nuts as conceived by pâtisserie Lac.

Le chocolat haute couture

Chaque année les amateurs de chocolat l'attendent avec impatience. De qui de quoi ? La liste des cent meilleurs artisans de France établie par la très sérieuse association des Croqueurs de chocolat. Extrait choisi.

جورن پال هين

Jean-Paul Hévin
231 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}
Tél. 01 55 35 35 96
www.jphevin.com

Spécialité : Woman, ganache au thé vert du Japon et pâte d'amandes à la bergamote, enrobée de chocolat noir. Depuis vingt ans, chaque matin, Jean-Paul Hévin a une nouvelle idée. Et, à chaque fois, c'est délicieux. Pensant toujours à demain, il respire l'air du temps et des horizons lointains. Célèbre en France, il est, au Japon, un dieu vivant.

Pascal Caffet
40 rue Jacob, Paris 6^e
Tél. 01 40 20 90 47
www.pascal-caffet.com

Spécialité : Le Rectangle, ganache pur Madagascar à l'infusion de poivre de Séchan.

Ce chocolatier de Troyes rêvait d'œuvrer à Paris. Il a énormément travaillé et il y est, enfin ! Avec des chocolats dont la finesse et la qualité égalent la longueur en bouche. Il devrait connaître le succès qu'il mérite.

Pierre Hermé
72 rue Bonaparte, Paris 6^e
Tél. 01 43 54 47 77
www.pierreherme.com
Spécialité : Intense, ganache amère. Son succès, originalité oblige, ne l'empêche pas de se renouveler en permanence. Il fait partie des « grands » et pense à la relève en défendant la génération montante.

Chocolats Rochoux
16 rue d'Assas, Paris 6^e
Tél. 01 42 84 29 45
www.jcrochoux.fr

Spécialité : Macas Rocher, amande, noisette, enrobage nougatine. Un mélange bien dosé et très croustillant.

Pierre Marcolini
89 rue de Seine, Paris 6^e
Tél. 01 44 07 39 07
www.marcolini.be
Spécialité : Câlin Fondant, praliné aux amandes et dentelle de Quimper, caramel à la vanille de Tahiti. Son talent n'est plus à démontrer. Il prouve encore son originalité avec des mélanges craquants et bien dosés.

Chapon
69 rue du Bac, Paris 7^e
Tél. 01 42 22 95 98
www.chocolat-chapon.com
Spécialité : Ganache au citron vert. L'enrobage jaune pailleté attire les yeux. Le palais n'est pas déçu. D'autres spécialités sont moins équilibrées, côté goût.

فابريك جيلوت

Fabrice Gillotte
21 rue du Bourg
21000 Dijon
Tél. 03 80 30 38 88
www.chocolat-gillotte.com
Spécialité : Complexité, ganache au vinaigre balsamique de Modène, douze ans d'âge, gelée de fraises, enrobage chocolat noir.

Cela pourrait être catastrophique, c'est parfait ! Une particularité : l'insertion d'une gelée de fruit de 2 mm entre deux couches de ganache de 2 mm.

خامويز

Histoire de Chocolat
60 rue de Siam
29200 Brest - Tél. 02 98 44 66 09
www.histoiredechocolat.com
Spécialité : La Belle Poule, chocolat, gingembre et citron frais. On savoure et on apprend. Les chocolats ont une histoire : des voyages dans le temps, de bon goût.

Le Roux
18 rue Port-Maria
56170 Quiberon - Tél. 02 97 50 06 83
www.chocolatleroux.com
Spécialité : Soizic, praliné et crumble au blé noir. La dernière découverte réussie d'un artisan toujours en quête de nouveaux mélanges.

فريسون

Fresson
37 avenue Jean-Jaurès
54800 Jarmy
Tél. 03 82 33 18 79
www.fresson-chocolatier-pâtissier.com
Spécialité : Ganache au jus de yuzu et marmelade de yuzu (agrumes japonais). Une alliance délicate et réussie. Comme les autres spécialités de cet artisan de qualité.

مايكل بيلين

Michel Belin
4 rue du Docteur-Camboulives
81000 Albi - Tél. 05 63 54 18 46
www.michel-belin.com
Spécialité : Mélissa ganache noire à la réglisse. Une spécialité qui fête ses vingt ans et ne les fait pas. Comme cet artisan toujours en quête de nouveaux mélanges.

غورلايس شوكولاتييه

Guerlais Chocolatier
11 rue Franklin
44000 Nantes
Tél. 02 40 08 08 79
www.vincentguerlais.com
Spécialité : Fleur Bleue, ganache infusée au thé Earl Grey. Enrobage couverture 64%. Doux en bouche, alliance subtile, fin... Une « fleur bleue » aussi agréable que la chanson de Charles Trenet.

Maison Roussel
6 allée des Camélias
44500 La Baule - Tél. 02 40 60 65 04
www.roussel-chocolatier.com
Spécialité : Bons Baisers de La Baule, ganache à la pulpe de framboise avec chocolat Madagascar à 64%. Une spécialité artisanale réussie.

پاتيسيري كانيت

Pâtisserie Lac
18 rue Barla
06300 Nice
Tél. 04 93 55 37 74
49 rue Gioffredo - 06000 Nice
Tél. 04 93 82 57 78
Spécialité : Cannelle, praliné amandes noisettes au spéculos, ganache cannelle. Original, brillant à merveille, parfait au goût, ce chocolat symbolise la qualité d'un artisan talentueux mais qui, enseigne oblige, ne fait habituellement pas de vagues.

Pâtisserie Canet
25 boulevard Gambetta
06000 Nice - Tél. 04 93 96 46 06
www.patisserie-canet.com
Spécialité : Earl Grey, ganache au thé. Un chocolat équilibré, quoique un peu trop sucré.

Pâtisserie Mesiano
35 bd Marinoni
06310 Beaulieu-sur-Mer
Tél. 04 93 01 35 85
Spécialité : Bonbon Yuzu (ganache aux écorces de Yuzu, agrume du Japon), chocolat intense (ganache chocolat noir 70%), fleur de sel (ganache au caramel et fleur de sel).

Jef Challier
16 place Aristide-Briand
84600 Valréas
Tél. 04 90 35 05 22
www.patisseries-vauclose.com
Spécialité : Palet Or. Un classique avec un cœur de ganache dont l'amertume demeure longtemps en bouche.

Jouvaud
40 rue de l'Évêché
84200 Carpentras - Tél. 04 90 63 15 88
Spécialité : Praliné à l'ancienne. Traditionnel et de qualité. Certains le jugeront toutefois un peu gras. D'autres apprécieront son grain.



Le Pop'œuf de Christian Roussel.
- / Christian Roussel's Pop'œuf.



FÊTE ET GASTRONOMIE AU CÉLADON

Au restaurant de l'hôtel Westminster, le réveillon de la Saint Sylvestre s'annonce bien sûr festif, mais aussi vraiment gastronomique. Quelques places sont encore disponibles.

Une occasion de découvrir une des meilleures adresses du quartier

Avec son ambiance et sa décoration mi-régence, mi-oriental, le Céladon est avant tout un lieu chaleureux que de nombreux habitués fréquentent tout au long de l'année tant pour son atmosphère cosy que pour la qualité de sa cuisine signée Christophe Moisan.

Tandis que cette soirée du 31 décembre sera ponctuée par une animation musicale, on découvrira un beau menu imaginé par le chef spécialement pour cette occasion :

Festive gastronomy at the Céladon
New Year's Eve is party night in the restaurant of the Hôtel Westminster, but it will be a truly gastronomic occasion too. There are still a few places available.

A chance to discover one of the best restaurants around
With its half-Regency, half-Oriental

interior and atmosphere, the Céladon is above all a friendly place with many regular all-year-round habitués. They come for the snug atmosphere and the quality of Christophe Moisan's cuisine. On 31 December there will be a festive evening with live music and a delicious New Year menu the chef has created especially for the occasion:



Canapés & Amuse Bouche
Crème brûlée de foie gras des Landes, chantilly de pomme verte.
Carpaccio et royale de St-Jacques au caviar d'Aquitaine & pomelos
Blanc de bar étuvé au crémeux d'oursin et jeunes poireaux glacés.
Granité à la mandarine.
Noisette de biche poêlée, sauce cacao et polenta croustillante.
Tarte fine au Mélanosporum, compotée d'oignons des Cévennes au porto blanc
Sélection de fromages affinés des alpages.
Minestrone de fruits exotiques, Espuma Piña Colada
Concerto au chocolat « rare »
Mignardises & Chocolats
290 € par personne hors boisson

Canapés & Amuse Bouche
Crème Brûlée de Duck Liver, Chantilly of Green Apple.
Royale and scallop carpaccio with Caviar of "Aquitaine" and Pomelos
Stewed of Sea Bass With Creamy of Sea Urchin and Young Leeks.
Granular Sherbet ice of mandarin.
Small Round Cut of Doe with cacao sauce, Crousty Polenta.
Pie of "Mélanosporum", Stewed of Onions with Withe Port
Sélection of Cheese.
Minestrone of Exotics Fruits, Espuma Piña Colada
Variety of Chocolate «Rare»
Mignardises & Chocolate
€290 per person excluding drinks



Demi-sphère de la série Yuzu.

Patrick Roger

“ CHOCOLATHÉRAPIE ”

“CHOCOLATHERAPY”

Par Rémi Dechambre



© FAUSTINE CORNETTE DE SAINT CYR

Patrick Roger, un parcours hors norme.

À 40 ans, Patrick Roger semble encore ne pas y croire tant sa rencontre avec le chocolat a donné à sa vie un cours inattendu. Retour sur l'itinéraire de ce personnage atypique avec, en bonus, quelques conseils bien utiles en cette fin d'année. -/ At 40 Patrick Roger still seems unable to believe just how much his encounter with chocolate has changed the course of his life. Overview of an unusual man's itinerary, with a bonus in the form of some tips useful for the Festive Season.

De son enfance, on comprendra vite que Patrick Roger retient un certain isolement. En effet, ses parents sont boulangers au Poislav, un village de quatre-vingts habitants dans le Loir-et-Cher. Les études ne sont pas son fort et, dès ses seize ans, il sera envoyé en formation en alternance pour préparer un C.A.P. boulangerie pâtisserie. « C'était dur, on m'aurait fait faire ça ou autre chose... » Mais les résultats sont bons et Patrick peut alors s'adonner, grâce à l'argent gagné, à sa seule vraie passion de l'époque : la moto. Finalement, si le métier de boulanger pâtissier ne le séduit pas, c'est en travaillant chez Pierre Mauduit en 1986 qu'il sera fasciné par le chocolat. « Cela a été une vraie révélation ! Je crois que le don que j'ai pour travailler ce produit tient à ma grande méticulosité et à mon goût pour la création artistique. » Si Patrick Roger se révèle en effet un créateur hors norme en participant à l'élaboration de véritables sculptures de chocolat, il fera aussi péniblement l'apprentissage de tout un univers avec ses provenances, ses crus... Mais cette belle expérience est interrompue par le service militaire. Dès lors, son parcours sera chaotique. Il fera les saisons, enchaînera les expériences sans parvenir – peut-être la faute à sa timidité malade – à se stabiliser. Ce sera Arcachon, Monaco, la Suisse, Tours, Montmorency, Toulouse puis finalement Paris.

From his childhood you quickly understand that Patrick Roger has remained a rather private person – his parents were bakers in Poislav, a village of 80 souls in Loir-et-Cher. School wasn't his strong point so at 16 he was sent off to study on a day-release course for a certificate in bakery and patisserie. "It was tough, but I had no option: it was that or something else." But his results were good so Patrick was then able to spend the money he earned on his only real interest at the time, his motor bike. Although he was by no means wild about being a baker/pâtissier, in 1986 when he was working with Pierre Mauduit he became fascinated by chocolate. "It was a real revelation! I think my gift for working with chocolate derives from my incredibly meticulous side and my taste for artistic creativeness." Patrick Roger indeed revealed himself to be unusually creative by taking part in making veritable sculptures out of chocolate, but he also laboriously studied this entire new world with its product origins and crus. Unfortunately this enriching experience was interrupted by his military service, after which his life became somewhat chaotic, doing seasonal jobs and moving around without being able to settle down, perhaps due to his pathological shyness. Arcachon, Monaco, Switzerland, Tours, Montmorency, Toulouse and finally Paris.

Sauvé par le chocolat !

S'il ne trouve la maison qui lui convient, il exprime sa détermination en passant avec succès moult concours : 1^{er} prix aux journées gastronomiques de Sologne en 1992, lauréat du grand prix international de la chocolaterie en 1994 et enfin Meilleur Ouvrier de France en 2000 ! Entre-temps, en 1997, Patrick Roger a ouvert une boutique à Sceaux qui rencontre un succès immédiat et qui fait pour beaucoup voir en lui l'un des prodiges de la profession. « Grâce au chocolat et à mon métier, je rencontre des gens que je n'aurais jamais imaginé côtoyer un jour, je voyage, je découvre... C'est une vie extraordinaire même si elle est dure. »

Après l'ouverture de la boutique de Sceaux puis de celle de l'avenue Victor Hugo, on découvrira, pour cette fin d'année, deux nouvelles adresses à Saint-Germain-des-Prés et au Faubourg Saint-Honoré. Patrick Roger nous promet, comme il en a l'habitude, de spectaculaires nouveautés sur le thème de la banquise tandis que l'on pourra, bien sûr, y retrouver certaines de ses créations comme l'Amazone, Plénitude ou l'incontournable Valparaiso avec sa ganache au citron vert...

47 rue Houdan, Sceaux, 45 avenue Victor Hugo, Paris 16^e
108 boulevard Saint-Germain, Paris 6^e, www.patrickroger.com

▼ LES CONSEILS DE PATRICK ROGER

À quoi reconnaît-on un bon chocolat ? « Pour moi, l'aspect visuel est primordial. Si ce n'est pas beau, ça ne sera pas bon. Après, tout dépendra des produits utilisés car certains chocolats peuvent se composer de plus de dix ingrédients. Je crois tout de même que les meilleurs sont souvent les plus simples. »

Comment déguster un chocolat ? « Déguster un chocolat après un repas est une aberration ! Il faut être en condition. Pour moi, le meilleur moment est le matin au petit déjeuner ou vers 11 h ou encore en fin d'après-midi. Il est important de se trouver dans un environnement plaisant. Ces conditions doivent être réunies pour pouvoir percevoir la quintessence d'un chocolat. »

Comment associer le chocolat avec d'autres mets ? « Je pense que le chocolat doit être apprécié pour ce qu'il est et que cette mode qui consiste à l'accommoder à toutes les sauces est un pur phénomène marketing et médiatique. Avec mes chocolats, je ne fais pas d'expériences ou de produits spécialement « marketés » pour tel ou tel marché. Je reste fidèle aux fondamentaux et il faut croire que mes clients aussi puisque mes boutiques ne désemploient pas. Je pense donc qu'il faut apprécier le chocolat tel qu'il est sans chercher à dénaturer un produit exceptionnel. »

Comment conserver le chocolat ? « Le chocolat doit se conserver entre 15 et 20°C ce qui exclut le réfrigérateur. Il se déguste entre 20 et 22°C. Il est très important de ne pas le conserver à côté de produits qui pourraient l'altérer par un mélange de saveurs. Dans mes magasins, nous poussons les précautions jusqu'à ne constituer les assortiments en boîtes qu'au dernier moment car les différents chocolats peuvent, même entre eux, s'altérer. »

On pourra retrouver toute l'histoire de Patrick Roger avec une sélection de recettes et de précieux conseils dans le livre Fort en Chocolat paru aux Éditions First en 2007.

Série Banquise.



Thème désert.

Saved by chocolate!

Although he didn't find a position that suited him, he expressed his determination by taking part and being successful in many competitions, including first prize at the Sologne gastronomy days in 1992, winner of the international chocolate-making prize in 1994 and finally Best French Craftsman award in 2000. In the meantime, in 1997 Patrick Roger opened a shop in Sceaux that was immediately successful and made many people consider him a prodigy in his profession. "Thanks to chocolate and my profession I meet people I would never have imagined I'd one day frequent, I travel, I discover. It's an extraordinary life even if it is hard." After opening the Sceaux shop then one on Avenue Victor Hugo, late this year there'll be two new shops, in Saint-Germain-des-Prés and on Faubourg-Saint-Honoré. Once again Patrick Roger promises some spectacular new delights, on the ice-floe theme, while you can of course continue to buy some of his existing creations such as Amazone, Plénitude and the must Valparaiso with its lime ganache.

▼ PATRICK ROGER'S TIPS

How to recognise a good chocolate? "For me the visual aspect is vital. If it doesn't look good it won't taste good. Then everything depends on the ingredients because some chocolates can contain more than 10. All the same, I believe that the best are often the simplest."

How to enjoy a chocolate? "Eating a chocolate after a meal is an aberration! You have to be in the right frame of mind. For me the best time is in the morning, at breakfast or around 11am, or in late afternoon. It's important to be in pleasant surroundings. These conditions need to be combined in order to be able to perceive the quintessence of a chocolate."

How to combine chocolate with other foods? "I think chocolate should be appreciated for what it is and that this fashion for dishing it up in all sorts of ways is purely a marketing and media ploy. With my chocolates I don't go in for experiments or market products especially for one clientele or another. I stay loyal to the fundamentals and I have to believe my customers do too since my shops are always full. So I think chocolate should be appreciated just as it is without trying to change an exceptional product."

How to store chocolate? "Chocolate should be kept at 15-20°C, which excludes the refrigerator. It should be enjoyed at 20-22°C. It's very important not to store it alongside products that might contaminate it with other flavours. In my shops we take our precautions so far as to only put the assortments in boxes at the very last moment because the different chocolates can even affect each other."

You can read Patrick Roger's full story along with a selection of recipes and some valuable advice in the book Fort en Chocolat published by Éditions First in 2007.

Les nouvelles crèmes DE LA PÂTISSERIE

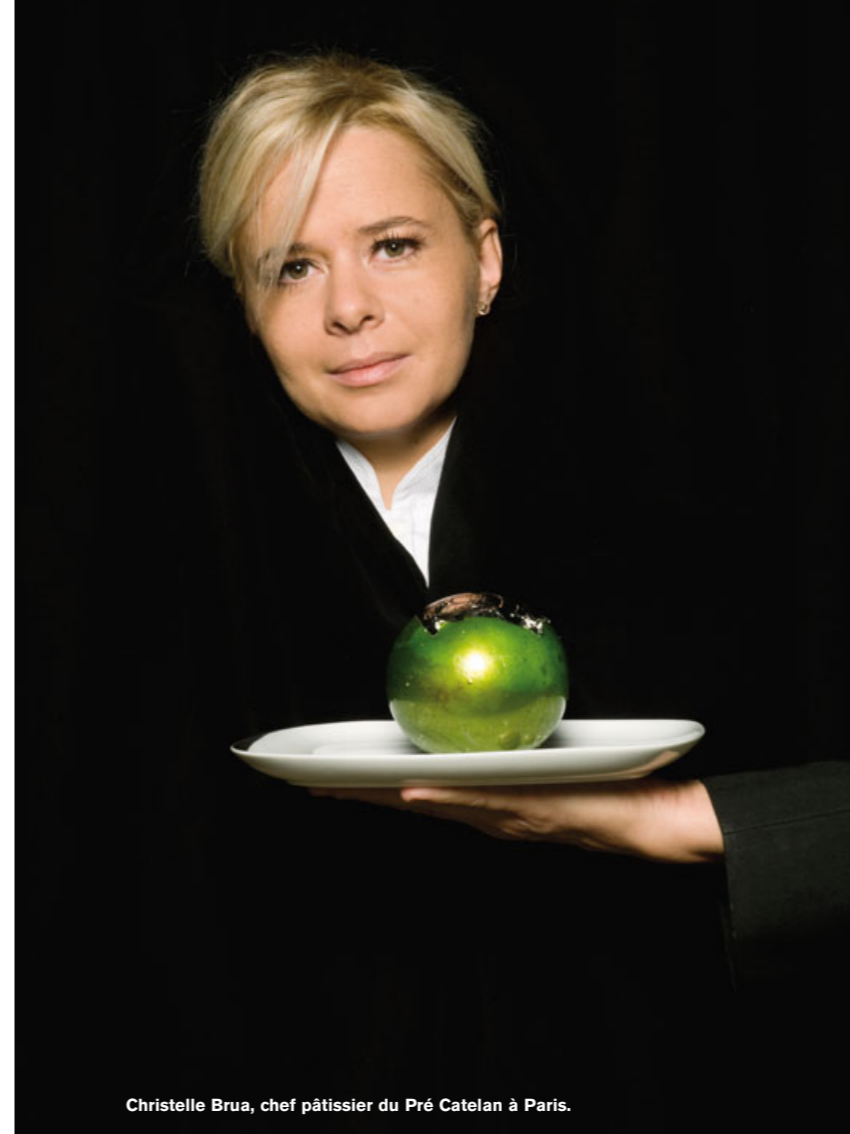
THE NEW CREAM OF PASTRY CHEFS

Par Rémi Dechambre

De plus en plus, la pâtisserie se décline au féminin. Rencontre avec trois femmes au talent reconnu et au parcours emblématique de cette tendance. -/ More and more pastry chefs are women. We met three who are recognised for their talent and have career paths that are representative of the trend.



La pâtisserie n'échappe pas aux évolutions de notre société et le dictionnaire nous le confirme : en cuisine, on pourra trouver tout autant un pâtissier qu'une pâtissière ! Bien sûr, les femmes doivent affirmer leur autorité mais, à l'image de beaucoup d'autres jeunes chefs, elles ont développé leurs propres méthodes. Si, comme l'affirme Christelle Brua, l'un des préceptes de base du métier est de « faire ce que l'on nous dit », elle avoue que les choses s'opèrent naturellement. « Il faut de la rigueur mais je fais tout pour que l'ambiance soit bonne et – peut-être grâce à ça – je n'ai jamais eu de problèmes... » Même son de cloche avec Keiko Nagae. « Grâce aux machines, le métier est beaucoup moins physique. Il faut quand même une grande capacité de travail. Je pense que j'arrive à diriger mon équipe parce que je fais de la pédagogie. Si quelqu'un rate quelque chose, il faut lui expliquer pourquoi afin que ça ne se reproduise pas. » Claire Damon, elle, fait le même constat même si elle se souvient avoir vécu quelques moments d'anthologie avec des fournisseurs la prenant avec désinvolture pour « la femme du pâtissier » ou encore des clients murmurant « Tu as vu, on a déguisé la vendeuse en pâtissière ! ». Il semble donc que se soit plutôt à l'extérieur des cuisines que la révolution reste à faire ! -/ The patisserie world experiences the same developments as society, as French dictionaries confirm: you will find a pâtissier (male pastry chef) as often as a pâtissière (female one) in the kitchen! Of course women have to assert their authority but, like many other young chefs, they've developed their own methods. Even though, as Christelle Brua claims, one of the profession's basic rules is to "do as you're told", she admits that things happen naturally. "You have to be meticulous, but I make sure there's a good atmosphere and – maybe as a result – I've never had any problems." It's the same story with Keiko Nagae. "Thanks to machines, the job is much less physical. You still have to be very hard-working though. I think that I manage to run my team because I have good teaching skills. If someone gets something wrong, you have to explain why to them so that they don't do it again". Claire Damon has the same opinion, even if she remembers some classics moments with suppliers who casually took her for the "pastry chef's wife", or with customers whispering, "Have you seen, they've dressed the shop girl up as the pastry chef!" So it seems that the revolution needs to take place outside the kitchens, not in!



Christelle Brua, chef pâtissier du Pré Catelan à Paris.

Christelle Brua, sereine -/ serene

Désignée Pâtissier de l'année par le guide Champerard 2008, Christelle Brua est, à 31 ans, chef pâtissier du Pré Catelan où, avec le chef Frédéric Anton, elle forme un parfait duo distingué depuis 2002 par trois étoiles au guide Michelin. C'est une fois un bac littéraire en poche que Christelle Brua décide de ne pas s'inscrire à l'université pour suivre son envie. « Je voulais travailler. J'aidais mes parents qui possédaient un winstub alsacien. J'ai décidé de préparer un CAP et un BEP en cuisine. » Après un apprentissage au Soldat de l'An II à Phalsbourg, elle découvre la pâtisserie en travaillant à L'Arnsbourg à Baerenthal. « En pâtisserie, il est primordial de bien connaître les techniques de base pour pouvoir être créatif. J'ai beaucoup travaillé mais j'ai aussi eu la chance de me trouver dans une maison où l'on me faisait évoluer. » Ici, Christelle Brua se construit mais elle sait déjà ce qu'elle veut. « J'étais venue au Pré Catelan en 2000 et j'étais très déterminée à travailler avec Frédéric Anton un jour ou l'autre. J'adorais sa cuisine. Quand j'ai appris qu'il cherchait quelqu'un, je l'ai harcelé durant trois ou quatre jours ! » Et cela paiera puisqu'elle sera recrutée en tant que chef de partie pâtisserie puis deviendra, en 2003, chef pâtissier du Pré Catelan. « Avec Frédéric Anton, nous créons les desserts à quatre mains. Nous travaillons autour de certains produits tout en choisissant des recettes qui respectent l'esprit général de la carte. Nous sommes toujours d'accord. » Ainsi est né l'un des desserts dont Christelle Brua est la plus fière : La Pomme. Son apparence étonnante (une pomme au cœur d'une sphère de sucre soufflé) se conjugue avec des saveurs agréablement régressives (crème glacée au carambar) et avec des sensations surprenantes (cidre et sucre pétillant). Christelle Brua attribue tout autant sa réussite à son travail qu'à des rencontres professionnelles d'une incroyable richesse. « J'ai tendance à dire que M. Klein de L'Arnsbourg et M. Anton sont mes seconds pères ! » Une famille à qui elle compte d'ailleurs faire honneur en avouant sa volonté de préparer le prochain concours du Meilleur Ouvrier de France ! -/ Voted Pastry Chef of the Year by the 2008 Champerard Guide, 31-year-old Christelle Brua is head pastry chef at Le Pré Catelan where, with chef Frédéric Anton, she forms a perfect duo that has been awarded three Michelin stars since 2002. With an arts baccalaureate under her belt from school, Christelle Brua

decided to follow her desires. "I wanted to work. I helped my parents who owned an Alsace Winstub (wine bar and restaurant). I decided to study for professional diplomas (CAP and BEP) in cookery". After training at Le Soldat de l'An II in Phalsbourg, she discovered pastry-making while working at L'Arnsbourg in Baerenthal. "In patisserie, it's vital to know the basic techniques well in order to be creative. I worked hard, but I was also lucky to be in an establishment where they helped me develop". Christelle Brua was growing, but she already knew what she wanted. "I came to Le Pré Catelan in 2000 and was very determined to work with Frédéric Anton one day or another. I loved his cooking. When I learned that he was looking for someone, I pestered him for three or four days!" And it paid off, because she was appointed pastry chef de partie (section head) and then, in 2003, head pastry chef at Le Pré Catelan. "With Frédéric Anton, we create desserts with four hands. We work around particular products, choosing recipes that respect the general mood of the menu. We always agree." This is how one of the puddings that Brua is most proud of came about: La Pomme. She puts her success as much down to her work as to her incredibly fruitful professional partnerships. "I like saying that M. Klein of L'Arnsbourg and M. Anton are my second fathers!" A family she's planning to pay tribute to by preparing for the next Meilleur Ouvrier de France (Best Craftsman of France) competition!

Keiko Nagae, envoûtée -/ bewitched

Née à Tokyo en 1974, Keiko Nagae ne se destinait pas à la pâtisserie et là voilà chef pâtissière chez Pierre Gagnaire ! Mais que s'est-il passé ? En effet, si adolescente il lui arrivait de faire des pâtisseries, c'est vers des études de droit que Keiko Nagae se dirige. Bonne élève, à 23 ans, elle s'apprête à exercer le métier d'avocat. Avant, elle décide de voyager. En Suisse, puis à la Sorbonne, elle apprendra le français. Partie pour deux ans, elle profitera des mois qui lui restent pour apprendre la pâtisserie à l'école Cordon Bleu. Mais voici qu'à l'issue de son stage de fin d'études chez Ladurée,



Keiko Nagae officie chez Pierre Gagnaire.

LYON ISLANDS

La Confluence - Lyon 2^e



APPARTEMENTS D'EXCEPTION À PRIX D'EXCEPTION, À PARTIR DE 3 700 €/M²

Grand choix d'appartements du studio au 6 pièces, duplex, loft, et maisons sur le toit.

- Exposition idéale, vue panoramique, grandes terrasses ou balcons
- Haute-Qualité Environnementale
- Concept architectural unique.

5 000 € de remise sur T2*
10 000 € de remise sur T3*
15 000 € de remise sur T4*
20 000 € de remise sur T5*
+ Frais de notaires OFFERTS*

Visitez notre espace de vente et notre showroom avec toutes nos prestations : 102, cours Charlemagne, Lyon 2^e.
 Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 19h, fermé le jeudi et le mardi matin.

BOUWFONDS MARIGNAN, LE CHOIX DE VIVRE MIEUX.

0 810 15 15 00*

www.bouwfonds-marignan.com

*prix d'un appel local.



DIRECTION RÉGIONALE
 RHÔNE-ALPES BOURGOGNE
 2, avenue Lacassagne - 69003 LYON



Bouwfonds Marignan Immobilier SAS : RCS Nanterre 412 842 684. Illustration non contractuelle. *Offres, valables dans la limite des stocks disponibles, pour toute réservation signée entre le 1er novembre et le 30 novembre 2008 concernant l'ensemble des opérations de Bouwfonds Marignan Immobilier (hors programmes en co-promotion) dont les travaux de construction ont démarré ou sont achevés. Diminution offerte d'un montant maximum de 2.500 € pour un studio, de 5.000 € pour un 2 pièces, de 10.000 € pour un 3 pièces, de 15.000 € pour un 4 pièces, de 20.000 € pour un 5 pièces, de 30.000 € pour un 6 pièces, sur les prix de vente TTC, sous réserve d'une signature de l'acte notarié de vente avant le 31 janvier 2009. Offre non cumulable avec les autres offres en cours de Bouwfonds Marignan Immobilier. Listes des programmes concernés sur www.bouwfonds-marignan.com ou au 0 810 15 15 00 (prix d'un appel local).



Claire Damon, à la tête Des Gâteaux et du Pain.

Claire Damon, entrepreneuse -/ business woman

En ouvrant sa propre boutique il y a deux ans, Claire Damon a réalisé un rêve d'enfance tout en offrant, grâce à ses expériences passées, une pâtisserie d'une qualité rare en dehors des circuits du grand luxe. De son Auvergne natale, Claire Damon garde le souvenir d'une famille où l'on aimait les plaisirs de la table. Plaisirs du palais, plaisirs des moments d'émotion partagés. Très vite, la petite Claire fera des gâteaux qu'elle vendra dans une boutique imaginaire. Quand, à seize ans, elle annonce à ses parents son désir de partir en apprentissage, pour ces intellectuels, la surprise est rude ! Mais, elle se révèle douée et décroche un titre régional de meilleur apprenti, surtout très volontaire. À dix-huit ans à peine, elle monte à Paris et découvre tout. « Ce n'était pas facile d'abandonner ma famille. Mais je savais ce que je voulais et j'avais vu, en passant chez Fauchon à l'époque de Pierre Hermé, que c'était ici que tout se passait. » Les expériences s'enchaînent chez Ladurée, au Bristol mais aussi au Plaza Athénée, aux côtés de Christophe Michalak. Mais le rêve de la petite fille reste bien ancré en elle. « Beaucoup me disaient qu'en montant mon affaire, je serais obligée de faire des concessions sur la qualité. J'ai étudié les prix, les techniques. J'ai sillonné la France pour voir les magasins qui marchent et je me suis rendu compte que tous ceux qui font de la qualité finissent par rencontrer le succès. Je me suis lancée dans l'aventure Des Gâteaux et du Pain car je voulais prouver que l'on pouvait utiliser des produits de premier choix en pâtisserie et rester accessible pour le grand public. » Pari semblait-il réussi car Claire Damon s'est constitué une clientèle fidèle, exigeante et curieuse. « On pourrait croire qu'en magasin, l'on doit faire une pâtisserie plus traditionnelle qu'en restaurant. J'ai remarqué un goût insoupçonné des clients pour la découverte. C'est pour moi une raison supplémentaire d'être contente de mon choix professionnel ! » Ainsi, Claire Damon nous annonce une fin d'année avec des bûches aux saveurs inédites comme café et fleur d'oranger ou encore pamplemousse et rose. Son incontournable Saint-Honoré prendra lui aussi pour la circonstance de nouveaux habits... à découvrir sur place ! -/ Claire Damon fulfilled a childhood dream when she opened her own patisserie shop two years ago. As a result of her professional experience so far, she sells pastries of a quality that is hard to find outside the circuit of luxury goods. Damon's childhood memories of growing up in the Auvergne are of a family who loved good food – the pleasure of eating and the pleasure of sharing special moments together. At a young age, she made cakes to sell in an imaginary shop. When she announced to her intellectual parents aged 16 that she wanted to go off and do an apprenticeship, it was a tough surprise for them! She proved to be talented, winning a regional title of best apprentice, but above all very determined: soon after her 18th birthday she went up to Paris and discovered everything. "It wasn't easy to leave my family. But I knew what I wanted and I'd seen from a trip to Fauchon's in the Pierre Hermé days that this is where everything happened." One professional experience followed another – at Ladurée, Le Bristol and the Plaza Athénée, alongside Christophe Michalak. But she held onto her childhood dream. "Many people told me that by setting up my own business, I'd have no choice but to compromise on quality. I examined prices and techniques. I travelled all over France to see shops that work and realised that all those that produce quality end up being successful. I embarked on the Des Gâteaux et Du Pain venture because I wanted to prove that you could use superior products in pastry-making and still be accessible to the general public." Damon seems to have pulled it off: she has established a loyal, demanding and curious customer base. "I've noticed that customers have an unexpected taste for innovation. That's another reason for me to be happy with my career choice!" Consequently, this year's festive creations will include yule logs in novel flavour combinations like coffee and orange blossom, and grapefruit and rose. Her unmissable Saint-Honoré cake will also be wearing a new outfit for the occasion!

Le Pré Catelan Bois de Boulogne Paris 16^e - Tél. 01 44 14 41 14

Pierre Gagnaire 6 rue Balzac Paris 8^e - Tél. 01 58 36 12 50

Des Gâteaux et du pain 63 boulevard Pasteur, Paris 15^e - Tél. 01 45 38 94 29

on lui propose de rester. « Je crois que c'est mon sens de l'obstination et du défi qui a plu. Chaque jour, je me fixe comme objectif de faire mieux qu'hier. Si je roulais mes croissants en un certain temps, je voulais faire mieux le lendemain. En plus, à cette époque, je travaillais la pâte. J'adore ça car c'est vivant. » Elle restera trois ans chez Ladurée avant de rejoindre Pierre Gagnaire pour le lancement du Sketch de Londres. « Il fallait tout mettre en place et c'était ma première expérience en restaurant. Cela a été une chance extraordinaire de pouvoir le faire avec Pierre Gagnaire. » Keiko travaillera ensuite chez Michel Troisgros où elle découvrira la restauration d'hôtel au Lancaster. « Nous étions ouverts sept jours sur sept. Ceci nécessite de faire en sorte que l'équipe puisse tourner en mon absence. » Mais en mai dernier, elle est finalement rentrée au bercail – pas au Japon mais chez Gagnaire – pour rejoindre le restaurant de la rue Balzac et participer à la mise en place des cartes des différentes adresses du maître à travers le monde. « Ce que j'aime chez Pierre Gagnaire, c'est qu'il me fixe une sorte de cahier des charges – par exemple créer, pour un dessert, un soufflé au Parmesan – et qu'il me demande de travailler autour de cela. On n'est jamais autant inventif que dans un cadre délimité. En plus, je suis une passionnée des produits. Dans ma tête, c'est comme des tiroirs dans lesquels ils sont tous rangés. Je puise dedans à chaque fois et j'avoue que ma culture japonaise est pour cela un avantage. D'abord, nous avons au Japon un vrai culte des beaux produits frais. Ensuite, il y en a que je connais et qui sont ignorés en France. » Et de conclure dubitative, « j'étais partie pour deux ans et cela fait dix ans que je suis en France ! » -/ Born in Tokyo in 1974, Keiko Nagae didn't intend to work in pastry-making, but here she is, head pastry chef at the restaurant Pierre Gagnaire! So how did it happen? Although as a teenager she was sometimes known to bake, Keiko Nagae actually opted to study law. A good student, at the age of 23 she was set to become a lawyer. But she decided to travel first. To Switzerland, then Paris and the Sorbonne to learn French. After two years away she decided to make the most of her final months by doing the pastry course at Le Cordon Bleu school. But when she finished her end-of-course work placement at luxury patisserie Ladurée, they asked her to stay. "I think they liked my obstinacy and sense of challenge. Every day I set myself the goal of doing better than yesterday. If it took me a certain amount of time to roll my croissants, I wanted to do it faster the next day. Also, back then, I used to knead the dough. I love that because it's alive." She stayed at Ladurée for three years and then joined Pierre Gagnaire for the launch of Sketch in London. "We had to set everything up and it was my first restaurant experience. I was incredibly lucky to be able to do it with Pierre Gagnaire." Nagae then discovered hotel catering working with Michel Troisgros at the Lancaster. "We were open seven days a week. Which meant making sure that the team could operate in my absence sometimes." But last May she returned to home ground – not to Japan, but to Gagnaire, to work in the master chef's rue Balzac restaurant and help devise the menus for his restaurants around the world. "What I like about Pierre Gagnaire is that he gives me a kind of spec sheet – for example, to create a Parmesan soufflé as a dessert – and asks me to work around that. You are never as creative as when working within a defined framework. Also, I'm product mad. In my head I've organised them like in drawers. I look inside them each time." She concludes incredulously, "I left for Europe for two years and I've now been in France for ten years!"



Marion Chatelain prête à dévorer la "religieuse sur son 31".



Déclinaison sur le thème de la cosmétique gourmande.



Marion Chatelain

L'ALLIANCE DE L'ART ET DE LA TABLE A MARRIAGE OF ART AND FLAVOUR

Par Caroline Stefani

Passionnée par la nourriture et le dessin, cette brune aux yeux rieurs a décidé d'unir ses deux amours afin qu'elles ne fassent plus qu'un. -/ Marion Châtelain, brown hair and laughing eyes, decided to unite her passions for food and for drawing once and for all.

Marion est née passionnée par ce qui se dévore et qui colore son assiette. À six ans, elle cuisinait déjà et ne considérait pas le sucre glace comme une simple substance alimentaire. « J'aimais bien faire de la calligraphie avec du marc de café ou encore "tirer le portrait" de mes aliments préférés. » Son rêve ? Devenir chef. Mais une fois apprentie cuisinier, elle réalise que la toque n'est pas faite pour sa tête : « Ma vision de la cuisine était beaucoup trop bohème ». Marion privilégie alors le dessin et intègre deux écoles de graphisme, l'une à Orléans, l'autre à Paris. Elle s'y épanouit : « Mes professeurs étaient de vrais professionnels à la passion contagieuse. » Pas vraiment du genre à se laisser aller sur les bancs de l'école, Marion veut entrer dans la vie active. À vingt-et-un ans, elle saisit alors sa chance et intègre Publicis. Une expérience de chef de pub qui va durer cinq ans. Cinq années jalonnées « de rencontres enrichissantes avec de grands photographes, cinq années à former mon œil ». Mais, comme « le vin est indissociable du fromage », dixit Marion Chatelain, celle-ci ne peut se passer d'art et de cuisine.



Bouchées dorées à dévorer.



Du chocolat qui se nappe au pinceau.

Des instants 100 % gourmands

L'envie de vivre autre chose titille la jeune femme. Elle devient médiatrice culinaire, quitte Publicis en 2005 et se consacre à ses créations. « Tout prend de la vitesse, mon réseau se forme et je me lance dans différents projets. » Un travail qu'elle résume en ces mots : « technique mixte ». « J'explore les matières, la cuisine, les couleurs et les sensations comme une même palette de possibilités créatives. » Marion intervient pour apporter une note gourmande, teintée d'originalité et de cohérence, à des événements : vernissages,ancements presse, manifestations culturelles... Elle ajoute de la poésie. Comment ? « Je m'imprègne de l'univers d'une personne, d'un lieu et j'invente une scénographie culinaire en osmose avec tout ça. » Pour une marque de cosmétique, elle invente des bouchées couleurs or, du chocolat qui s'applique à l'aide d'un pinceau et se déguste à même la peau. Le moment qu'elle préfère ? La dégustation lorsque sa scénographie prend enfin vie. Des instants auxquels elle assiste avec émotion. « Mon meilleur souvenir était lors d'un congrès de biologie médicale. Il y avait des virus à manger, des seringues à boire... Ces gens ont été mon meilleur public. Ils étaient très déstabilisés, mais tellement prêts à l'être ! » Avec Marion, tout est prétexte à être gourmand. Amoureuse de tout ce qui se croque, cette femme à l'imagination sans limite n'a pas terminé de bousculer les habitudes culinaires et de transformer l'heure du déjeuner en véritable œuvre d'art.



Marion was born with a passion for food and all its colours. She was cooking by the age of six and already saw icing sugar as something more than sweet stuff to eat. "I loved writing with coffee grounds or drawing pictures of my favourite foods," she says. She wanted to be a chef when she grew up. But during her apprenticeship she realised that that world was not for her: "my view of cookery was far too Bohemian". So she turned to drawing and studied graphic arts in Orléans and Paris. She blossomed. "My teachers were real professionals and their enthusiasm was contagious," she says. But Marion was not the type to spend years studying, she was keen to start work. At 21 she grasped an opportunity to join Publicis as account executive and stayed in that job for five years.

Total gourmandise

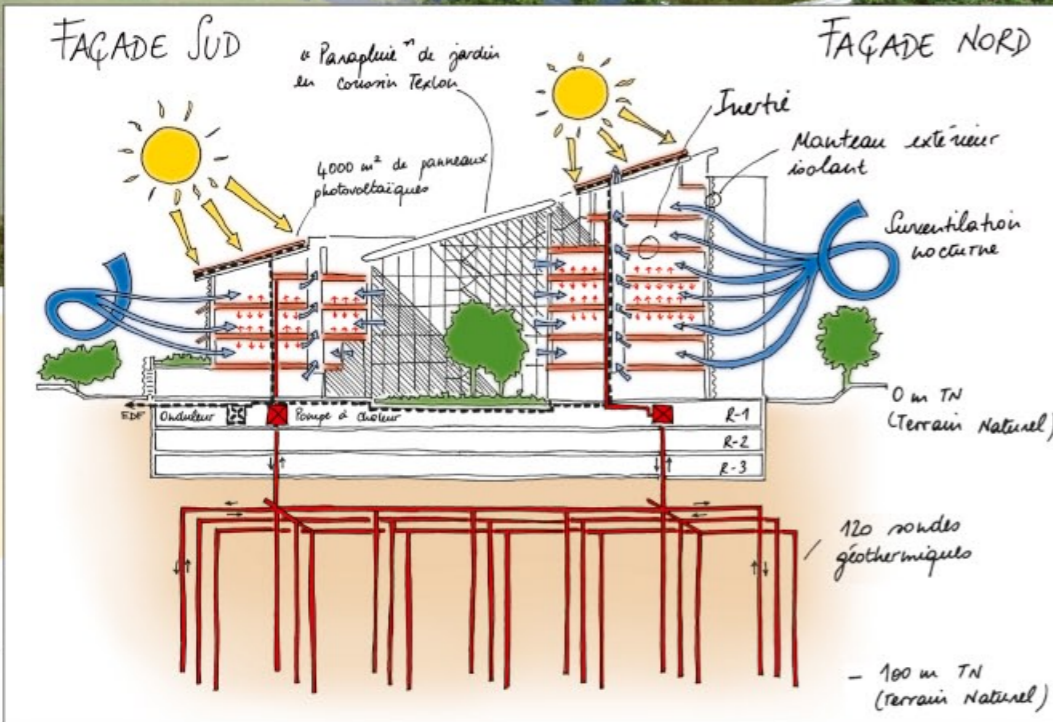
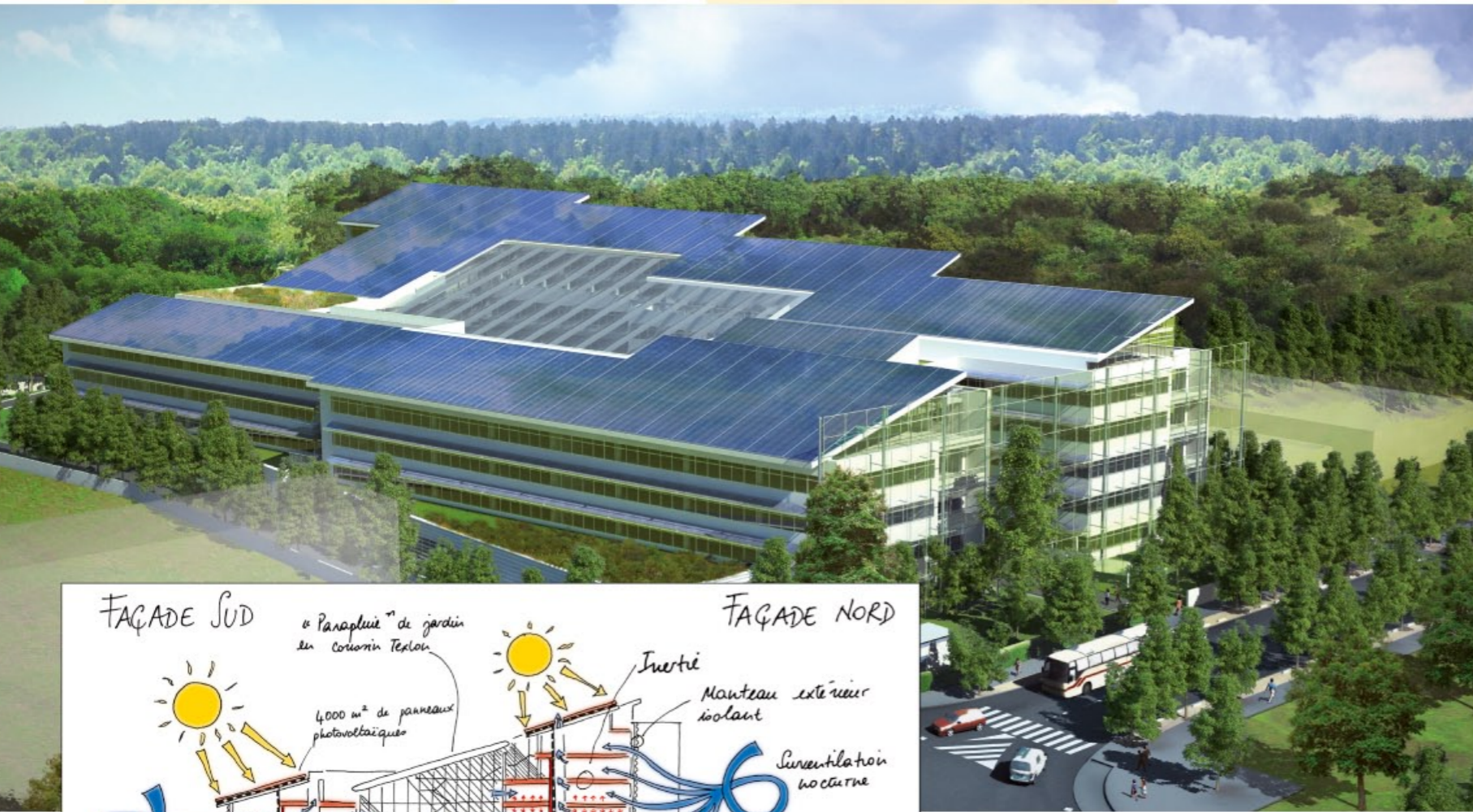
But she wanted to try something else and switched to a job as culinary mediator. Then she left Publicis to devote her time to her own creations. "Things began to pick up speed, my network took shape and I launched into various projects. I explore materials, cookery, colours and sensations as a single palette of creative possibilities." Marion supplies services to events such as cultural events, art gallery previews and press launches, adding a note of original gourmandise themed on the event. And a touch of poetry. "I imbibe the whole universe of a person or place and invent a culinary scenography in osmosis with that," she told Cote Magazine. For a cosmetics brand she invented gold-coloured bite-sized nibbles, and chocolate to apply with a brush and lick off the skin. Her favourite moment? The tasting, when the display comes to life. "My best memory is from a medical biology congress. There were viruses to eat and syringes to drink, for example. Those people were the best public I've had. They were very destabilised but they were so ready to go along with it." With Marion, anything is an excuse for gourmandise.

A fabulous book ! Ce recueil de recettes n'est pas un livre ordinaire. À l'image de sa créatrice, il est gourmand et sait vous mettre l'eau à la bouche. *Fabulous Cakes* est présenté dans une boîte en fer, prête à accueillir vos fabuleux gâteaux. Marion signe la direction artistique et la conception graphique de cet ouvrage en plus des vingt-cinq recettes illustrées par les clichés de Laurent Grandadam. « J'ai tenu à enrichir ce livre de photographies en mouvements prises à l'occasion d'un vrai goûter ou d'une véritable soirée ». C'est maintenant à vous de cuisiner créatif ! -/ Over twenty-five recipes, but *Fabulous Cakes* is no ordinary recipe book. Like its author, it's thoroughly Epicurean and knows how to make your mouth water. It comes in a tin that you'll be keeping your fabulous cakes in. Marion is the book's author, graphic designer and art director.





Avec SERCIB, votre immeuble de bureaux à Energie Positive



Solaris se nourrit d'une énergie propre venue de la Terre et du Soleil

Les occupants bénéficient d'un jardin intérieur de 1000m²

SERCIB

Ce qui est vrai restera

**Immeuble "Crystal" 6 rue Hélène Boucher - 78280 Guyancourt
tel : +33 (1) 39 30 57 30 fax : +33 (1) 39 30 57 39 www.sercib.com**

URBAN
Par Mireille Sartore

PARIS

FOCUS
les rendez-vous du mois / what to do this month



Venues des Etats-Unis, les deux huiles "Nice, la promenade des Anglais aux deux palmiers" (1925) et "Jeune Femme au canapé rose" (1902) de Raoul Dufy.

Raoul Dufy, grand artiste méconnu Raoul Dufy: great artist misunderstood

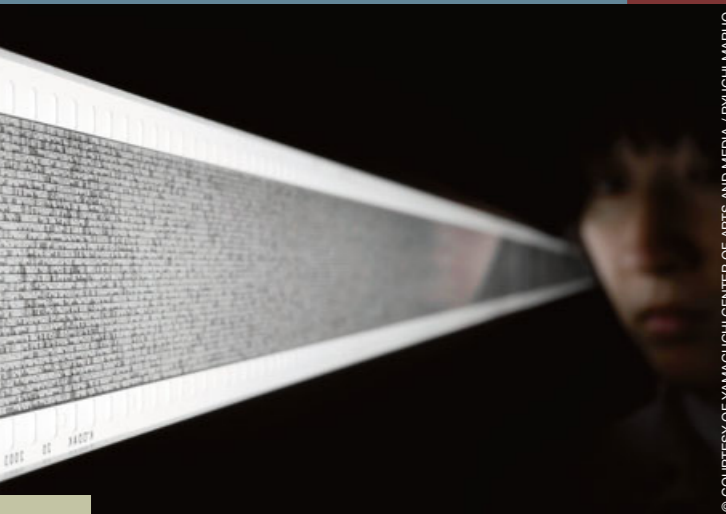
Défaire une réputation pour mieux la reconstruire. C'est l'ambition du musée d'Art moderne de la ville de Paris qui présente jusqu'au 11 janvier 2009 une rétrospective époustouflante du peintre français.

En 1946, l'écrivaine Gertrude Stein, grande amie de Picasso, publie un texte où elle associe étroitement l'œuvre de Raoul Dufy à la notion de plaisir. Joie de vivre et bonheur de peindre, certes, mais pas seulement. Trop longtemps, en France du moins – les États-Unis l'auraient préféré à Matisse dans les années 20-30 – le talent de ce grand peintre indépendant n'est pas reconnu à sa juste valeur. D'abord, Raoul Dufy (1877-1953) n'est pas le « suiveur que l'on a bien voulu nous faire croire », explique Sophie Krebs, commissaire de l'exposition. Fauvisme et cubisme n'ont été en fait qu'un prétexte pour affirmer son ton, son style, sa personnalité. Son vif intérêt pour l'art décoratif lui valut pourtant d'être « relégué au rang d'artiste secondaire, empêchant de voir combien Dufy, jusqu'à sa mort, se remet en cause dans sa peinture, laboratoire de sa pensée », explique Fabrice Hergott, directeur du musée. Aujourd'hui, « parce qu'un grand designer est souvent plus célèbre qu'un artiste plasticien, constate Sophie Krebs, l'œuvre du décorateur Dufy est enfin considérée sous un nouveau jour. » Dufy-le moudain a peint beaucoup (trop ?) de chevaux de course et de bateaux ? Sans doute. Ils ont d'ailleurs contribué à sa renommée, mais la lecture moderniste de son œuvre ne doit pas pour autant en être altérée. Un peintre qui a fait du plaisir la chose la plus sérieuse du monde ne devrait jamais être sous-estimé.

Raoul Dufy, le plaisir, musée d'Art moderne de la Ville de Paris, 11 avenue du Président Wilson, 16^e - Tél. 01 53 67 40 00. www.mam.paris.fr

Dismantle a reputation the better to rebuild it: that's the aim of the breath-taking Raoul Dufy retrospective at the Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris until 11 January 2009.

In 1946 writer Gertrude Stein, a close friend of Picasso, published an article in which she linked Raoul Dufy's work very closely with the notion of pleasure. Joie de vivre and the pleasure of painting are there, certainly, but there's more to Dufy than that. This great independent painter's talents have never been properly appreciated in France, although in the United States he was better liked than Matisse in the 1920s and '30s. Sophie Krebs, the exhibition's curator, explains: Raoul Dufy (1877-1953) was not an "imitator trying to impress". For him, fauvism and cubism were only pretexts for asserting his own tone, style and personality. But because of his keen interest in decorative art he has been "relegated to the ranks of minor artists, masking the fact that right up to his death, Dufy was constantly self-questioning in his painting. His painting was a laboratory for his thinking," argues the museum's curator Fabrice Hergott. Today, now that "a great designer is often more famous than a great artist" says Sophie Krebs, "the work of Dufy the decorator is seen in a new light". Sure, Dufy was a society man and he painted a lot of boats and race horses. They helped to make him famous. But this should not affect the modernist reading of his work. A painter who made pleasure the most serious thing in the world should never be underestimated.



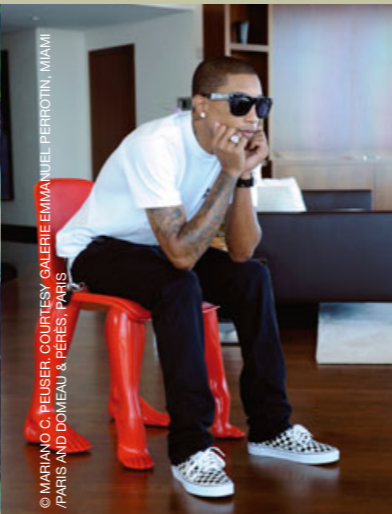
Ryoji Ikeda médite sur l'infini au Laboratoire...



Monet, « Bras de Seine près de Giverny, soleil levant », 1897, au Musée Marmottan.



Emil Nolde, « La mer III », 1913, au Grand Palais.



Pharrell Williams sur sa chaise « Perspective », 2008.



Pierre Boulez a choisi Kandinsky pour son exposition au Louvre.



Campagne de pub Sonia Rykiel 1987 signée Dominique Issermann.

Le Laboratoire, deuxième saison Le Laboratoire, second season

4 RUE DE BOULOI 1^{er}. TÉL. 01 78 09 49 50 - www.laboratoire.org

Imaginé par le scientifique américain David Edwards à l'automne 2007 en plein cœur de Paris, Le Laboratoire continue de se revendiquer comme un site de recherche expérimentale et un lieu de présentation des œuvres. La deuxième saison s'est ouverte en octobre dernier par « l'aboutissement extraordinaire d'une expérience entre le compositeur digital japonais Ryoji Ikeda et le mathématicien américain Benedict Gross », explique D. Edwards. Si cette exposition « conceptuelle » visible jusqu'au 10 janvier peut laisser perplexe – on touche ici à la notion de l'infini – le Laboratoire réserve bien d'autres surprises comme le LaboShop où l'on peut acquérir pour quelques euros le très surprenant Whif, inhalateur de saveurs mis au point l'an passé, ou bien encore ce purificateur d'air par les plantes, très bel objet au design très sixties baptisé *Andrea* créé par Mathieu Lehanneur. C'est à ce jeune designer que l'on doit d'ailleurs la conception du LaboShop et du FoodLab (ouvert exclusivement aux membres du LaboClub, autre nouveauté) dans lequel Thierry Marx dirigera deux fois par semaine des expérimentations autour de la cuisine et des sciences. À suivre.

-/ Le Laboratoire is the brainchild of American scientist David Edwards. It opened in the heart of Paris in autumn 2007. The experiments here merge science with art, and the works on display are called "artscience". Its second season began in October with "the extraordinary outcome of an experiment involving Japanese digital composer Ryoji Ikeda and American mathematician Benedict Gross". The exhibition continues until 10 January. The Laboratoire has plenty of other surprises like the LaboShop where for a few euros you can buy the astonishing Whif flavour inhaler, developed last year. Also on sale in the LaboShop is the Bel-Air plant-based air purifier created by young designer Mathieu Lehanneur (who also thought up the LaboShop and the FoodLab). This place is well worth keeping an eye on.

« Monet n'est qu'un œil, mais quel œil ! » "Monet is only an eye – but what an eye!"

2 RUE BOILLY, 6^e. TÉL. 01 44 96 50 33 - www.marmottan.com

Appréhender l'œuvre à travers le regard du peintre est l'expérience inédite que propose le musée Marmottan jusqu'au 15 février autour de Claude Monet et d'une soixantaine de ses œuvres. En 1908, à l'âge de 68 ans, le peintre est atteint d'une cataracte aux deux yeux qui va peu à peu altérer sa vision. Avec l'exposition *Monet, l'œil impressionniste*, le visiteur est invité à explorer l'approche visuelle du peintre, contemplant ainsi sa capacité à retranscrire la beauté d'un instant, la lourdeur d'une atmosphère ou la légèreté d'une brume. En 1918, l'artiste diminué par sa maladie colore sa toile différemment et peint *Le pont japonais* et les *Nymphéas*. « Monet n'est qu'un œil, mais quel œil », ironisait Cézanne. À vous de voir. C.S. -/ To apprehend artistic output through the eyes of the artist: that's the unusual experience offered by the Musée Marmottan until 15 February. The exhibition *Monet, the Impressionist Eye* allows the visitor to explore the painter's visual approach and discover how he overcame his visual handicap, a cataract that profoundly altered his vision. "Monet is only an eye, but what an eye!" said Cézanne. Come and see.

Emil Nolde au Grand Palais Emil Nolde at the Grand Palais

GALERIES NATIONALES DU GRAND PALAIS, 3 AV. DU GÉNÉRAL EISENHOWER, 8^e

C'est la première fois que la France s'intéresse sérieusement à l'un des maîtres de l'expressionnisme allemand, Emil Nolde (1867-1956). Peut-être en raison d'un triste épisode de sa vie qui le lia un temps au nazisme... Parmi les 90 peintures et les 70 aquarelles présentées jusqu'au 19 janvier selon un parcours thématique dense et varié (Nolde voyagea beaucoup à travers le monde), notre préférence se porte sans conteste sur ses nombreuses études maritimes. « Plus qu'un sujet, la mer est une présence, auprès de laquelle le peintre puise son inspiration (75 peintures et un nombre incalculable d'aquarelles entre 1901 et 1951), explique Sylvain Amic, directeur du musée Fabre à Montpellier et commissaire d'exposition.

-/ This is the first time France has paid serious attention to that master of German expressionism, Emil Nolde (1867-56). The 90 oils and 70 water-colours in this show are presented by theme, with a dense and varied route around the exhibition. We liked the painter's many seascapes best. "Rather than a subject, the sea is a presence from which the painter drew his inspiration for 75 oils and countless water-colours between 1901 and 1951," explains exhibition commissioner Sylvain Amic.

Pharrell Williams brille chez Perrotin Pharrell Williams at the Perrotin gallery

10 IMPASSE SAINT-CLAUDE, 3^e. TÉL. 01 42 16 79 79

Pharrell Williams était bien présent le soir de son vernissage le 20 octobre dernier chez Emmanuel Perrotin, en direct de Miami, grâce à une web camera disposée dans l'espace d'exposition exigu où se pressaient tant bien que mal les fans venus saluer leur idole américaine. Ce soir-là, chez le plus hype des galeristes français, le célèbre producteur et musicien hip-hop qui brille aussi de mille feux dans le milieu de la mode et du luxe était invité pour sa première exposition de design. Derrière la foule relative, quatre sièges siglés de la star (et du duo Domeau & Pérès) trônaient – presque – sagement. En effet si la forme de l'assise est inspirée de la célèbre chaise Eames, les quatre pieds (jambes de femmes devant et jambes d'hommes derrière) rappellent à leur manière une position du Kama Sutra dont on vous laisse juger du bon goût (photo). La série limitée de 10 chaises (20 000 dollars pièce) est visible jusqu'au 10 janvier Impasse saint-Claude. Du côté de la rue de Turenne, moins bling-bling mais plus intéressant, le travail tout en délicatesse de l'artiste indo-britannique Bharti Kher.

-/ Emmanuel Perrotin's gallery was thronged for the Pharell Williams preview on 20 October. The US rap star was there to present his design collection: four colourful seats he's created with Domo & Pérès. The chair seats take after the famous Eames chair but the four feet are in the shape of human legs. A woman's in front, a man's behind – imagine the rest and you have a Kama Sutra position. Which not everyone will consider good taste. Limited edition of ten chairs at \$20,000 each, on show in the Impasse Saint-Claude until 10 January.

Pierre Boulez au Louvre Pierre Boulez at the Louvre

AILE DENON DU LOUVRE, PARIS 1^{er}. TÉL. 01 40 20 53 17

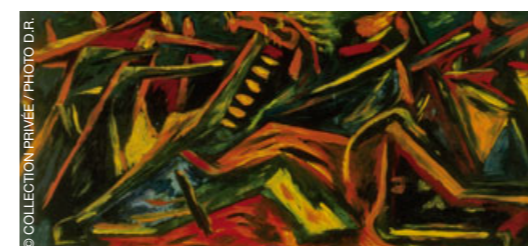
Le Louvre se dépoussière et c'est tant mieux. Après Anselm Kiefer l'année dernière c'est au tour du compositeur et chef d'orchestre Pierre Boulez d'investir le plus connu des musées pour un hommage inédit. Si la musique est bien sûr au cœur du vaste programme qui se déroule, en partie, jusqu'au 9 février 2009 dans les salles d'arts graphiques Mollien, l'exposition *Pierre Boulez. Œuvre : Fragment* présente également des dessins, manuscrits littéraires et musicaux des XIX^e et XX^e siècles illustrant « le regard de Pierre Boulez sur la modernité ». Les quatre thèmes développés autour de la question de l'inachevé et du fini proposent de redécouvrir notamment de très belles œuvres de Cézanne, Ingres, Kandinsky (photo), Klee, Picasso, etc.

-/ The Louvre is shaking off the dust and it's just as well. After the tribute paid to Anselm Kiefer last year, it's the turn of composer and conductor Pierre Boulez to feature in this most illustrious of museums.

Pollock sous influence chamanique ? Pollock under shamanic influence?

28 PLACE DE LA MADELEINE, 8^e. www.pinacothèque.com

Marc Restellini n'a pas choisi la facilité. L'exposition qu'il propose jusqu'au 15 février prochain à la Pinacothèque se présente comme « l'exploration d'une relecture inédite » de l'œuvre du grand peintre expressionniste Jackson Pollock sous l'influence du chamanisme amérindien. Pour cela, le directeur s'est appuyé sur la thèse de Stephen Polcari, professeur d'art et auteur d'un ouvrage de référence sur l'expressionnisme américain. Même si la lecture des panneaux qui accompagnent le parcours peut s'avérer laborieuse par certains aspects, il n'en demeure pas moins que la démarche artistico-philosophique engagée ici mérite



Jackson Pollock et le chamanisme à la Pinacothèque.

EN BREF...

> **Sonia Rykiel** (photo) célèbre les quarante ans de sa maison de couture aux Arts Décoratifs. On vous en reparle dans notre numéro de mars 2009. Sonia Rykiel celebrates the fortieth anniversary of the founding of her fashion house at the Musée des arts Décoratifs. We'll be saying more about this in our March 2009 issue.

> **Van Dyck inédit**. Jamais la France n'avait consacré d'importante rétrospective à cet immense peintre flamand. Le musée Jacquemart-André expose jusqu'au 25 janvier une trentaine de portraits et une dizaine de dessins. Van Dyck: a first. Until now, there had never been a major retrospective in France of this immense Flemish master. The Musée Jacquemart-André is showing some thirty portraits and ten drawings.

> **Belin en solo**. Valérie Belin présente sa première exposition personnelle chez Jérôme Noirmont, avenue Matignon, jusqu'au 8 janvier. Belin solo. Valérie Belin presents her first personal exhibition at the Jérôme Noirmont gallery.

d'être saluée par son extrême courage et son audace intellectuelle.

-/ Marc Restellini hasn't taken the easy way out. The exhibition he has organised at the Pinacothèque aims to "explore a new reading" of the work of the great expressionist painter Jackson Pollock from the standpoint of native American shamanic influences. The theme is based on the theories of Stephen Polcari, art historian and author of a book on American expressionism.

Bijoux et design chez Pierre-Alain Challier Jewellery and design at the Pierre-Alain Challier gallery

8 RUE DEBELLEYME, 3^e - TÉL. 01 49 96 63 00

Jusqu'au 23 décembre, la galerie Pierre-Alain Challier présente les précieuses collections de bijoux vintage créés pour Artcurial dans les années soixante-dix par Arman, Cocteau, de Chirico, notamment. Parallèlement à cette exposition disposée dans l'élégant espace aménagé par Christophe Pillet, le designer Hubert Le Gall propose ses toutes dernières créations accompagnées des très belles photographies de Marianne Haas.

-/ The Pierre-Alain Challier gallery presents the precious collections of jewellery created for Artcurial in the 1970s. Designer Hubert Le Gall offers his latest creations along with some beautiful photographs by Marianne Haas.

« Le Soldat Rose » en manœuvre Le Soldat Rose on manoeuvre

A PARTIR DU 4 DÉCEMBRE AU PALAIS DES CONGRÈS - www.lesoldatrose.com

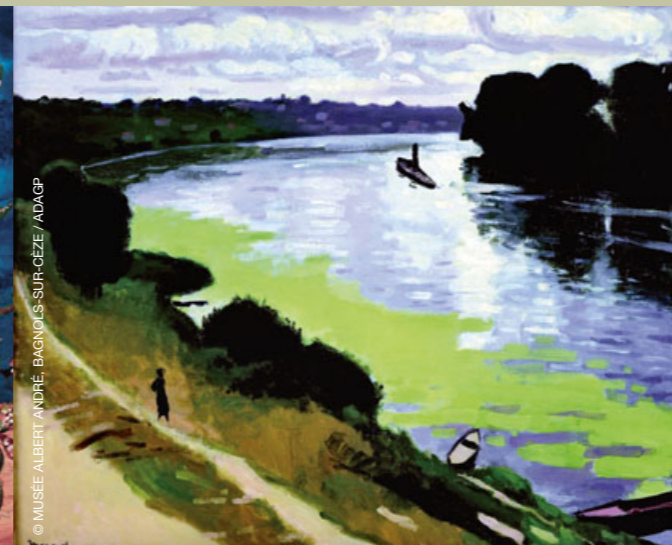
Après un premier triomphe au Casino de Paris et une tournée dans toute la France, *Le Soldat Rose*, la comédie musicale de Louis Chédid auréolée de deux Victoires de la Musique, revient au Palais des Congrès pour une série de représentations. La mise en scène est signée Corinne et Gilles Benizio – alias Shirley & Dino ! -/ After its triumphant tour of France, *Le Soldat Rose*, a musical comedy by Louis Chédid, is back in Paris for a series of performances at the Palais des Congrès.

Mélissa Laveaux, la révélation Mélissa Laveaux the new revelation

LA BOULE NOIRE, 120 BD ROCHECHOUARD, 18^e - www.laboule-noire.fr

Née à Montréal en 1985 de parents haïtiens fraîchement débarqués, Mélissa Laveaux s'amourache très jeune de toutes les musiques du monde qu'elle découvre en autodidacte dans sa ville anglophone d'Ottawa. C'est la révélation. Au carrefour de ses multiples identités, la jeune femme se construit un style qu'on a pu découvrir à travers un premier album réussi, sorti en novembre dernier. A découvrir sans faute à La Boule Noire, le 18 décembre et à l'ArgoNotes à Montreuil, le 30 janvier 2009.

-/ Singer-songwriter Mélissa Laveaux, born in 1985 in Montreal, has developed a style at the crossroads between numerous identities. You can hear it on her first CD, which hit the shops in November and is making quite a splash.



Laurent Grasso dans l'exposition Antidote 4 des Galeries Lafayette.

Chez Maillol, Séraphine de Senlis, « Le Bouquet des feuilles », vers 1929-1930.

A Rueil-Malmaison, Albert Marquet, « La Frette vue d'Herblay », 1919.

Le projet « Baiser » de Zoulikha Bouabdellah, lauréate du Prix Le Meurice.

La BnF présente 150 estampes japonaises d'exception.

« Good morning Mr Gershwin » au Théâtre de Chaillot.

Au musée du Luxembourg, Andy Warhol, « Ten-Foot Flowers », 1967.

Antidote number 4 - / Antidote number four

PREMIER ÉTAGE DES GALERIES LAFAYETTES. www.galerielafayette.com

« Affirmer une fidélité vis-à-vis des artistes. » C'était l'idée générale de Guillaume Houzé qui l'a conduit en 2005 à proposer, en collaboration avec le groupe Galeries Lafayette, des expositions d'art contemporain annuelles dans l'enceinte du célèbre magasin. « Avant d'être une exposition, souligne G. Houzé, commissaire d'exposition et descendant du fondateur de la célèbre enseigne, c'est une collection que nous espérons cohérente et significative, qui nous permet de rendre plus visible la jeune scène artistique française et de témoigner de notre fidélité aux marchands et galeries avec qui nous collaborons depuis le début. » La 4^e édition d'Antidote réunit cette année les œuvres de 11 artistes plasticiens, présentées jusqu'au 10 janvier prochain à la Galerie des Galeries du grand magasin. Parmi eux, Saâdane Afif, Delphine Coindet, Laurent Grasso (lauréat du Prix Marcel Duchamp cette année), Sophie Dubosc, Michel Blazy, etc.

-/ "To assert my fidelity to artists" – that was Guillaume Houzé's general idea in 2005 when he set out to organise an annual contemporary art exhibition in the Galeries Lafayette. This year's Antidote show, the fourth, has works by eleven artists including Saâdane Afif, Delphine Coindet, Laurent Grasso, Sophie Dubosc and Michel Blazy. Open until 10 January.

Séraphine sortie de l'oubli Séraphine remembered at last

MUSÉE MAILLOL, 61 RUE DE GRENELLE, 7^e – TÉL. 01 42 22 59 58

Il était une fois une femme de ménage qui voulait être peintre. Ce pourrait être le début d'un conte, c'est en tout cas celui de la véritable histoire de Séraphine Louis, dite Séraphine de Senlis (1864-1942), autodidacte et « dévorée par l'envie de peindre » à qui le musée Maillol rend hommage jusqu'au 5 janvier prochain. Voir aussi le joli film de Martin Provost sorti en octobre dernier avec Yolande Moreau dans le rôle-titre qui a permis de sortir de l'oubli cette artiste inclassable.

-/ There was once a servant who wanted to be a painter. That might be the opening sentence of a fairy tale but in fact it's the story of Séraphine de Senlis (1864-1942), a self-taught artist "devoured by the desire to paint". You can see her work at the Musée Maillol until 5 January.

L'Atelier Grognard au fil de la Seine Atelier Grognard: painting by the Seine

6 AV. DU CHÂTEAU DE MALMAISON, RUEIL-MALMAISON – TÉL. 01 47 14 54 77

A partir du XIX^e siècle, les peintres délaissent les ateliers pour peindre en plein air. C'est bien connu, la Seine et ses alentours inspirent les impressionnistes comme Monet, Sisley, Pissarro, Caillebotte, mais aussi leurs prédécesseurs, les dits « paysagistes » tels Louis Français, Camille Corot puis plus tard, les nouvelles générations appelées « néo-impressionnistes » comme Paul Signac ou Maximilien Luce. L'exposition *Reflets de la Seine Impressionniste* présentée jusqu'au 9 mars prochain par la ville de Rueil-

Malmaison propose un panorama de quelques-uns des chefs-d'œuvre qui ont marqué ces trois étapes picturales. Un ravissement.

-/ In the late 19th century, painters began to leave their studios to work in the open air. The Seine and its surroundings inspired many painters of the time. *Reflets de la Seine Impressionniste* is an exhibition on that very theme, at the Atelier Grognard in Rueil-Malmaison near Paris.

L'Hôtel Meurice au service de l'art Hôtel Meurice sponsors art

En hommage à Salvador Dalí, résident privilégié du Meurice, le célèbre hôtel de la rue de Rivoli a décidé de s'engager cette année aux côtés de la jeune création française en créant un prix d'art contemporain. Le premier Prix Meurice a donc été remis le 13 octobre dernier, lors d'une très belle soirée réunissant tous les membres du jury (dont la marraine Amanda Lear et Fabrice Hergott, directeur du musée d'art moderne de Paris) et les plasticiens en lice (dont Didier Marcel et Jean-Luc Verna). Destiné à « soutenir un artiste émergent de la scène française et la galerie qui le représente », cette première récompense de 20 000 € a été attribuée à Zoulikha Bouabdellah, née en 1977 à Moscou, d'origine algérienne et vivant à Paris.

-/ The Prix Meurice was awarded on 13 October. Its purpose is to "support an emerging artist on the French art scene and the gallery that represents them". This first €20,000 prize went to Zoulikha Bouabdellah, who was born in Moscow of Algerian parents in 1977 and now lives in Paris.

« Ailleurs commence ici » "Elsewhere starts here"

261 BD RASPAIL, 14^e – TÉL. 01 42 18 56 50

www.fondation.cartier.com

Deux hommes, une notion. Raymond Depardon, photographe et cinéaste, et Paul Virilio, philosophe et urbaniste, s'interroge sur « la notion de terre natale et sur les questions identitaires auxquelles elle est liée ». Autour de deux volets, l'enracinement et le déracinement, les deux penseurs nous invitent à une exposition originale qui se tient jusqu'au 15 mars prochain à la Fondation Cartier.

-/ Two men and an idea: Photographer and film-maker Raymond Depardon and town planner and philosopher Paul Virilio contemplate "the notion of 'native land' and the identity questions connected with it".



A la Fondation Cartier, Raymond Depardon, « Argentine », 2005.

Estampes « du monde flottant » Pictures of the floating world

BNF, SITE RICHELIEU, GALERIE MAZARINE ET CRYPTÉ,
58 RUE DE RICHELIEU, 2^e - www.bnf.fr

Rarissimes, fragiles, exceptionnelles, les 150 estampes japonaises présentées par la Bibliothèque nationale de France jusqu'au 15 février 2009 ont été sélectionnées parmi un ensemble de six mille pièces constituant l'un des fonds européens les plus importants répertoriés à ce jour. Toutes ces œuvres appartiennent à l'Ukiyo-e – qui signifie « images d'un monde flottant », une appellation apparue à la fin du XVII^e siècle.

-/ Rare, fragile, exceptional pieces: the 150 Japanese prints on display at the Bibliothèque Nationale de France until 15 February have been selected from the library's collection of six thousand.

Fais rissette à Thierry ! Give Thierry a nice smile

QUAI DU LOUVRE, RUE DE LA MONNAIE ET RUE DE RIVOLI.
www.thierry-bouet.com - www.mairie1.paris.fr

Dans le service natal du professeur Frydman, « papa » du premier bébé-éprouvette, le photographe Thierry Bouët s'est « planté » plusieurs semaines durant pour immortaliser une ribambelle de *babies* dans la toute première heure de leur vie. Résultat ? Une irrésistible série de portraits grands formats – certains nouveau-nés semblent déjà pourvus de leurs fous



Les bébés « de » Thierry Bouët à la Samaritaine.

caractères ! – que la mairie du 1^{er} arrondissement exposera jusqu'au 20 janvier sur les vitrines de la Samaritaine, histoire de nous rappeler que Noël n'est pas seulement la célébration commerciale préférée des petits et des grands... -/ Portraitist Thierry Bouët has immortalised the faces of hosts of babies in Professor Frydman's maternity ward, in their very first hours of life. Large-format prints of fifty of these portraits are on display in the windows of the Samaritaine. Irresistible.

EN BREF...

> **Bijou de reine.** Grâce à la Société des Amis du Louvre, le Grand nœud de corsage de l'impératrice Eugénie a pu rejoindre la prestigieuse collection des Diamants de la Couronne. The queen's jewel. Thanks to the generosity of the Friends of the Louvre, the Empress Eugénie's famous diamond bow brooch has been added to the important Crown Jewels collection.

> **Maeght à Londres.** Jusqu'au 2 janvier 2009, la Royal Academy of Arts rend hommage à l'aventure artistique poursuivie par la famille Maeght depuis 1936. Maeght in London. Until 2 January 2009, the Royal Academy of Arts in London pays tribute to the Maeght family's art collecting.

> **Candida Romero** présente ses mignons collages de *Little Girls* à la galerie Azzedine Alaïa du 5 au 24 décembre, 18 rue de la Verrerie, Paris 4^e. Candida Romero presents her *Little Girls* collages at the Azzedine Alaïa Gallery, 18 rue de la Verrerie, Paris 4, from 5 to 24 December.

Voyage au cœur de l'art moderne Journey to the heart of modern art

19 RUE DE VAUGIRARD, 6^e. TÉL. 01 45 44 12 90

Il y a deux ans, l'entrepreneur portugais José Berardo signait un partenariat avec l'État de son pays pour mettre en dépôt 862 d'œuvres de sa collection tardive dans une fondation à Lisbonne. Le succès fut immédiat. Aujourd'hui, soixante-quatorze de ces merveilles s'installent le temps d'une exposition – *De Miró à Warhol* – au musée du Luxembourg. Cette sélection court de 1909 à 1984, depuis les premiers Picasso et les surréalistes jusqu'aux *Bad Paintings* de Julian Schnabel. Jusqu'au 22 février. C.S.

-/ Two years ago Portuguese businessman José Berardo signed a partnership with his country's government to place 862 works from his collection of modern and contemporary art in a foundation in Lisbon. It was an immediate success. Now 74 of these wonders are on display in an exhibition at the Musée du Luxembourg.

Hommage à Gershwin Tribute to Gershwin

THÉÂTRE DE CHAILLOT, PLACE DU TROCADÉRO, 16^e – TÉL. 01 53 65 30 00

Après avoir mis en scène *Porgy & Bess* à l'Opéra de Lyon au printemps dernier, le duo des chorégraphes Dominique Hervieu et José Montalvo continue d'explorer l'univers du grand compositeur américain George Gershwin avec une nouvelle création, présentée du 7 janvier au 7 février au Théâtre de Chaillot. « Encore une fois, cette pièce se nourrira de l'imagerie des comédies musicales de Broadway de la grande époque, d'une folle inventivité, et du cinéma hollywoodien des années 30. » expliquait Dominique Hervieu, l'actuelle codirectrice de Chaillot, lors de la première de *Good Morning, Mr Gershwin* en septembre dernier, à la Biennale de la Danse de Lyon.

-/ After *Porgy and Bess* at the Lyon Opera last spring, choreographers Dominique Hervieu and José Montalvo again explore the world of George Gershwin. Their new production, *Good Morning, Mr Gershwin*, opens at the Théâtre de Chaillot in January.

Luchini « fait le point sur Robert »

1 AVENUE GABRIEL, 8^e. LOCATIONS HABITUELLES.

Il est la voix des auteurs qu'il hérite depuis toujours. Avec Fabrice Luchini, la lecture sur scène est devenue un art ; dans sa bouche, les Molière, La Fontaine, Rimbaud, Flaubert, Nietzsche, Roland Barthes et bien d'autres prennent forme, prennent vie, nous laissant sur le carreau, le cœur palpitant. Parallèlement à cette ritournelle littéraire, Luchini finit par se révéler, Fabrice nous parlant de Robert (son prénom à l'état civil) et Robert de Fabrice. À partir du 20 décembre à l'Espace Cardin.



Fabrice Luchini en lecture à l'Espace Cardin.

-/ Luchini has made performance reading a true art form. Coming from his lips, texts by Molière, La Fontaine, Rimbaud, Flaubert, Nietzsche and other wordsmiths take life and overwhelm us. Heart-stopping stuff. From 20 December at the Espace Cardin.

Le 104 innovant -/ Innovative 104

104 RUE D'AUBERVILLIERS-5 RUE CURIAL, 19^e.

TÉL. 01 40 05 51 71 - www.104.fr

Tous les arts ont leur place au 104, mais de façon éphémère, expliquent Robert Cantarella et Frédéric Fisbach, les deux directeurs de ce nouvel espace culturel innovant, inauguré « en grande pompe » le 11 octobre dernier, dans le 19^e arrondissement. Financé en majeure partie par la mairie de Paris (coût de réalisation 100 millions d'euros), le site qui abrita un temps les pompes funèbres parisiennes accueille aujourd'hui, entre ses gigantesques murs de béton brut, une trentaine d'ateliers d'artistes (résidence d'un mois à un an) que les visiteurs sont invités à visiter gratuitement tout au long de la journée – payant en soirée. En juin 2009, le CentQuatre présentera les travaux des tout premiers résidents ; le dernier appel à projets lancé dans le monde entier ayant suscité, paraît-il, plus de 3 000 réponses. Parallèlement aux résidences d'artistes et au programme artistique proposé par les deux directeurs et metteurs en scène, l'espace de 39 000 m² mise beaucoup sur le mécénat et l'événementiel privés (salons, séminaires, showrooms, etc.) ainsi que la location d'emplacements (restaurant, librairie, accueil pour enfants créé par Matali Crasset, etc.) pour faire vivre cet endroit unique en son genre. Le projet est en effet ambitieux dans un quartier défavorisé où le chômage avoisine les 17% et les flâneurs, peu nombreux. A noter que le 18 décembre, dans le cadre du Festival d'Automne, Xavier Le Roy présentera un spectacle de danse sur la musique de Helmut Lachenmann. -/ All the arts have a place at the 104 but in a temporary sense, is how Robert Cantarella and Frédéric Fisbach, the two directors of this new, innovative arts centre inaugurated on 11 October, describe its function. Thanks essential-

EN BREF...

> **Prévert en liberté.** Paris célèbre le poète, curieux de tous les arts, dans une exposition inédite qui se tient jusqu'au 28 février à l'Hôtel de Ville. Entrée gratuite.

Prévert for free. Paris celebrates the country's best-loved poet in a new exhibition at the Hôtel de Ville. Entry free.

> **À vos baguettes !** Après la série des Harry Potter qui l'ont rendue riche et célèbre, J.K. Rowling poursuit ses histoires de sorciers avec *Les contes de Beedle le barde*, dont la sortie est prévue le 4 décembre en France (chez Gallimard), en Angleterre et aux États-Unis, en simultané.

Wizardry. After the Harry Potter series, J.K. Rowling tells more tales of magic in her new book *Tales of Beedle the Bard*, due out on 4 December.

> **Café de star.** La célèbre photographe Annie Leibovitz a signé sept images du nouveau calendrier Lavazza 2009, dont un hommage à la scène culte de *La Dolce Vita* de Federico Fellini (photo). Coffee for stars. Annie Liebowitz has seven photographs in the just-published 2009 Lavazza calendar, including a tribute to the cult scene from Federico Fellini's *La Dolce Vita*.



A la MEP, Sabine Weiss, « Enfants jouant au cheval, Espagne », 1954

ly to Paris city council funding, the huge concrete building that used to house the municipal funeral services has been converted into some 30 artists' studios that the public are invited to visit free of charge throughout the day (entrance fee charged in the evenings). In June 2009 the 104 will exhibit the work of its very first residents. The 39,000m² centre unique in its class is also counting on sponsoring, event hosting and commercial lets to make it financially viable. Note that as part of the Festival d'Automne, Xavier Le Roy is giving a dance performance to music by Helmut Lachenmann on 18 December.

Sabine Weiss à la MEP -/ Sabine Weiss at MEP

5/7 RUE DE FOURCY, 4^e - TÉL. 01 44 78 75 00. www.mep-fr.org

La lumière naturelle, c'est la grande force de Sabine Weiss, photographe d'origine suisse, à laquelle rend hommage jusqu'au 25 janvier prochain la Maison Européenne de la Photographie. Membre de l'agence Rapho depuis 1953, cette photographe dite « humaniste » collabore régulièrement avec la presse américaine et l'univers de la publicité. Le musée présente quelques-unes des photos que Sabine Weiss a réalisées pour « elle-même », des clichés en noir et blanc qui lui permettent d'exprimer « plus de calme et de simplicité. »

-/ Natural light is the forte of Swiss-born photographer Sabine Weiss to whom the Maison Européenne de la Photographie is paying tribute until 25 January. Described as a "humanist" photographer, Weiss has been a member of the Rapho agency since 1953 and regularly collaborates with the American press and the advertising world.

Bienvenue au Cercle -/ Welcome to the Cercle

PLUS DE RENSEIGNEMENTS SUR www.cinematheque.fr

La Cinémathèque française a présenté officiellement son Cercle le 15 octobre dernier, dont les présidents se nomment Fanny Ardant et Costa-Gavras – qui préside lui-même l'institution. Le premier projet du Cercle qui rassemble un grand nombre de personnalités du 7^e Art consistera à réunir les fonds nécessaires à l'acquisition des prestigieuses archives de Marcel Carné, actuellement détenues par la French Library de Boston.

-/ On 15 October the Cinémathèque Française officially presented its new Cercle, the first project of which is to collect the funds necessary for acquiring the prestigious Marcel Carné archives presently owned by the French Library in Boston.

Vous recherchez une valeur sûre et porteuse d'espoir ?

Investissez dans la recherche contre le cancer.



Avec la Ligue, soutenez 97 équipes de chercheurs.

Bulletin de soutien

Tout ce qu'il est possible de faire contre le cancer, la Ligue le fait.

OUI, j'agis contre le cancer.

Je soutiens les missions de la Ligue contre le cancer en faisant un don par chèque de :

15€ 20€ 30€ 45€ 90€ € (autre montant)

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél. : E-mail :@.....

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, toute personne inscrite dans les fichiers des Comités de la Ligue contre le cancer peut, sur simple demande, avoir accès aux informations la concernant et en demander la correction ou la radiation en adressant un courrier à l'adresse du Comité. Votre premier don de l'année à la Ligue comprend, sauf avis contraire de votre part, un montant d'adhésion de 8€ également déductible de l'impôt. Les fonds collectés par la Ligue contre le cancer sont affectés à l'ensemble de ses missions.

B0 756

Je retourne le bon de soutien complété, accompagné de mon don par chèque (établi à l'ordre de la Ligue contre le cancer) à :

Ligue contre le cancer
14 rue Corvisart - 75013 PARIS

Votre déduction fiscale : 66% de vos versements à la Ligue sont déductibles de vos impôts, dans la limite de 20% de votre revenu imposable (exemple : un don de 30€ vous revient en fait à 10,20€). Pour cela nous vous enverrons un reçu fiscal.





De g. à dr., Gérard Linz et Taisiya Savchuk de Taiss en compagnie de l'artiste Victor Sydorenko.



Au Cabinet, Emmanuel Régent, "Raissa", 2007, 30 cm, or 24 carats.



"Le Roi Lion", un vrai triomphe au Théâtre Mogador.



La Cigale à l'heure du nouveau cirque avec "Traces".

La galerie Taiss, un ton décalé La galerie Taiss, offbeat

5 RUE DEBELLEYME, PARIS 3^e. TÉL. 01 42 71 18 85. www.taissgalerie.com

Le petit monde des galeries parisiennes a pris acte de naissance, depuis le 17 septembre, d'une nouvelle consœur située à deux pas de la rue de Turenne et à quelques mètres de la galerie Karsten Greve. Elle a pour nom Taiss. Plutôt d'apparence discrète vue de l'extérieur, elle n'en affiche pas moins une certaine ambition majeure : celle de devenir un point de mire international de rencontres artistiques. Soit ! Mais encore ? Une fois à l'intérieur, plongé dans l'obscurité clinique (lumière noire efficace) de ces clones glacials orchestrés par l'artiste ukrainien Victor Sydorenko, l'évidence se fait jour. Tel un nyctalope aguerri, on discerne mieux le fil conducteur solidement tissé par une équipe franco-ukrainienne sur les deux étages de la galerie. Taisiya Savchuk est à Paris depuis cinq ans. La scène artistique ukrainienne, elle connaît et son rêve serait de constituer une dynamique d'échanges et de rencontres entre artistes ukrainiens et français. « Je ne tiens pas pour autant à en faire une spécificité, souligne-t-elle, nous cherchons d'abord à nous rapprocher d'autres structures de la création contemporaine. » Gérard Linz, son partenaire et associé, abonde dans ce sens lorsqu'il évoque la nouvelle « manifestation » de la galerie : « *Emergency Room* fait partie de ces expériences visuelles prenant à contre-pied le système de fonctionnement d'une galerie traditionnelle. » Écoutons plutôt l'artiste Thierry Geoffroy / Colonel (en référence au père militaire), initiateur manifeste de cette dite plate-forme internationale donnant lieu depuis 2006 à des débats interactifs entre public et artistes sur les urgences du monde. « L'art contemporain est en retard sur l'actualité. Jusqu'au 20 décembre, *Emergency Room* permet de réagir à chaud sur des sujets émailant notre quotidien. Face à cette urgence, l'artiste témoigne et propose un terrain de réflexion pareil à un journaliste d'investigation. Cent cinquante d'entre eux ont déjà participé au projet entre New York, Athènes, Berlin et Copenhague. À Paris, chacun s'engage (un artiste par jour sur quarante jours) à apporter à 12h30 précises, seule contrainte inaltérable, sa part d'interrogations ou de réponses sous forme d'œuvres. » Le ton est donné : décalé et original. Ce qui n'empêchera pas la galerie de présenter autour du 20 janvier 2009 le travail de l'artiste ukrainien Anatoliy Tverdiy. Tradition oblige.

-/ It looks rather discrete from the outside, but the new Galerie Taiss has a considerable ambition – to become an internationally renowned venue for artistic events. So be it! But there's more... Once inside, plunged into the clinical obscurity of these glacial clones orchestrated by the Ukrainian artist Victor Sydorenko, it all becomes clear. A hardened Nyctalope, you can make out the guiding theme, convincingly weaved together by a Franco-Ukrainian team across both floors of the gallery. Taisiya Savchuk has been in Paris for five years. She knows the art scene in the Ukraine, and her dream is to create a dynamic forum for exchanges and interaction between Ukrainian and French artists. Gérard Linz, her partner and associate, is right behind her on that one when he talks about the gallery's new "event": "*Emergency Room* is part of the visual experience which goes against the way a traditional gallery works." Then there's the opinion of artist Thierry Geoffroy, the clear initiator of this so-called international platform which, since 2006, has created interactive social debates between artists and the general public. "Modern art is

behind the times. *Emergency Room* lets people react here and now, talking about subjects which touch our daily life. A hundred and fifty artists have already taken part in the project from New York, Athens, and Berlin to Copenhagen. In Paris, everyone commits (one artist a day over 40 days) to participate at 12.30 on the dot, the only unchangeable element, in a question and answer session in the form of works of art." On around 20th January, the gallery will be showing the work of Anatoliy Tverdiy. Long may the tradition continue.

Le Cabinet, à grande échelle -/ Le Cabinet, Think big

62 RUE SAINT-SABIN, PARIS 11^e. TÉL. 06 11 89 24 89. www.lecabinet.com

« Allons au Cabinet ! » Dis sur ce ton la proposition peut paraître douteuse voire déplacée. En revanche, « allons visiter Le Cabinet, microgalerie ouverte depuis le 24 octobre », prend un côté intrigant, énigmatique. Bertrand Baraudou, déjà aux commandes de l'Espace à Vendre à Nice, précise que « le lieu de par sa taille répond tout à fait au projet de réunir des artistes autour du dessin et de la vidéo. Au départ, nous voulions implanter cette structure à Barcelone ou à Madrid mais, après concertation, il nous paraissait évident que Paris restait tout de même une vitrine incontournable de la scène artistique internationale. Notre collaboration avec l'agence de design Agent M devrait nous permettre d'exploiter d'autres structures de la création contemporaine. Nous n'abandonnons pas pour autant nos projets à l'étranger. » L'exposition inaugurale *Kapital* dévoila quelques bonnes surprises. Un cru plutôt explosif et sensuel dont le liant pourrait être apparenté au dérèglement des sens ou tout simplement au plaisir créatif. Les dessins de Karine Rougier oscillaient entre rêveries et monstruosité, ceux de Thierry Lagalla réconciliaient l'humour et la singularité du langage et le travail de Stéphane Steiner « s'avère, dit-il, être un patchwork à tiroirs où le vieux côtoie le neuf et le futur ». Côté vidéo, Damien Berthier s'est focalisé sur l'éphémère de la société de consommation et sa face ludique alors que Michel de Broin utilisait l'ironie face aux contraintes des structures sociales. À partir du 12 décembre, c'est au tour des artistes Han Hoogerbrugge, Emmanuel Régent et Caroline Bach de confirmer l'originalité de ce nouveau lieu. D'autant plus que Le Cabinet projette d'aménager ses 300 m² de cave en salle de concert, performance et autres manifestations interactives. Du Cabinet à grande échelle.

-/ Let's go to the Cabinet! The tone might seem slightly unconvincing, even wrong. But let's go and see Le Cabinet, a micro-gallery that opened on 24th October, it's an intriguing, enigmatic proposition. Bertrand Baraudou explains that "because of its size, this venue is perfect for bringing together artists around design and video. From the start, we wanted to open this place in Barcelona or Madrid, but after thinking about it more carefully, we realised that Paris was still the ultimate window on the international art scene. Our collaboration with the design agency Agent M should allow us to make the most of other modern design centres. But we haven't completely abandoned our foreign projects." The inaugural exhibition, *Kapital* reveals some fantastic surprises: drawings by Karine Rougier and Thierry Lagalla and Stéphane Steiner. As for video work, Damien Berthier has focused on the ephemera of the consumer culture with a playful side, while Michel de Broin uses irony to deal with the constraints of social structures. From 12th December, it will be the turn of artists Han Hoogerbrugge, Emmanuel Régent and Caroline Bach to reaffirm the originality of this new Parisian venue.

Battuta, une farandole endiablée -/ Battuta, a wild farandole

176 AVENUE JEAN JAURÈS, AUBERVILLIERS. LOCATIONS HABITUELLES

Avant de repartir en tournée dans le monde entier, l'incroyable spectacle *Battuta* du théâtre équestre Zingaro retrouve le Fort d'Aubervilliers pour vingt-deux représentations exceptionnelles à ne rater sous aucun prétexte. Après l'éloge de la lenteur et de l'épure mises à l'honneur dans ses créations précédentes, voici celui de la célérité et du « rythme vif » ; « battuta » pour « battue », battre la musique en rythme... En avant la musique, donc ! La fanfare Shukar de Moldavie et les cordes taraf de Transylvanie nous plongent instantanément dans les univers cinématographiques délirants d'un Kusturica ou d'un Tony Gatlif. Les cavalcades tourbillonnent dans l'arène sans répit, soulevant la poussière et l'adrénaline des spectateurs. Bienvenue dans la folle vie des Tziganes de l'Europe de l'Est, leurs rêves et leurs errances. Avec *Battuta*, Bartabas renoue avec les fondements de sa compagnie créée en 1984. Zingaro ne veut-il pas dire « tzigane » en espagnol ? « Que le public ait parfois le sentiment que le spectacle va plus vite que la musique », c'était le rêve de Bartabas lorsqu'il a imaginé cette farandole endiablée où s'emmêlent quarante chevaux et dix-huit cavaliers. « Battuta » signifie aussi « blague » en italien. Ne vous reste plus qu'à accepter l'invitation. Relâche les lundis et jeudis. M.S.

-/ Before leaving for a world tour, the incredible *Battuta* by the Zingaro equestrian theatre is back at the Fort d'Aubervilliers for 22 exceptional performances. Let the music play! The brasses of the Fanfare Shukar of Moldavia and the strings of the Taraf ensemble of Transylvania plunge us instantly into the delirious world of films by Kusturica or Tony Gatlif. The cavalcades whirl relentlessly round the ring, raising dust and boosting the adrenaline. Welcome to the crazy world of Eastern Europe's gypsies, their lives, dreams and wanderings. With *Battuta*, Bartabas gets back to the roots of his company: Zingaro means 'gipsy' in Spanish, after all. Bartabas' dream when he thought up this wild farandole with its 40 horses and 15 riders was that "sometimes the audience should feel the spectacle is going faster than the music". And battuta means 'joke' in Italian. See this show if you get the chance!



« Battuta » par le théâtre équestre Zingaro au Fort d'Aubervilliers, un spectacle qui rend hommage aux Tziganes de l'Europe de l'Est.

Les lions règnent sur le music-hall ! Lions rule the stage

THÉÂTRE MOGADOR, 25 RUE DE MOGADOR, 9^e. TÉL. 01 53 32 32 32

Quarante artistes métamorphosés en lions, girafes, éléphants, vingt-cinq personnages transformés par quatre cents costumes et deux cents masques s'agitent au cœur d'un décor féérique. *Le Roi Lion* est plus qu'un dessin animé, c'est aussi une comédie musicale récompensée par trois Molières et applaudie par déjà plus d'un demi million de spectateurs en seulement un an ! Loin d'être réservé aux enfants, ce phénomène né à Broadway en 1997 replonge les plus grands dans leurs souvenirs d'enfance et surprend les plus jeunes, emportés en quelques roulements de tambours sur la terre des lions. Cette mise en scène originale et ambitieuse associée au talent des interprètes transportent la salle dans un voyage teinté d'émotion et d'humour. Un dépaysement proposé jusqu'au 31 janvier 2009, sous réserve de prolongation ! C.S.

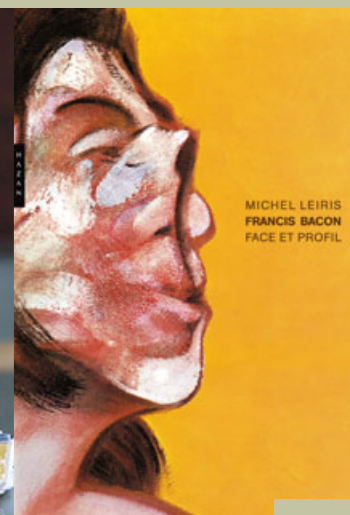
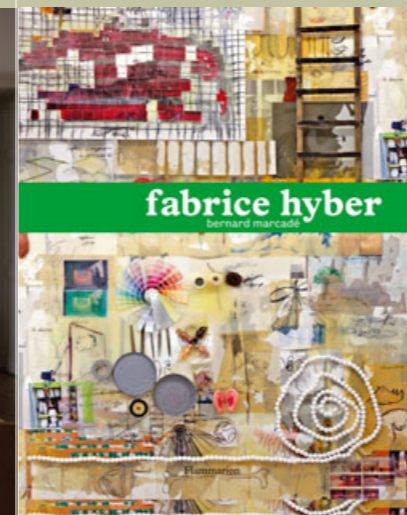
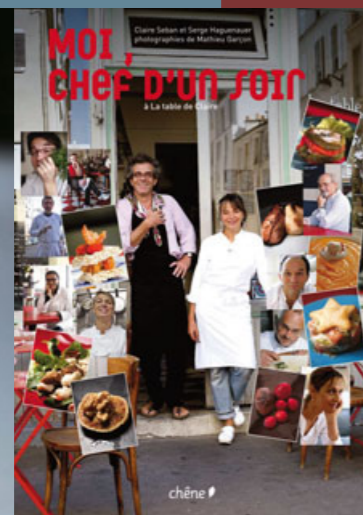
-/ *The Lion King* is not just an animated film, it's also a stage musical that's entertained half a million spectators in just one year. With forty players turned into lions, giraffes and elephants, twenty-five characters transformed by four hundred costumes and two hundred masks, cavorting in a fairy-tale setting. Far from being a children's show, it's a full-grown phenomenon that started on Broadway in 1997, drawing adults back into their childhood memories and transporting the young, with just a few drum rolls, to the magic country of the lions. Get away from it all for a wonderful evening. Until 31 January 2009 unless the run is extended.

« Traces » à suivre... -/ Traces

LA CIGALE, BOULEVARD ROCHECHOUART, 18^e. LOCATIONS HABITUELLES

Ils se connaissent à peu près depuis toujours, ayant fait leur apprentissage sur les bancs du réputé San Francisco Circus Center pendant dix ans. En 2002, Francisco, Raphaël, Brad et Will décident d'unir leurs talents à celui d'une jeune Française, Héloïse, rencontrée à l'École Nationale de Cirque de Montréal où ils complètent leur formation. Trois ans plus tard, la compagnie des sept doigts de la main voit le jour ainsi qu'une première création, puis une deuxième, en 2006, baptisée *Traces*, qui se joue depuis avec succès dans toutes les grandes villes du monde. Danse, théâtre acrobatique, cirque urbain, etc., les disciplines s'entrecroisent et font de ce spectacle l'un des grands incontournables de cette fin d'année. À Paris, du 17 au 31 décembre. M.S.

-/ They've known each other practically all their lives, having studied together at the San Francisco Circus Center. In 2002, Francisco, Raphaël, Brad and Will were rounding off their training at the Montreal National Circus School; there they met young French performer Héloïse, and the five decided to team up. Three years later the 7 Fingers company chose the fivesome to perform in *Traces*, the company's second show. *Traces* opened in 2006 and has been delighting audiences in the world's great cities ever since. Dance, acrobatic theatre, urban circus: the disciplines combine to make this show one of the great unmissables of the festive season.



Parmi les "Collections particulières", celle de Philippe Méaille. Au mur, des œuvres d'Art & Language. Collection.

Angelin Preljocaj et Dany Lévêque.

Cuisine ludique et magique -/ Fun, magical cuisine

"HUMEURS GOURMANDES", 113 PAGES, ÉDITIONS MINERVA, 28 €

On les compte sur les doigts de la main les chefs français qui ont choisi de bousculer les repères de la sacro-sainte gastronomie. Bruno Viala, un temps à la tête du restaurant *La Famille* situé dans le 18^e arrondissement de Paris, fait partie de cette catégorie d'allumés ! En attendant de trouver un nouveau lieu pour exprimer son talent, ce chef qui a fait ses débuts dans quelques grandes maisons culinaires a créé une société d'événementiel baptisée « b&b agitateurs culinaires » où il propose sa cuisine « en format dégustation ». Falsification de pâtes carbonara, foie gras mi-cuit au wasabi et cacao, huîtres figées en eau de céleri, paëlla à assembler soi-même, tartiflette à boire, guimauve de pomme de terre et pulpe de mangue, tarte au citron à l'horizontale, autant de recettes hallucinantes composant ses « humeurs gourmandes » rassemblées pour la première fois dans un ouvrage qu'il convient d'offrir à tous les Zorro de la gastronomie. Venu tout droit du cinéma, Frédéric Nauczyciel signe les photographies de ces quarante-sept recettes délirantes mises en scène par Garlone Bardel, styliste culinaire. -/ You can count on the fingers of one hand the French chefs who have decided to move gastronomy's goal posts. Bruno Viala is one of these and this book gathers together 47 of his mindblowing recipes, photographed by Frédéric Nauczyciel straight off movie sets and styled by culinary stylist Garlone Bardel.

La cuisine espagnole en V.O. Spanish cuisine in... Spanish

"1 080 RECETAS DE COCINA DE SIMONE ET INÉS ORTEGA", PHAIDON, 18 x 27 CM, 976 PAGES, 39,95 €

Réputée pour le soigné et l'excellence de ses livres d'art, Phaidon poursuit son voyage au cœur de la gastronomie mondiale. Après *La cuillère d'argent*, bible de la cuisine italienne publiée voilà deux ans, la maison d'édition britannique publie pour la première fois en français le livre de cuisine le plus populaire en Espagne depuis trente ans ! Deux millions d'exemplaires de *1080 Recetas de cocina* ont été en effet recensés dans les foyers ibériques depuis les années soixante-dix. Divisé en 14 chapitres gourmands, cet ouvrage de presque 1 000 pages rassemble toute la cuisine espagnole dans sa grande diversité régionale, traditionnelle mais aussi contemporaine. Le grand chef Ferrán Adrià (El Bulli) en a signé la préface. -/ Publisher Phaidon, reputed for its excellent, beautifully produced art books, has now brought out the first publication in France of Spain's most popular cookery book for the last 30 years! Two million copies of *1080 Recetas de cocina* have been sold to Spanish households since the 1970s.



Un chef par mois -/ One chef a month

"MOI, CHEF D'UN SOIR", ÉDITIONS DU CHÈNE, 19,5 x 25 CM, 256 PAGES, 29,90 €

Moi, chef d'un soir est un ouvrage aussi sympathique et original que le sujet qu'il développe. Après avoir consacré une partie de leur vie à leur agence de communication, Claire Seban et Serge Haguénauer ouvrent en 2005 un petit restaurant gastronomique du côté du 11^e arrondissement, *La table de Marie*, où ils instaurent un nouveau concept de restauration. Adeptes du « travail en équipe » et consciente de son « approche assez amateur » de la discipline, Claire imagine le "Chef d'un Soir". Tous les mois, des « amateurs » plutôt doués viennent faire l'expérience unique d'une cuisine de restaurant, de la préparation du menu au service en salle. À ce jour, une vingtaine de chefs se sont déjà succédés aux fourneaux de *La Table de Marie* qui affiche désormais une liste d'attente de neuf mois. Parmi les « anciens », le critique de cinéma Michel Boujout, le chanteur lyrique Gilles Avisa, un informaticien, un architecte, une attachée de presse, etc., tous réunis dans ce livre joliment fait qui raconte leurs aventures tout en déclinant des recettes alléchantes. -/ After devoting part of their lives to their public relations agency, in 2005 Claire Seban and Serge Haguénauer opened a restaurant in Paris where they introduced the Chef for an Evening concept. Every month an amateur chef enjoys the unique experience of cooking in a restaurant kitchen, from preparing the menu to service in the dining room. So far 25 chefs have tried their hands at *La Table de Marie* and they're all in this nicely produced book recounting their adventures and detailing their mouth-watering recipes.

Dans l'intimité des grands collectionneurs The private lives of great collectors

"COLLECTIONS PARTICULIÈRES, 150 COMMANDES PRIVÉES D'ART CONTEMPORAIN EN FRANCE", ÉDITIONS FLAMMARION, 23 x 30 CM, 316 PAGES, 65 €

« Il n'existait à ce jour aucun ouvrage consacré à la commande privée », explique Nadia Candet, l'instigatrice de ce remarquable *Collections privées*. D'un projet supposé corriger un simple vide éditorial, l'ouvrage dirigé par cette digne héritière d'une longue lignée d'amateurs d'art se révèle au final un remarquable état des lieux de l'art contemporain. Comme le rappelle l'historien Adrien Goetz, les commanditaires des œuvres d'art sont des « acteurs essentiels du processus de la création » ; trente d'entre eux, tous éminents collectionneurs, ont ainsi accepté de « jouer le jeu », dévoilant pour la première fois en quelque sorte leur intimité, leur cadre de vie. Les reportages photos inédits sont tous à la hauteur des collections présentées : celles de Francis Briest, Corinne Ricard, Vincent Wapler, Gilles Fuchs, Alain-Dominique Perrin, Castelbajac, etc. Les analyses apportées par des grands noms du monde de l'art contemporain contribuent également à faire de cet ouvrage l'un des plus intéressants de cette rentrée. -/ Started as a project to fill editorial space, this book edited by the worthy heir of a long lineage of art lovers has turned out to be a remarkable state-of-play of contemporary art. As historian Adrien Goetz reminds us, those who commission works of art are "essential players in the creative process"; 30 of them, all eminent collectors, agreed to "play the game" by revealing for the first time some aspects of their private lives and lifestyles.

Bacon by Leiris

"MICHEL LEIRIS, FRANCIS BACON, FACE ET PROFIL", ÉDITIONS HAZAN, 21,5 x 28 CM, 240 P, 45 €

La Tate Britain Gallery de Londres organise une grande rétrospective sur Francis Bacon jusqu'au 4 janvier 2009. L'occasion pour nous de replonger dans la magnifique étude que lui avait consacrée son ami l'écrivain et critique d'art Michel Leiris dont les éditions Hazan proposent une nouvelle publication à ranger très vite dans sa bibliothèque des coups de cœur. À côté du texte de Leiris, forcément puissant, l'ouvrage présente les triptyques « indubitablement tragiques » de l'artiste reproduits sur trois volets. Un livre à voir et à lire. -/ London's Tate Britain has a big retrospective on Francis Bacon on until 4 January, the perfect excuse for plunging into the magnificent study of Bacon produced by his friend, writer and art critic Michel Leiris, of which publisher Hazan has brought out a reprint sure to find its place in everyone's bookcase of favourites.

Tout sur Fabrice Hyber -/ All about Fabrice Hyber

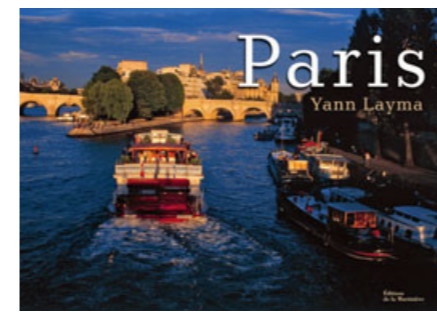
"FABRICE HYBER", ÉDITIONS FLAMMARION, 24 x 28,8 CM, 288 PAGES, 50 €

Fabrice Hyber n'hésite pas à se définir comme « un réalisateur, un entrepreneur et un médiateur ». Né en 1961, il est en tout cas l'un des artistes les plus importants de sa génération. Depuis sa première exposition à Nantes en 1986, il a exposé dans le monde entier, représentant entre autres la France lors de la Biennale de Venise 1997, où il remporta la suprême récompense. Aujourd'hui, Flammarion publie la première monographie de ce chouchou des médias (représenté par la galerie Jérôme de Noirmont) qui réalise depuis le début une « œuvre protéiforme et proliférante, faite d'hybridations et d'échanges » avec d'autres disciplines (commerce, économie, artisanat...). Richelement illustré et supervisé par l'artiste soi-même, l'ouvrage présente également un essai rétrospectif signé du célèbre critique d'art Bernard Marcadé. -/ Fabrice Hyber (born 1961) is one of the most important artists of his generation. Flammarion has published the first monograph on him, richly illustrated and supervised by the artist himself.

Paris en 24 x 36 -/ Paris 24 x 36

"PARIS", ÉDITIONS LA MARTINIÈRE, 36 x 24 CM, 192 PAGES, 45 €

« 24 par 36 » c'est la dimension référence dans le monde de la photographie. Yann Lama, grand reporter international, propose une sélection de clichés de sa ville préférée, réunie dans ce nouveau volume de la collection 24x36 de La Martinière – après New York et Venise. Le livre se cache dans un coffret raffiné qui en fait le cadeau idéal pour les fêtes de fin d'année. -/ "24 by 36" is the reference size in the photography world. Well-known international reporter Yann Lama offers up a selection of photos of Paris, his favourite city, in this third volume in publisher La Martinière's 24x36 collection.



Un objet d'art sur Preljocaj -/ An artwork on Preljocaj

"ANGELIN PRELJOCAJ, TOPOLOGIE DE L'INVISIBLE", ÉDITIONS NAÏVE, 24 x 32 CM, 196 PAGES, 120 €

Le passage des frontières cristallise le parcours d'Angelin Preljocaj. Alors qu'il est encore dans le ventre de sa mère, ses parents fuient les Balkans pour s'installer en France, sa vie bascule une première fois. Plus tard, une petite fille de son école lui montre un livre sur la danse, c'est le deuxième choc de sa vie. Aujourd'hui, c'est un autre ouvrage dirigé par la journaliste Françoise Cruz qui se propose de percer le mystère du chorégraphe contemporain français le plus célèbre de l'Hexagone, mais aussi le plus discret, le plus secret. Cette première monographie aborde tout du cheminement créatif du chorégraphe dont la dernière pièce *Blanche-Neige* a fait l'ouverture de la Biennale de la danse 2008 en octobre dernier : inspirations littéraires, picturales, photographiques, documents personnels, croquis, partitions, photos de spectacles et aussi quelques peintures de l'artiste qu'il dévoile ici pour la première fois. Le tout est stagement agencé dans un magnifique livre-objet dont le plasticien Aki Kuroda a signé le coffret et la couverture. Un DVD de trois chorégraphies importantes accompagne ce livre exceptionnel. -/ This first monograph on Angelin Preljocaj covers everything concerning the creative itinerary of France's most famous contemporary choreographer: literary, pictorial and photographic inspirations, personal documents, sketches, scores, photos of shows, as well as his paintings revealed here for the first time. It all comes in the form of a magnificent art book for which artist Aki Kuroda designed the box and cover. A DVD of three major choreographies accompanies this wonderful volume.

6^e Prix Madeleine Zepter 6th Madeleine Zepter prize

Créé par Madeleine Zepter, mécène et patron d'industrie du luxe basée à Monaco, le Prix Littéraire Européen Madeleine Zepter est remis tous les mois de décembre à un romancier issu de l'Union européenne, dont l'ouvrage a été traduit et publié en langue française. À la qualité toujours irréprochable du lauréat (Joseph O'Connor et Per Petterson notamment) vient s'ajouter une liste prestigieuse de jurés – les Académiciens Michel Déon et Michel Mohrt, Patrick Besson, Franz-Olivier Giesbert, Eric Neuhoft, Denis Tillinac, Frédéric Beigbeder, etc. – qui font de cette récompense (15 000 €) l'une des plus prisées du monde culturel. Au moment de notre bouclage, les livres toujours en lice étaient ceux de Ian McEwan, Andrew Wilson, John Le Carré, Jean Echenoz, José Luis Peixoto, Steinunn Sigurdardottir, Allan Massie. À noter qu'un second prix est également remis au traducteur de l'ouvrage. -/ The Madeleine Zepter European literature prize, founded by the arts patron and luxury industry business leader of that name, is awarded every December to an EU novelist whose book has been translated into and published in French. As we go to press this year's short-listed novels are by Ian McEwan, Andrew Wilson, John Le Carré, Jean Echenoz, José Luis Peixoto, Steinunn Sigurdardottir and Allan Massie.



Des tons chaleureux pour la nouvelle boutique Cartier Faubourg Saint-Honoré.



Le collier créé par Shaun Leane pour les 150 ans de Boucheron.



Le projet de l'ouverture prochaine de la deuxième enseigne Arije.



Un vaste choix de chemise chez Van Laack rue de la Paix.

Le nouveau décor de Cartier Faubourg Saint-Honoré A new look for Cartier Faubourg Saint-Honoré

Cartier dévoilait en octobre dernier la transformation architecturale de son écrin du Faubourg Saint-Honoré. Dix ans après avoir investi cette prestigieuse artère parisienne, l'inventeur du sertir sur platine et du bracelet-montre pense à sa clientèle masculine en lui dédiant un salon dans sa boutique. Dans une ambiance hédoniste, tout l'univers de l'homme Cartier est discrètement proposé à l'étage de la boutique. On retrouve l'autre palette du style féminin-masculin au rez-de-chaussée avec les collections d'horlogerie, de joaillerie et de maroquinerie. Les codes de la maison sont ici déployés sur le modèle des nouveaux décors Cartier où la convivialité et l'atmosphère chaleureuse nous enveloppent grâce à des matériaux comme le bois de chêne clair, les différentes tonalités de ton beige et le jeu des lumières et des miroirs.

-/ Last October, Cartier revealed the architectural transformation of its base in the Faubourg Saint-Honoré. Ten years after opening at this prestigious Parisian address, the inventor of platinum settings and the bracelet watch is turning to concentrate on its male customers by adding a space especially for them in its store. In a decadent atmosphere, the whole male world of Cartier is now open upstairs. The other side of the male-female fashion coin can be found on the ground floor with collections of watches, jewellery and leather pieces. The label's style can be seen in the new décor where the welcoming, warm atmosphere surrounds us, with light oak, different shades of beige, and a playful use of lights and mirrors.

17 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8^e - Tél. 01 42 18 43 00

Un collier Shaun Leane pour les 150 ans de Boucheron A Shaun Leane necklace for Boucheron's 150th birthday

Année riche en événements pour Boucheron qui fête ses 150 ans. Pour l'occasion, le joaillier a signé des partenariats avec des créateurs renommés pour célébrer l'événement avec des œuvres originales. La dernière en date est un collier réalisé par le designer londonien Shaun Leane. Celui-ci est resté fidèle à l'univers de Boucheron dont il évoque l'un des thèmes fondateurs : le mystère. Inspiré de la Reine de la Nuit, fleur éphémère, ce collier est orné de onze bourgeons délicats – les corolles de cette fleur ne s'ouvrent qu'à la nuit tombée pour libérer leur parfum enivrant. Composé d'or noir, de diamants bruns, de saphirs et de rubis, ce bijou exceptionnel a demandé 1 600 heures de travail aux artisans de Boucheron pour être monté et 1 600 heures de plus pour le sertissage. M.F.

-/ It's an eventful year for Boucheron, celebrating 150 years in business in a novel way since the jeweller has signed partnership agreements with designers to celebrate the anniversary with original creations. The latest is a necklace by London designer Shaun Leane, who has faithfully reflected the world of Boucheron by evoking one of its found-

EN BREF...

> Victoria Beckham sera la nouvelle égérie internationale de la ligne Emporio Armani Underwear. On pourra contempler sa plastique dès la saison prochaine dans une campagne publicitaire réalisée par Mert Alas et Marcus Piggott, deux célèbres photographes de mode. Victoria Beckham will be the new international face of the Emporio Armani Underwear range. You'll be seeing a lot more of her next season in an advertising campaign created by Mert Alas and Marcus Piggott, two well-established fashion photographers.

> La marque de sportswear Puma fête cette année ses 60 ans et édite pour l'occasion une collection capsule inspirée de ses modèles les plus emblématiques. Sportswear label Puma celebrates its 60th anniversary this year, and to mark the occasion, they're bringing out a capsule collection inspired by its most iconic pieces.

www.puma.com

ding themes: mystery. Inspired by the ephemeral flowers of the queen of the night cactus, which only open at nightfall to release their bewitching perfume, the necklace is adorned with 11 delicate buds. This exceptional jewel in blackened gold, brown diamonds, sapphires and rubies took Boucheron's craftsmen 1600 hours to mount and another 1600 hours to set the gemstones.

Pour info : 01 42 44 42 40

www.boucheron.com

Un nouvel espace pour Arije A new address for Arije

Référence parisienne dans le milieu de la joaillerie et de l'horlogerie, la maison Arije ouvre une deuxième adresse sur l'avenue George V. Ce lieu voué « à consolider les relations clientèles et les relations commerciales avec l'enseigne », selon sa propriétaire Carla Chalouhi, a été imaginé autour d'un univers exclusif fait d'or et de lumière. Cet espace, révélateur des codes universels de l'élégance et de l'excellence, met en scène des collections très exclusives autour de marques prestigieuses comme Rolex, Audemars-Piguet, Cartier ou Guy Ellia. Arije, signifiant « l'essence de fleur » en libanais, s'est imposé depuis sa création en 1994 grâce à une sélection rigoureuse et audacieuse au plus près des tendances. Les habitués de la maison devraient très vite trouver l'endroit à leur goût : « Tout a été pensé en fonction des valeurs qui nous ont toujours animés : l'accueil chaleureux, le conseil et une belle représentation des produits », ajoute Carla Chalouhi. Ainsi, l'architecture précieuse et raffinée se voit auréolée d'un magnifique lustre en verre de Murano exécuté par la maison Veronese. Au sous-sol, un espace événementiel présentera des expositions éphémères en rapport avec le monde de la haute horlogerie et de la haute joaillerie.

-/ The ultimate Paris address for jewellery and watches, Arije opens its second address on the Avenue George V. Owner Carla Chalouhi explains that the aim is to "consolidate customer and commercial relation-

ships with the brand", with this space designed around an exclusive world of gold and light. Typically elegant and exquisite, this space highlights exclusive collections from prestigious labels such as Rolex, Audemars-Piguet, Cartier and Guy Ellia. Arije, meaning "the essence of flowers" in Lebanese. It has certainly made its mark since it was founded in 1994, thanks to a careful and daring selection of the latest trends. Regulars will quickly feel at home: "Everything has been done to focus on the values that have always been important: a warm welcome, help and advice, and stunning presentation", adds Carla Chalouhi. Sophisticated, exquisite architecture, crowned by a superb Murano glass chandelier, created by the label in Verona. In the basement, an events area is dedicated to temporary exhibitions showing off the ultimate in watches and jewellery.

30 avenue George V, Paris 8^e

Van Laack réinvente son image Van Laack gets a make-over

Fort de ses 127 ans d'existence dans l'univers de la chemise haut de gamme, la marque allemande Van Laack, rachetée en 2002 par l'homme d'affaire Christian Von Daniels, redéfinit son image et sa stratégie commerciale. La marque aux trois boutons brevetés et au nom brodé surplombé d'une couronne, signe de distinction et de qualité, retourne à ses premières valeurs : souci du détail, perfection des coupes, choix des tissus, demi-mesure... La nouvelle orientation s'inspire du credo de ses fondateurs, Heinrich Van Laack, Wilhelm Schmitz et Gustav Eltschig pour lesquels le contenu conditionne toujours l'enveloppe. La production s'est ainsi recentrée sur le label du savoir-faire artisanal et le choix des meilleurs tisserands d'Europe. À Paris, c'est dans la rue de la Paix que la marque a choisi de se poser et d'accueillir les collections mas-





Yohji Yamamoto a pensé son flagship parisien dans l'esprit d'une White Box.

culines et féminines. Chaque stand est rigoureusement rangé par coloris dans des univers aussi diversifiés que la chemise, le casual, la maille, les accessoires ou le linge de nuit. Depuis quelques années, Van Laack développe une implantation à l'international au travers d'un nouveau concept de boutique et d'un rajeunissement de son style. La marque compte aujourd'hui neuf magasins en propre, quarante magasins franchisés et près d'une centaine de corners dans les grands magasins.

-/ With 127 years behind it in the world of luxury shirts, the German label Van Laack, taken over by businessman Christian Von Daniels in 2002, has redefined its image and commercial strategy. The symbolic three buttons, and embroidered name topped off with a crown, the emblem of distinction and quality, goes back to its founding values: attention to detail, perfect tailoring, exquisite fabrics, semi-finished pieces... The new direction is inspired by the ethos of its founders, Heinrich Van Laack, Wilhelm Schmitz and Gustav Eltschig where the content always defines the wrapping. So production goes back to focus on traditional craftsmanship and a selection of the best weavers in Europe. In Paris, the label has chosen to set up shop in the Rue de la Paix, housing collections for men and women. Each section is meticulously organised by colour, with shirts, casual wear, knitwear, accessories and night wear. For several years now, Van Laack has been working on a new international concept for its stores and a fresh new style.

17 rue de la Paix, Paris 2^e - Tél. 01 44 94 83 25

La White Box de Yohji Yamamoto Yohji Yamamoto's White Box

Tout l'art du zen à la japonaise se révèle dans le nouveau flagship de Yohji Yamamoto qui s'étend sur 600 m². Entre atmosphère muséale et esprit intimiste, le maître du minimalisme offre un écran couture à la hauteur des attentes de sa clientèle parisienne et internationale. Dans ce cocon réalisé par l'architecte anglaise Sophie Hicks, le concept de confort luxueux prend toute sa dimension entre les beaux murs blancs, le sol en béton incrusté de marbre, les vues stylistiques des silhouettes en lévitation et les reliefs des shojigami, ces écrans de papiers pliés à la manière d'oiseaux stylisés et entièrement réalisés par des artisans japonais. Cette nouvelle adresse phare signe le retour à Paris du créateur japonais depuis la fermeture de sa boutique rue de Grenelle. Elle y accueille les lignes majeures de l'homme et de la femme.

-/ Japanese-style calm is the theme in Yohji Yamamoto's new flagship store which has just opened in a 600 m² space. Somewhere between a museum and an intimate boudoir, the master of minimalism has created a fashion temple that will exceed the highest hopes of Parisian and international customers alike. In this cocoon, designed by English architect Sophie Hicks, the feeling of luxury and comfort takes on a whole new dimension between these beautiful white walls, the marble-studded concrete floor, stylish views of floating silhouettes and relief prints of Shoji Gami, those screens of folded paper in the form of stylised birds, all the work of Japanese artists. This new flagship address marks the return of the Japanese designer to Paris following the closure of his shop on the Rue de Grenelle. It has all the major lines for men and women.

4 rue Cambon, Paris 1^{er}



John Isaac Little, des montres de prestige pour les enfants.

EN BREF...

> Pour son 125^e anniversaire, Bulgari apporte son soutien à la campagne internationale Éduquer pour l'avenir réalisée par l'ONG Save the Children. Pour l'occasion, la maison édite une bague en argent disponible dès février dans tous les points de vente Bulgari au prix de 290 €.

For its 125th anniversary, Bulgari will be supporting Save the Children's international Rewrite the Future campaign. For the occasion, they will be bringing out a silver ring in February which will be on sale at all Bulgari outlets for €290.

> Pablo, la seconde marque de Gérard Darel, à prix plus doux mais au style tout aussi tendance, vient d'implanter sa dernière boutique dans le Marais dans la rue très commerçante des Francs Bourgeois.

Pablo, Gérard Darel's second label, at slightly lower prices, but the same great style, has just opened in the Marais district, in the bustling Rue des Francs Bourgeois.

6 rue des Francs Bourgeois Paris 3^e

Tél. 01 48 04 78 28

> Erratum

Une erreur s'est glissée dans notre numéro d'octobre Égoïste : le P.-D.G.

du Printemps est Maurizio Borletti et non Massimo. Toutes nos excuses.

Seven Royal, la carte de crédit no limit !

Seven Royal, the no limits credit card!

Les 500 plus grandes fortunes du monde peuvent désormais succomber à leur moindre désir sans délai avec la carte de crédit Seven Royal. Fini le fastidieux processus de validation. La limite de cette carte very private, qui peut atteindre plusieurs dizaines de millions de dollars par transaction, garantit la quasi instantanéité du moindre achat, qu'il s'agisse d'un jet privé, d'un yacht ou d'une île paradisiaque ! Et comme rien n'est trop beau pour sa clientèle exclusive, la carte Seven Royal, en or massif, est personnalisable en fonction des goûts et des cultures des clients. En or, bien sûr, mais également en platine ou diamants gravés par un artiste, cette carte est un objet unique. Service exceptionnel oblige, un conseiller personnel est à disposition de chacun des 500 clients, sept jours sur sept, vingt-quatre heures sur vingt-quatre pour répondre à toutes les demandes et trouver des solutions aux problèmes les plus conventionnels comme les plus atypiques. En quelque sorte, chaque heureux détenteur de la carte Seven Royal dispose d'un concierge privé.

-/ The 500 richest people in the world can now give into their wildest desires without having to wait with the Seven Royal credit card. An end to the tedious validation process. The limit for this very private credit card, which can go up to several tens of millions of dollars per transaction guarantees almost instant purchasing, whether it's a private jet, an idyllic island, or a yacht. And as nothing is too much for its exclusive clientele, the Seven Royal card, in solid gold, can be personalised according to the tastes and cultures of its clients. In gold, of course, but also in platinum or diamonds, engraved by an artist, this card is unique. Exceptional levels of service too of course, a personal adviser is available for each of the 500 clients, seven days a week, twenty-four hours a day, for any demand you might have, and to solve the most banal to the most unusual problem you might have. Every owner of the Seven Royal card has his or her very own personal assistant on-hand.



Cabane de Zucca, tout un univers.



Toutes les femmes trouveront leur bonheur dans le nouvel espace qui leur est dédié au BHV.

John Isaac se met à l'heure des bambins

John Isaac thinks it's time to think about the kids

Plus connu pour avoir eu l'audace de peindre sur les cadrans de ses montres des motifs de papillons ou des têtes de mort, John Isaac imagine aujourd'hui une ligne de montres pour les bambins avec la même recette qui fit le succès de sa gamme adulte. Ces garde-temps à l'allure rétro reprennent le design des cadrans des années 50 et 60 et mêlent impertinence et couleurs vives avec un certain décalage. La modernité ne s'éloigne alors jamais vraiment de la tradition. Elles recèlent toutes les valeurs d'excellence et de qualité que le jeune horloger a intégré au contact de son grand-père, Jack Isaac, ancien artisan horloger. Les montres John Isaac Little symbolisent l'amour filial, la transmission des beaux objets. Un accessoire unique que l'on aimera offrir comme un talisman, un garde fou de l'enfance.

-/ Convinced that a passion for beautiful rare objects should be nurtured from a very young age, John Isaac has created John Isaac little. Daringly-designed watches, in bright but subtle colours, boasting all of the values of excellence and quality of the adult range. An awareness of his grandfather, Jacques Isaac's passion for watches, which he acquired at a young age. John Isaac Little watches are a unique accessory to be handed down as a talisman, a lucky charm for childhood.

www.johnisaaclittle.com

Le BHV présente son nouvel espace femme

Le BHV opens its new space for women

Après celui dédié à l'homme, le BHV présente son nouvel espace femme sur plus de 4000 m² au rez-de-chaussée. Porté par la volonté du grand magasin de moderniser son image en termes de mode, de beauté et d'accessoires, tout l'univers propre à la femme est donc désormais proposé autour d'une offre globale et d'un agencement mercatique très étudiés. Les travaux ont été confiés à l'architecte provençal José Morales qui a souhaité rester fidèle à l'esprit d'un loft contemporain très féminin dans lequel résonne le nouveau slogan « Toutes belles au BHV », leitmotiv d'une femme émancipée et dynamique. La nouvelle égérie, Annabelle, imaginée par la dessinatrice Fabienne Legrand, nous guide dans un vestiaire élaboré autour de trois styles – Toute mode, Toute chic ou Toute nature – au sein desquels huit nouvelles marques font leur entrée.

-/ They've already done men, now BHV opens its new women's department, over more than 4,000 m² on the ground floor of the department store. Wanting to modernise its image in terms of fashion, beauty and accessories, they have created a whole new world for women with a comprehensive range and meticulous attention to detail. The design was entrusted to Provence architect José Morales who wanted to remain faithful to the feel of a modern feminine loft space, with the new slogan "toutes belles au BHV", the theme of a free, dynamic woman. The new face of the label, Annabelle conjured up by designer Fabienne Legrand leads us into a world of three styles - Toute mode, Toute chic and Toute nature – within which 8 new labels have been introduced.

14 rue du Temple, Paris 1^{er} - Tél. 01 42 74 90 00

Zucca fête ses vingt ans de création

Zucca celebrates twenty years of design

Le créateur japonais Akira Onozuka est à l'origine de la marque Zucca qui fête cette année ses vingt ans de création. Il s'offre, pour l'occasion, une adresse phare sur Paris. Cabane de Zucca propose un vestiaire décalé, sans cesse réinventé, inspiré d'univers aussi divers que la littérature, l'art ou les voyages. Akira Onozuka a fait ses premières armes aux côtés d'Issey Miyake pendant quinze ans avant de lancer sa première collection Zucca en 1988. Aujourd'hui, Zucca compte 71 points de vente au Japon, 12 dans le reste de l'Asie et 58 boutiques multimarques en Europe et aux États-Unis.

-/ Japanese designer Akira Onozuka is behind the Zucca label, which this year celebrates 20 years of design. They're taking the opportunity to open a flagship store in Paris. Cabane de Zucca offers an ever-changing collection, inspired by a world as diverse as literature, art or travel. Akira Onozuka began by working alongside Issey Miyake for fifteen years before launching the first Zucca collection in 1988. Now, Zucca has 71 outlets in Japan, 12 in the rest of Asia and 58 multi-brand stores in Europe and the United States.

2 rue Cambon, Paris 1^{er}

P'9522, le nouveau mobile signé Porsche Design

P'9522, the new mobile by Porsche Design

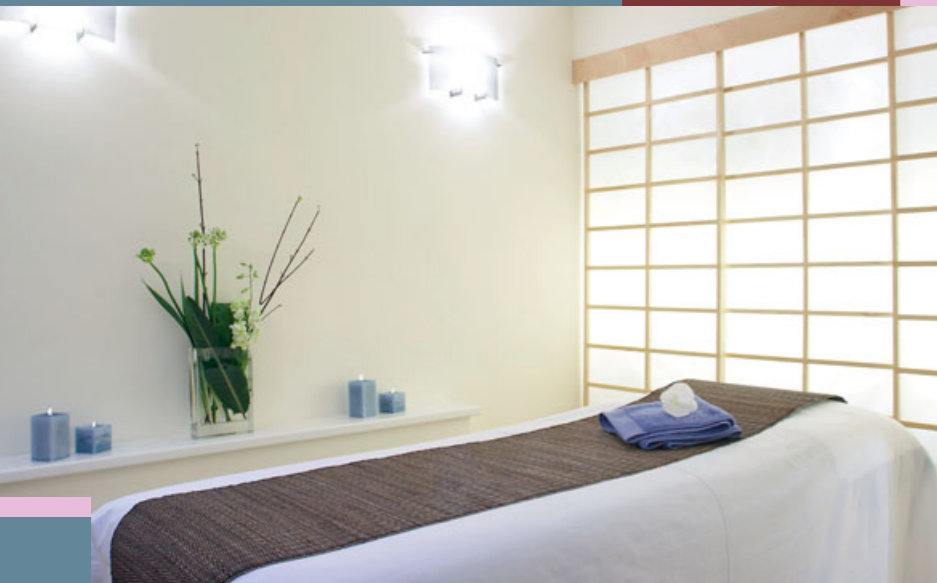
Les amateurs de design et de technologie seront séduits par le nouveau bijou de Porsche Design : un téléphone quadri-bande, GSM, EDGE, WAP et Wi-Fi. Outre son design épuré, il a la particularité d'avoir été conçu dans un seul bloc d'aluminium

brossé. Sa plaque de verre anti-rayures dévoile un écran tactile qui facilite la navigation entre les menus. Son contenu est d'ailleurs aussi exigeant que sa robe puisqu'il possède les dernières performances comme un appareil photo et vidéo numérique (5,5 mégapixels), un lecteur audio Mp3 et une reconnaissance digitale qui permet une totale sécurité des données confidentielles.

-/ Fans of Design and Technology will be bowled over by the new creation from Porsche Design: a quad-band telephone, with GSM, EDGE, WAP and Wi-Fi. As well as its stylish design, it's uniquely sculpted out of a solid block of brushed aluminium. Its anti-glare glass sheath reveals a touch screen which makes navigation between the menus incredibly easy. The content is as stunning as its design, as it has all the latest accessories including a digital video and camera (5.5 megapixels), an Mp3 player and digital recognition so all your data is totally secure.

www.porsche-design.com





Appréciez les actifs du masque au kiwi et à la grenade à l'institut Darphin.



Les soins Fresh Touch par Renaissens sont adaptés aux besoins de la peau et 100% bio.



Même les hommes les plus virils ont droit à leur bulle douceur...



Imoove, le fitness nouvelle génération.



La joaillerie de Pasquale Bruni et la cosmétique By Terry se rencontrent le temps d'un coffret précieux.

Plénitude et hydratation à l'institut Darphin Blissful moisturising at Darphin

Issu des nouveaux protocoles de l'institut Darphin, le soin hydratant au kiwi et à la grenade est idéal pour les peaux fatiguées et ternes. Exhaler les odeurs des huiles essentielles, se laisser bercer par une douce musique et l'ambiance colorée d'une lumière enveloppante signent vos premiers instants de détente. Après un diagnostic beauté établi dès le rituel de bienvenue, on commence par un nettoyage en profondeur du visage, puis on se laisse poser le masque contour des yeux et le masque hydratant au kiwi combiné aux actions défroissantes de Vital masque. Entre fraîcheur et légèreté, le corps s'oublie le temps des séries de digito-pression qui rythment la séance. Ce soin, véritable bulle de sérénité, délasse les traits, repulpe la peau et la rend plus éclatante. -/ New at the Darphin Spa is the kiwi and pomegranate moisturising treatment – the ideal solution for tired, dull skin. After being treated to their signature beauty diagnosis and welcome ritual, your face is deeply cleansed and then an eye contour mask is applied along with a hydrating kiwi mask and smoothing Vital mask. Under this blanket of freshness and lightness, the body drifts off during a finger-pressure massage. In a bubble of bliss, the treatment relaxes facial lines, plumps the skin and makes it more radiant. 350 rue Saint Honoré, Paris 1^{er} - Tél. 01 47 01 17 70 ou 97 rue du Bac Paris 7^e - Tél. 01 45 48 30 30

Le plaisir du bain avec Chloé Bath-time pleasure with Chloé

Désormais, le parfum Chloé, aux notes poudrées-boisées de freesia et de pivoine, se décline autour de tout un rituel lié à l'art du bain. Dans un magnifique pot en verre plissé surmonté de son couvercle plaqué argent, le parfum se distille, au choix, dans une crème de bain satinée, une crème de gommage douceur et une crème de corps nourrissante. Cette alternative sensuelle transforme la salle de bains en véritable temple de bien-être où se parfumer devient un geste d'extrême raffinement. -/ The fragrance Chloé, with its powdery, woody notes of freesia and peony, is now available as a spa-like bath ritual. In a wonderful pleated glass jar topped by a silver-plated cap, the perfume comes in the form of a silky bath cream, a gentle exfoliating cream and a nourishing body lotion. This sensual, alternative way of putting on perfume transforms bath-time into a sophisticated moment of well-being. Crème Parfumée Chloé, 49 € les 150ml. Crème exfoliante Parfumée pour le corps Chloé, 49 € les 150 ml. Crème Parfumée pour le corps Chloé, 63 € les 150 ml.



Les Fresh Touch signées Renaissens Fresh Touch by Renaissens

Sentir l'odeur du fruit fraîchement mixé sur sa peau et se détendre sous les pressions de mains expertes : des sensations uniques délivrées par Fresh Touch, des soins sur mesure basés sur le bien-être naturel. Une fois vos besoins ciblés, un programme de massage à base de fruits ou de légumes 100% bio (préparés devant vos yeux) vous est personnellement dédié. Pour la gamme Privilège, la préparation à base d'huile d'argan est enrichie, au choix, de caviar, truffe blanche et framboise, gelée royale, safran ou figue de Barbarie. Petit plus : la dégustation d'une coupe de champagne vient sublimer l'instant. En ce qui concerne les gommages, le principe est le même : tout comme les massages, ils peuvent être relaxants, énergisants ou revitalisants. Pour permettre à ses clients d'emporter tout ce bien-être chez eux, le Spa Renaissens lance pour les fêtes une ligne de cosmétiques frais, préparés à base de végétaux et d'huiles essentielles. Une gamme plaisir qui se conserve plusieurs mois et s'utilise sans modération ! -/ Smelling freshly-mixed fruit on your skin and relaxing under the pressure of expert hands is what the Fresh Touch natural treatments at the Renaissens Spa have in store for you. The massage programme uses 100% organic fruit or vegetables (prepared before your eyes) and is tailor-made for you. In the Privilège range, the argan oil-based preparation is enriched with a choice of caviar, white truffle and raspberry, royal jelly, saffron and Barbary fig. Added bonus: a glass of Champagne is served with the treatment. As for their scrubs, the principle is the same as with the massages: they can be relaxing, energising or revitalising. For the Christmas period, the Renaissens Spa has launched a line of fresh beauty products to take home with you, made using plants and essential oils. A pleasure that keeps for several months and is to be used without moderation! Spa Renaissens, 16 rue Saint-Marc, Paris 2^e - Tél. 01 42 36 03 30

Les Dieux du Stade se bichonnent Gods of the stadium get a pampering

Depuis plusieurs années consécutives, les éphèbes du XV de France créent l'événement en affichant leur plastique impeccable sur le papier glacé du calendrier des Dieux du Stade. Histoire de prolonger l'effet dans la salle de bains, la nouvelle gamme de cosmétiques Dieux du Stade propose une sélection de 9 produits échappés tout droit du monde du rugby : coup d'éponge, crème des Dieux, carton rouge, retour au vestiaire, sous la mêlée, crâne rasé... autant de noms francs et vigoureux pour désigner un gel nettoyant, une crème hydratante, une crème de douche, un déodorant et autres soins. Chaque ingrédient de cette gamme est issu de la science des plantes associées aux bienfaits des huiles essentielles. Garanti sans paraben, pour des mâles virilement doux. -/ For several years in a row, the Adonises of the Stade Français rugby team have caused a stir by displaying their perfect physiques on the glossy Dieux du Stade (Gods of the Stadium) calendar. And to carry on the effect in the bathroom, the new Dieux du Stade skincare range offers nine products straight out of the rugby world: Coup d'éponge

EN BREF...

> L'acteur James Franco, connu pour son rôle d'Harry Osbourne dans la trilogie Spiderman, est l'égérie du nouveau parfum Gucci by Gucci pour homme. The actor James Franco, known for his role as Harry Osbourne in the Spiderman trilogy, is the face of the new fragrance Gucci by Gucci Pour Homme.

> Pour les fêtes, Ma Dame, la nouvelle fragrance de Jean Paul Gaultier, se décline autour d'une gamme de maquillage chic et rock : un gloss haute brillance et une poudre compacte nacrée parfumée aux senteurs de la fragrance. For the festive period, the new fragrance by Jean Paul Gaultier, Ma Dame, is also available in a rock 'n' chic range of make-up: an ultra-shiny lip gloss and a pearly compact powder perfumed with the Ma Dame fragrance.



('sponge down'), Crème des Dieux ('cream of the gods'), Retour au Vestiaire ('back to the locker room'), Sous la Mêlée ('in the scrum') and Crâne Rasé ('shaved head') are some of the up-front names given to products such as a cleansing gel, a moisturising cream and a deodorant. The entire range combines plant science with the beneficial effects of essential oils and is guaranteed paraben-free. Dieux du Stade, de 17 à 37 €

Imoove, le fitness thérapeutique Imoove, therapeutic fitness

Avec la nouvelle machine Imoove, vous pouvez à la fois travailler la musculature, la silhouette, le maintien, l'équilibre et la souplesse pour une action complète sur le corps. Myteam body coaching vous invite à découvrir cet équipement à la fois ludique et efficace à l'occasion de séances de trente minutes. -/ With the new Imoove machine, you can work your muscles, figure, posture, balance and flexibility all at once, for a total-body training solution. MyTeam Body Coaching invites you to discover this fun and effective piece of equipment during a 30-minute session. MyTeam body coaching, 109bis avenue Charles-de-Gaulle, Neuilly-sur-Seine www.imoove-fr.com

Un coffret tout en bijoux pour By Terry et Pasquale Bruni A jewel of a gift set from By Terry and Pasquale Bruni

Deux expertes de l'élégance et de la beauté se sont réunies le temps d'une édition limitée pour allier toutes les valeurs de la joaillerie à celles de la cosmétique. Eugénia Bruni, la créatrice de Pasquale Bruni et Terry de Gunzburg ont créé pour les fêtes un coffret sur le thème de Preciosity. Son contenu comprend sept laques lèvres haute brillance, trois poudres visage et corps, un pinceau, le pendentif Amore Gold Pasquale Bruni en or rose et une magnifique trousse en velours grenat et satin ivoire pour ranger ses trésors. Les produits de Terry utilisent des extraits micronisés de saphir, de rubis et de perle naturelle qui offrent un maquillage haute lumière aux nuances incroyables. -/ Two experts in elegance and beauty have teamed up for a limited edition that combines all the merits of jewellery with those of cosmetics. Eugenia Bruni, the designer at Pasquale Bruni, and Terry de Gunzburg have brought out the Preciosity gift set for the festive season. It contains seven ultra-shiny lip lacquers, three face and body powders, a brush, a rose gold Pasquale Bruni Amore Gold pendant and a magnificent dark red velvet and ivory satin beauty case. By Terry's cosmetics are made using crushed sapphire, ruby and natural pearl extracts for an ultra-luminous finish in incredible shades. Coffret vendu dans les boutiques By Terry et Pasquale Bruni au prix de 780 €.

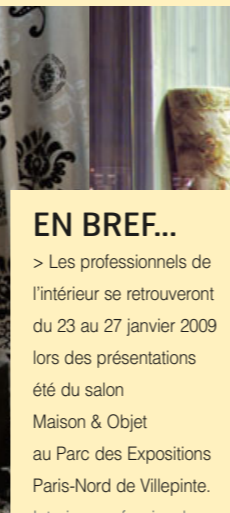




Disposition muséale pour le nouveau magasin Alessi.



En plein cœur de Passy, Heytens propose un vaste choix d'étoffes contemporaines avec une confection sur mesure.



EN BREF...

> Les professionnels de l'intérieur se retrouveront du 23 au 27 janvier 2009 lors des présentations été du salon Maison & Objet au Parc des Expositions Paris-Nord de Villepinte.

Interiors professionals will converge on the Maison & Objet exhibition at the Paris-Nord Villepinte Exhibition Centre from 23 to 27 January 2009 to see the summer collections.

> Jusqu'au 11 janvier, la musée des Arts Décoratifs accueille l'exposition *Petits bouleversements au centre de la table*, qui s'interroge, autour d'une nouvelle génération de créateurs, sur nos nouveaux rapports à la nourriture et l'art de vivre de la table.

Until 11 January, the Musée des Arts Décoratifs is hosting the exhibition *Petits bouleversements au centre de la table* which ponders, via the latest generation of designers, our new relationship to food and the art of the table.

> Habillez vos murs de supports originaux et ludiques avec la gamme Silver Flowerbox.

De véritables plantes à accrocher partout pour un brin de nature décoratif dans son intérieur ! Adorn your walls with fun and original accessories from the Silver Flowerbox range. Real plants can be hung anywhere in the home for a decorative touch of nature!

www.flowerbox.fr



Le meilleur du tapis se trouve chez Best Carpets.



Aménagez votre salle de bains autrement avec Bain & Déco.



Ka international habille votre maison.

Alessi lance son concept de shop museum Alessi launches concept museum/shop

Le shop museum ou comment réussir le pari de réunir en un même lieu le plaisir de visiter des collections design, de toucher et d'acheter n'importe quelle pièce exposée. Cette nouvelle extension de la marque Alessi, réalisée par le designer espagnol Marti Guixé, s'est inspirée d'une mise en scène inédite à mi-chemin entre musée et showroom de voitures de sport. Les trois pièces consécutives s'articulent autour des différents univers liés à la production A di Alessi, « l'usine à rêves », un mélange de produits dédiés aux arts de la table et de la cuisine et designés par les plus grands : Jasper Morrison, Stefano Giovanni, Guido Venturini, Richard Sapper, Philippe Starck...

-/ The museum/shop, or how to succeed in combining, under one roof, the pleasure of visiting a design collection with the pleasure of handling and buying any article on display. This new Alessi shop, designed by Spaniard Marti Guixé, is a novel cross between a museum and a sports car showroom. The string of three interconnecting rooms showcase different ranges from the A di Alessi – Dream Factory collection, a mixture of products dedicated to the art of the table and of cooking and all the work of top designers.

31 boulevard Raspail, Paris 7^e - Tél. 01 42 84 46 38

Heytens se rapproche du cœur de la cité avec un 100^e magasin à Passy Heytens closer to the heart of the city with its 100th shop, in Passy

Heytens, le spécialiste des rideaux, voilages et stores sur mesure, vient d'implanter son premier magasin parisien au cœur de Passy. Avec une réelle volonté pour cette enseigne d'origine belge d'être de plus en plus présente au cœur des villes, le nouvel espace monte en gamme en proposant sur 300 m² sa plus belle offre. Classique chic, Nature poétique et Contemporain graphique sont les trois thèmes autour desquels la marque décline ses collections. Dès l'entrée, l'accent est mis sur la mezzanine qui accueille une exposition de tissus, voilages et autres accessoires du moment. Au sous-sol, la disposition des produits offre un panorama d'étoffes colorées, harmonieusement disposées à la manière d'un nuancier. Chaque mise en scène flatte l'œil et éveille les idées. L'occasion de craquer pour la collection spéciale So chic dédiée à l'art de vivre du quartier.

-/ Heytens, the made-to-measure curtain, net and blind specialists, has just opened its first shop in Paris. Part of the Belgian brand's drive to increase its presence in city centres, this new 300-m² space offers all its top-of-the-range products. The collections are organised around three themes: Classique chic ('chic/classic'), Nature poétique ('poetic/natural') and Contemporain graphique ('graphic/contemporary'). As you enter the store, you are drawn to the mezzanine and its display of fabrics, net curtains and other accessories of the moment. On the lower floor, a panorama of colourful materials is laid out harmoniously like a colour chart.

50 rue de Passy, Paris 16^e - Tél. 01 45 25 71 60.

Pierre Paulin chez Perimeter Pierre Paulin at Perimeter

Jusqu'au 10 janvier prochain, l'espace Perimeter, consacré à l'Art Design, dédie une exposition au grand maître français Pierre Paulin. À cette occasion, la galerie s'est associée à Nicolas Hug, l'ex-directeur de la galerie scandinave, pour rééditer quatre pièces de mobilier exceptionnelles réalisées par le designer français à la suite d'une commande du Mobilier National entre 1967 et 1980. Les deux sofas aux formes fluides, le Face à face et le Dos à dos, sont une véritable invitation au confort et à la décontraction. Les tables Cathédrale exécutées à partir d'un assemblage de pièces en lame d'aluminium proposent, elles, un exercice de style différent. Ce grand spécialiste des assises nous avait peu habitués à travailler cette forme et ce matériau. Les amoureux du designer ne pourront qu'être séduits.

-/ Until 10 January 2009, the Perimeter Art/Design gallery is showing an exhibition devoted to the great French master Pierre Paulin. Perimeter has joined up with Nicolas Hug, former director of the Galerie Scandinave, to present four exceptional pieces of furniture originally thought up by the French designer for commissions for the Mobilier National – France's state furniture institution – between 1967 and 1980. The two flowingly-shaped sofas, Face à Face ('face to face') and Dos à Dos ('back to back'), are just begging to be relaxed on in comfort. His Cathédrale tables, with their assembly of aluminium strips as bases, are a totally different lesson in style.

47 rue Saint-André des Arts, Paris 6^e - Tél. 01 55 42 01 22

Best Carpets présente son nouveau showroom

Best Carpets presents its new showroom

Il y a quelques mois, Tapis & Moquettes de France fusionnait avec Best Carpets, un acteur européen incontournable du tapis traditionnel haut de gamme. Ce fut alors l'occasion de rénover les trois étages de ce très beau showroom de 500 m² à deux pas du parc Monceau. Dans cet antre moderne et épuré, les amateurs de pièces d'exception trouveront un choix fourni de tapis orientaux en soie et de tapis contemporains. Avec de très belles mises en scène, Best Carpets propose de mettre en scène le tapis autrement et avec une réelle charte de qualité. Les tapis

traditionnels sont tous tissés à la main avec des réalisations demandant parfois jusqu'à quatre années de travail ! Pour les tapis contemporains, toutes les fantaisies sont permises : des modèles inspirés d'œuvres contemporaines, l'emploi de fibres écologiques et naturelles ainsi qu'une grande sélection de peaux et de tapisseries. Une adresse vouée à devenir une référence pour les décorateurs, architectes d'intérieur, designers et particuliers. Et du 10 au 23 décembre, Best Carpets vous invite à découvrir les œuvres contemporaines du sculpteur Chantal Wolkoff à l'univers riche et baroque.

-/ A few months ago, Tapis & Moquettes de France merged with Best Carpets, a key European player in upmarket traditional rugs. And to mark the occasion they have refurbished a lovely 500-m², three-level showroom a stone's throw from Parc Monceau. In this modern, refined space, fans of exceptional work are spoiled for choice with Oriental silk rugs and contemporary rugs. Best Carpets' beautiful display breathes new life into rugs and puts the spotlight on quality. The traditional rugs are all hand-woven and sometimes require up to four years to complete! And from 10 to 23 December, Best Carpets invites you to discover the rich and Baroque world of sculptor Chantal Wolkoff's contemporary pieces.

11 place du Général Catroux, Paris 17^e - Tél. 01 46 22 21 67

Bains & Déco au top de la tendance Bains & Déco, top of the trends

Amateurs de technologie, de design et d'environnement exceptionnel, cette adresse est pour vous ! Le nouveau showroom Bains & Déco s'ouvre à l'initiative de deux professionnels du secteur : Mickaël et Jonathan Benzazon, père et fils. Déjà habitués à travailler avec une belle clientèle et des professionnels via leur ancienne entreprise, ils nous épatent avec ce showroom de 500 m² qui fourmille d'idées pour l'aménagement des salles de bain parisiennes. Ici, le challenge est d'offrir aux clients la possibilité en 4 mois chrono d'imaginer un projet complet : des mosaïques au carrelage en passant par le choix des vasques, des armoires, des chauffages, des cabines douches, des baignoires et même du linge de bain. Côté marques, que du haut de gamme avec la robinetterie signée Zucchetti, Gessi ou THG, les baignoires PRS Luigi Lupo, les collections de mobilier design Artelinea, Novello, Birex ou Sonia, les cabines de douche Aquarama, les vasques Cogliati... Bref, le meilleur de la tendance actuelle se concentre dans cet endroit qui fournit aussi de précieux conseils. Cette adresse incontournable vaut vraiment le détour.

-/ The new Bains & Déco showroom has been opened by a father and son team of interiors professionals, Mickaël and Jonathan Benzazon. Already used to working with discerning private and professional customers at their old company, they have now established an amazing 500-m² showroom bursting with ideas for designing Parisian bathrooms. The challenge they have set themselves is to carry out complete bathroom projects for customers in just four months: from mosaic tiles, basin, cupboard, heating, shower and bath to bath linen. They only stock high-end brands, so you'll find Zucchetti, Gessi and THG bathroom fittings, PRS Luigi Lupo baths, Artelinea, Novello, Birex and Sonia designer furniture collections, Aquarama shower cabins and Cogliati basins.

100 avenue Ledru Rollin, Paris 11^e - Tél. 01 55 28 60 20

Ka international s'adapte à vos envies Ka International adapts to your wishes

Les adeptes de la décoration sur-mesure ont désormais leur espace Ka international au cœur du 6^e arrondissement. Le concept : une enseigne qui s'adapte à vos envies. « À partir du tissu de son choix, un client peut commander la pièce d'ameublement ou le service de table dont il rêve. Pour les fauteuils, le principe est le même », explique Mathieu Malot, propriétaire de la boutique. « Votre tissu préféré se transforme en mobilier sous six à huit semaines. Lin, imprimé, soie, toile, motif cachemire, tissu broché, matière colorée à souhait ou discrète, difficile de ne pas trouver son bonheur ». Mathieu Malot, maître des lieux et décorateur hors pair, n'a rien d'ordinaire. Ancien antiquaire, il a tenu à semer ses trésors parmi les luminaires, canapés, coussins et autres voilages signés Ka International, comme cette table à thé Napoléon III ou ce miroir XIX^e, exposés en toute discrétion. Et pour dénicher le cadeau de Noël idéal, la maison propose des éditions spéciales de mobilier. Il ne vous reste plus qu'à choisir !

-/ Made-to-measure interior decoration enthusiasts now have their own Ka International showroom in the heart of the 6th arrondissement. "Using a fabric they have chosen, customers can order their dream piece of furniture or dinner service. The same goes for armchairs", explains Mathieu Malot, the shop's owner. "Your favourite fabric becomes a piece of furniture in 6 to 8 weeks. With a choice of linen, prints, silk, canvas, paisley and brocades, it's hard not to find what you're looking for." The extremely talented Malot is no ordinary interior decorator. A former antique dealer, he has scattered his treasures, like a Napoleon III tea table and a 19th-century mirror, discreetly among the Ka International lights, sofas, cushions and voile curtains.

Ka International, 6 rue Stanislas, Paris 6^e - Tél. 01 42 22 39 63

Il était une fois... Du bout du monde All around the world at Du Bout du Monde

Véritable vitrine d'un savoir faire artisanal, Du bout du monde ouvre une nouvelle boutique dans le 9^e arrondissement. Créée à l'initiative de Georges Lustig, un passionné de brocante et d'objets rares, l'enseigne développe au fil du temps des collections de meubles et d'objets empreints d'histoire, porteurs d'un savoir-faire pérenne aux influences régionales et contemporaines. Dans l'atmosphère d'une belle brocante composée essentiellement de neuf, il nous propose une sélection éclectique où bougeoirs, photophores, céramiques ou fines sculptures côtoient des pièces d'Antiquité rares chinées de ses voyages dans les contrées asiatiques et amérindiennes.

-/ A real showcase for craftsmanship founded by Georges Lustig, a fan of bric-à-brac and rare objects, Du Bout du Monde has over the years assembled a collection of furniture and objects that reflect traditional, contemporary and regional know-how. In this beautiful curiosity shop that mainly sells new articles, Lustig has put together an eclectic selection in which candlesticks, candle holders, ceramics and fine sculptures sit alongside rare antiques unearthed during his travels in Asia and Central America.

4 rue Caumartin, Paris 9^e - Tél. 01 42 68 02 08



Les chambres du Méridien Étoile sont équipées de la toute dernière technologie.



Alain Brière rejoint les hôtels Oetker.



Le Boudoir de Sophie Bardet, un lieu intimiste.



La bibliothèque du restaurant Bon vue par Philippe Starck.



Le Ritz revêt un manteau immaculé pour les fêtes de fin d'année.

Coup de jeune au Méridien Étoile Face-lift for Méridien Étoile

Du lobby aux chambres Executive en passant par le Jazz Club Lionel Hampton, c'est une véritable cure de jeunesse que s'offre cet hôtel à la localisation si pratique. Confiée au designer Jean-Philippe Nuel, cette rénovation s'inscrit dans le cadre du repositionnement de la marque qui souhaite s'inscrire dans un univers plus contemporain. Le thème retenu par Jean-Philippe Nuel pour la redécoration des chambres Executive est l'esprit « couture chic », symbole de la femme parisienne. Ces nouvelles chambres Executive offrent un accès inédit à une technologie dernier cri : un panneau décoratif conçu spécialement pour Le Méridien Étoile qui réunit à la fois un écran plat LCD permettant d'accéder aux nombreuses chaînes de télévision, le e-billing (facturation électronique) et de nombreux services et médias. En un clin d'œil, il se transforme en une véritable œuvre d'art, le lumin'art qui, d'un simple geste, s'illumine en une multitude de points de lumière. Le Méridien Étoile entre donc ainsi de plain-pied dans le XXI^e siècle. -/ From the lobby to Executive guestrooms to the Lionel Hampton Jazz Club, the hotel has had genuine youth therapy for the so practical location. The renovation, entrusted to Jean-Philippe Nuel, comes within the framework of the brand name's repositioning that wanted to be a part of a more contemporary world. The theme accepted by Jean-Philippe Nuel for the redecoration of the Executive guest rooms is the "chic couture" spirit, the symbol of the Parisian woman. The new Executive guest rooms give unprecedented access to the very latest technology; a decorative panel especially designed for Le Méridien Étoile brings together a flat LCD screen giving access to many television channels, e-billing (electronic invoicing) plus many services and media. Luminart has changed it into a genuine work of art in a twinkling of an eye, with just a simple movement it switches itself on in a vast number of illuminated points. Le Méridien Étoile thus comes straight into the 21st century.

81 boulevard Gouvion Saint-Cyr, Paris 17^e - Tél. 01 40 68 30 85

Le nouveau Boudoir de Sophie Bardet Sophie Bardet's new Boudoir

Avec Alice Bardet, c'est l'héritière d'un nom connu dans le monde de la gastronomie qui a dévoilé au public une nouvelle adresse en forme de brasserie contemporaine privilégiant les beaux produits. Au menu : de grands classiques comme le rognon de veau à la diable, purée de Bintje mais aussi de belles idées originales à l'image du pigeon-neau à la réglisse, figues violettes confites au porto, gratin de patates douces ou encore du dos de cabillaud poché au lait de coco, combawa, Granny Smith, oignons blancs et huile d'argan. Autre originalité : ce Boudoir dispose d'un véritable fumoir qui peut accueillir, dans une salle de 20 m², une vingtaine de personnes qui pourront également s'y restaurer. Les plus fidèles disposeront même, contre cotisation, de l'un des quarante casiers permettant d'y laisser cigares et bonnes bouteilles !

-/ With Alice Bardet, the heiress of a name known in the gastronomy world has revealed a new address to the public in the form of a contemporary brasserie giving priority to beautiful products. On the menu are the great classics such as veal kidneys à la

EN BREF

> **Alain Brière** rejoint la collection des Hôtels Oetker, l'une des plus prestigieuses sociétés d'hôtels de luxe en Europe incluant l'Hôtel Le Bristol à Paris, le Brenner's Park Hotel & Spa à Baden-Baden, le Park Hotel Vitznau, le Château Saint-Martin & Spa à Vence et l'Hôtel du Cap Eden-Roc au Cap d'Antibes. Il aura pour objectif de contribuer au succès actuel et au développement international du Groupe. Alain Brière is joining the collection of Hôtel Oetker, one of the most prestigious luxury hotel companies in Europe including the Hôtel Le Bristol at Paris, the Brenner's Park Hotel & Spa at Baden-Baden, the Park Hotel Vitznau, the Château Saint-Martin & Spa at Vence and the Hôtel du Cap Eden-Roc at the Cap d'Antibes. His objective will be contributing to the group's current success and international growth.

diable, mashed Bintje potatoes and good original ideas like young pigeon with liquorice, violet figs pickled in Port, sweet potato gratin and even the back of cod poached in coconut milk, combawa, Granny Smiths, white onions and argan oil. Another originality, the Boudoir has a genuine 20m2 smoking room that can accommodate twenty of so people, who can also eat there. The most loyal customers can even have one of the forty lockers for a subscription, where they can leave their cigars and expensive bottles! 25 rue du Colisée, Paris 8^e - Tél. 01 43 59 02 26

Nouveau et Bon ! -/ Bon: New and... good!

Une nouvelle fois, la célèbre adresse de la rue de La Pompe renaît. Ouvert dans les années 90 et figurant parmi les tout premiers restaurants parisiens décorés par Philippe Starck, le restaurant Bon vient d'être totalement relooké et repensé par le maître lui-même. Avec son immense baie vitrée, la première salle est largement ouverte sur la rue. On accèdera ensuite à la salle à manger principale en empruntant un corridor le long duquel une dizaine de Guns montent la garde. On pourra ensuite choisir entre une salle toute de blanc parée et une chaleureuse bibliothèque en trompe-l'œil. Côté cuisine, la nouveauté est aussi au rendez-vous avec une carte inspirée des saveurs extrême-orientales, mais proposant aussi ce que l'on aime retrouver dans tous les endroits branchés en revisitant aussi bien le foie gras de canard laqué, crispy rice que le black Cod caramélisé ou l'émincé de veau, gingembre, shiitakes... Définitivement trendy !

-/ Once again the famous address of the Rue de la Pompe has been revived. Opened in the 1990s and appearing amongst the very first Parisian restaurants decorated by Philippe Starck, it has just been given a totally new look and rethought by the master himself. The first room, with its enormous picture windows, mainly looks out on to the road. You then go to the main dining room by taking a corridor with ten or so guns on guard, where you can choose between a room all in white and a warm trompe-l'oeil library. On the kitchen side, it's a novelty with a menu inspired with Far East flavours, but also proposing what you like to find in every trendy place by blending just as much Peking duck foie gras and crispy rice as caramelised black cod or émincé de veal, ginger, shiitakes, etc. Once and for all trendy!

25 rue de La Pompe, Paris 16^e - Tél. 01 40 72 70 00

Un vrai Noël blanc au Ritz -/ A real white Christmas at the Ritz

Au Ritz, les festivités de Noël commenceront à partir du dimanche 7 décembre puisqu'on y fêtera la Saint-Nicolas autour d'un brunch comme seul le palace de la place Vendôme sait en proposer. Le 24 décembre, le chef Michel Roth proposera au restaurant l'Espadon, un très beau menu de réveillon tandis que le 25 décembre, l'hôtel sera l'un des rares à proposer un brunch idéal pour se retrouver en famille sous les ors du salon César Ritz autour des traditionnels plats de Noël parmi lesquels le foie gras aux épices de Noël, un pâté en croûte truffé et sa gelée au porto sans oublier l'incontournable bûche.

-/ Christmas festivities at the Ritz will begin on Sunday 7 December when we'll be celebrating Saint Nicholas with a brunch as only the luxury hotel at the Place Vendôme knows how. On 24 December, the chef Michel Roth will propose a very wonderful Christmas Eve menu at the Espadon restaurant, whereas on 25 December, the hotel will be one of the rare places proposing an ideal brunch for the family to meet up under the bears of the César Ritz room with traditional Christmas dishes including foie gras with Christmas

spices, pork pie with truffles and Port jelly not forgetting the essential Yule log. Brunchs de la Saint-Nicolas et de Noël : 145 € par personne incluant une coupe de champagne (70 € pour les enfants âgés de 6 à 12 ans) Dîner de réveillon de Noël à L'Espadon : 550 € par personne (incluant les vins) 15 place Vendôme, Paris 1^{er} - Informations et réservations au 01 43 16 30 30

Un livre pour les gouvernantes générales A book for hotel housekeepers

L'Association des Gouvernantes Générales de l'Hôtellerie (AGGH) annonce la parution d'un livre consacré à leur métier, *Gouvernantes, gouvernants : une valeur ajoutée*. Cet ouvrage, composé de fiches pratiques, est, avant tout, un guide destiné à aider les gouvernantes générales dans toutes leurs tâches quotidiennes, les principales procédures de travail : hygiène et sécurité, décoration intérieure, démarche environnementale... Cette profession a considérablement évolué et les domaines d'intervention, aujourd'hui

LA TRÉMOILLE
PARIS

14, rue de La Trémouille - 75008 PARIS
Tél : 33 (0)1 56 52 14 00 - Fax : 33 (0)1 40 70 01 08
reservation@hotel-tremouille.com

www.hotel-tremouille.com

The Five

PARIS QUARTIER LATIN

HÔTEL

The Five Hôtel

3, rue Flatters
75005 Paris
Tel: 01 43 31 74 21
Fax: 01 43 31 61 96

contact@thefivehotel.com
www.thefivehotel.com

DC

DECLINAISON CHOCOLAT

Artisan *Chocolatier* d'Alsace
www.declinaison-chocolat.com



Chocolats,
mendiants,
caramels au beurre salé,
florentins,
dragées,
idées de cadeaux chocolatés

5 rue Mandar (Montorgueil) 75002 Paris
Tél. : 01 44 82 56 92

www.declinaison-chocolat.com
contact-paris@declinaison-chocolat.com

L'EXPRESSION CHOCOLATÉE DU LUXE



La première boutique française de Dammann Frères.

élargis (gestion des équipes, achats de matériel, des coûts) rendaient nécessaire l'édition d'un tel livre comme d'un blog hébergé par le site www.lhotellerie.fr.

-/ The AGGH hotel housekeepers association has announced the publication of a book on their profession: *Gouvernantes, gouvernants : une valeur ajoutée*. This volume composed of practical advice is above all a guide to help hotel housekeepers in all their daily tasks, the main work procedures, hygiene and safety, interior decoration, environment-friendly working etc.. This profession has evolved considerably and its scope has broadened to include team management, equipment purchasing, cost control etc, thereby making the publication of such a book a necessity, along with a blog hosted by the website www.lhotellerie.fr.

Dammann Frères inaugure sa première boutique en France

Dammann Frères opens its first shop in France

C'est la place des Vosges qu'a donc choisi la plus prestigieuse mais aussi la plus confidentielle des marques de thé françaises pour y installer sa toute première boutique. Ce choix ne doit rien au hasard. La célèbre maison est en effet quasiment contemporaine de ce qui est l'un des plus beaux sites parisiens car, en 1692, elle importait déjà du thé ! Elle offre aujourd'hui un choix exceptionnel tant en termes de qualité que de choix avec un catalogue comportant 250 références dont 120 théés d'origine. Au centre de cette nouvelle boutique, on en retrouve d'ailleurs 160 dans un « orgue à thé ». La boutique Dammann Frères propose aussi une belle sélection d'objets qui accompagnent le thé et de nombreux coffrets qui seront de très beaux cadeaux de fin d'année.

-/ The most prestigious and also the most confidential French tea brand has chosen the Place des Vosges to set up its first shop. The choice has nothing to do with luck. The famous house is in fact practically a contemporary of what is one of the most beautiful Parisian sites, as, in 1692, it was already importing tea! Nowadays, it has an exceptional selection as much in terms of quality as of choice with a catalogue consisting of 250 references including 120 original teas. Moreover, in the centre of the new shop, you'll find 160 in a "tea organ". The Dammann Frères shop also proposes a good selection of objects that go with tea and many gift sets that would be very lovely Christmas presents.

15 place des Vosges, Paris 4^e - Tél. 01 42 71 29 53

Trois nouveaux hôtels rejoignent Warwick International Hotels

Three new hotels join Warwick International Hotels

Warwick International Hotels (WIH) poursuit son développement avec l'arrivée de trois nouveaux hôtels affiliés à Amsterdam (le Park Hotel), Yasmine-Hammamet en Tunisie (l'hôtel Alhambra Thalasso) et Villars-sur-Ollon en Suisse (le Grand Hôtel du Parc). « Nous sommes très fiers d'accueillir ces trois nouveaux hôtels au sein de notre collection. Notre expansion reflète notre stratégie qui a pour but d'offrir un choix toujours plus



L'hôtel Alhambra Thalasso vient de rejoindre Warwick International Hotels.

varié de destinations. Nous avons dans ce sens renforcé notre équipe de développement avec la nomination de monsieur Romain Bernard en tant que responsable développement affiliation », affirme Thibault Ruffat, directeur commercial et marketing Europe de Warwick International Hotels.

-/ Warwick International Hotels (WIH) is continuing its growth with the arrival of three new hotels affiliated to Amsterdam (Park Hotel), Yasmine-Hammamet in Tunisia (Hotel Alhambra Thalasso) and Villars-sur-Ollon in Switzerland (Grand Hôtel du Parc). "We are very proud to welcome these three new hotels into our collection. Our expansion reflects our strategy which offers an always more varied choice of destinations. In this sense, we have reinforced our expansion team by appointing Mr Romain Bernard as affiliation development manager," says Thibault Ruffat, the European commercial and marketing manager for Warwick International Hotels.

À retrouver sur www.warwickhotels.com



Thierry Marx est dorénavant à la tête du restaurant Ozu.

Thierry Marx aux commandes d'Ozu

Thierry Marx in command of the Ozu

Thierry Marx, chef de file d'une cuisine innovante et passionné de cuisine japonaise, s'est installé depuis quelques semaines aux commandes des restaurants Ozu de Paris et de Londres. L'adresse parisienne est située dans l'étonnant décor de l'Aquarium du Trocadéro avec ses quarante-trois bassins abritant plus de cinq cents espèces ! Entièrement revue et corrigée, la carte invite à un voyage à travers les saveurs et les traditions japonaises et propose des alliances subtiles, préparées à partir des meilleurs produits. Côté cuisine, le chef étoilé s'est entouré de Kano Kazunari. Originaire d'Osaka, ce chef cuisinier a été formé à la tradition de la meilleure cuisine japonaise. Dès son arrivée à Paris, il a décidé de rejoindre Thierry Marx dans l'aventure Ozu.

-/ A few weeks ago, Thierry Marx, leader of an innovative cuisine and enthusiastic about Japanese food, set himself up at the control of the Paris and London Ozu restaurants.

le bar restaurant des cultures asiatiques à Paris
The bar restaurant of asian culture in Paris

asian
PARIS

30 avenue George V 75008 Paris - Tel 01 56 89 11 00 - www.asian.fr - Sunday brunch - closed Saturday lunch



Shop'in the city, un forfait de Concorde Hotels & Resorts.



Jean-Claude Messant, directeur général du Crillon.



Un Noël féérique à l'hôtel Crillon.



Les critiques aussi savent cuisiner !



L'art contemporain vu par Benoît Grimalt.



Le Télégraphe profite de sa nouvelle vie.

The Parisian address is located in an astonishing décor of the Trocadéro Aquarium with its forty-three ponds accommodating more than five hundred species! The menu, totally gone through and improved, invites you to a journey through Japanese flavours and traditions proposing subtle combinations prepared with the best products. On the kitchen side, the starred chef is supported by Kano Kazunari, the Osaka born chef trained in the best Japanese cuisine traditions. When he arrived in Paris, he jumped at the opportunity of joining Thierry Marx in the Ozu venture. 35/50 €
5, avenue Albert de Mun, Jardin du Trocadéro, Paris 16^e - Tél. 01 40 69 23 90

Shop'in the City !

Ce sont les *shopping addict* qu'ambitionne de séduire Concorde Hotels & Resorts avec un tout nouveau forfait alliant séjour dans un hôtel haut de gamme et privilèges exclusifs au sein d'enseignes de prestige parmi lesquelles Baccarat, Fauchon, le Printemps... Dès son arrivée, l'hôte découvrir la pochette Concorde Shopping, indis-

pensable passe-droit pour partir à l'assaut de la ville et y découvrir les dernières boutiques branchées : plan, astuces shopping, réductions et carte cadeau des partenaires. Autre privilège, les concierges ont élaboré, spécialement pour l'occasion, un carnet shopping contenant les meilleures adresses aussi insolites que confidentielles. Avec cette offre innovante comprenant nuitée en chambre double, petit-déjeuner ainsi qu'un défilé de remises, de cadeaux et d'avantages de premier choix, c'est définitivement l'assurance de profiter pleinement de son séjour.

-/ Concorde Hotels & Resorts' ambition is to win over shopping addicts with a brand new package combining a stay in a high class hotel with exclusive privileges in prestigious shops which can be Baccarat, Fauchon, Printemps... Right from the moment he arrives, the guest will find the Concorde Shopping envelope, vital preferential treatment to attack the town and see the latest trendy shops: map, shopping tricks, reductions and partner gift cards. Another privilege and especially for the occasion, the concierges have drawn up a shopping book containing the best just as amazing as confidential addresses. This innovative offer consists of one night in a double bedroom and breakfast as well as a stream of first-rate discounts, gifts and advantages; it's once and for all the insurance of taking full advantage of your stay.

Renseignements et réservations au 0800 050 011 ou sur www.concorde-hotels.com

Jean-Claude Messant nommé directeur général de l'hôtel de Crillon Jean-Claude Messant appointed chief executive officer of the Crillon hotel

Diplômé de l'École Hôtelière de Paris, Jean-Claude Messant débute sa carrière outre-Manche au Dorchester avant de devenir chef de réception au Ritz de Londres. Il participera ensuite avec Pierre Cardin au lancement de la Résidence Maxim's à Paris. Rappelé à Londres, il intègre alors le groupe Forte Hotels au poste de directeur du Bath Spa Hotel avant de superviser la rénovation du Waldorf Hotel. En 1994, il est nommé directeur général du Saint James Club à Londres. En 1995, Jean-Claude Messant se voit confier la direction de l'Hôtel Royal Deauville avant de prendre en 2000 celle du Fouquet's Hôtel et Restaurant à Paris. C'est en 2001 qu'il met le cap sur la Principauté de Monaco où il est appelé pour orchestrer, en tant que directeur général, la métamorphose de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.

-/ With a Paris catering school degree, Jean-Claude Messant started his career in Britain at the Dorchester before becoming reception head at the London Ritz. He then participated at the launching of the Résidence Maxim's in Paris with Pierre Cardin. Called back to London, he integrated into the Forte Hotels as director of the Bath Spa Hotel before supervising the renovation of the Waldorf Hotel. In 1994 he was appointed chief executive officer of the Saint James Club, London. In 1995, Jean-Claude Messant found himself entrusted to managing the Hôtel Royal Deauville before taking on the Fouquet's Hôtel and Restaurant in Paris in 2000. In 2001 he headed for the Principality of Monaco where he was called to organise the metamorphosis of the Hôtel Métropole Monte-Carlo as chief executive officer.

Forêt de sapins et marché de Noël à l'hôtel de Crillon Fir tree forest and Christmas market at the Crillon hotel

Le décorateur Julien Septanil a signé une décoration étonnante avec une véritable forêt de sapins au cœur de l'hôtel ! Autour de deux chalets, on découvrira un véritable marché de Noël avec vin chaud, chocolat, marrons, gaufres, Mirilton framboise, financier, cake de Noël, cake de saison, pomme d'amour, kouglof, chamonix, thés de Noël, marrons glacés, confiseries, cocktail de Noël, pains d'épices... et autres délices que l'on pourra retrouver tous les jours à partir du 6 décembre de 14h30 à 20h et le week-end de 12h à 20h soit pour les consommer sur place, soit pour les emporter.

-/ The decorator Julien Septanil carried out an astonishing decoration with a real fir tree forest in the hotel! You'll find a genuine Christmas market around two chalets with hot mulled wine, hot chocolate, hot chestnuts, waffles, Mirilton raspberries, almond sponge fingers, Christmas cakes, season's cakes, toffee apples, kugelhopfs, Christmas teas, marron glacés, sweets, Christmas cocktails, gingerbreads, and other delicious things every day from 6 December from 2.30p.m. to 8p.m. and at weekends from 12 noon to 8p.m. either to eat on the spot or to take away.

10 place de la Concorde, Paris 8^e

Renseignements et réservations au 01 44 71 15 16

Les critiques aux fourneaux ! -/ Critics doing the cooking!

Les critiques savent-ils, au moins, faire la cuisine ? Eh bien oui ! Et ce livre en est la preuve ! À l'initiative de l'APCIG, leur association professionnelle, et dans un esprit de solidarité avec les plus démunis, une soixantaine de critiques travaillant pour de nombreux guides, sites Internet, quotidiens et magazines français (Le Figaro, Le Bottin Gourmand, Elle, Gault Millau Magazine...) ont décidé de dévoiler leurs recettes préférées ; celles qui ont marqué leur enfance ou celles qu'ils réservent à leurs amis. En plus d'un certain talent, nos critiques font donc aussi preuve de générosité puisque l'intégralité des droits d'auteur de cet ouvrage préfacé par Joël Robuchon est reversée aux Restos du Cœur.

-/ Do critics at least know how to cook? I'm afraid so! And this book proves it! Following the APCIG's initiative, their professional association, and in a spirit of solidarity with the most destitute, about sixty or so critics working for many guides, internet sites, French dailies and magazines (Le Figaro, Le Bottin Gourmand, Elle, Gault Millau Magazine, etc.) have decided to reveal their favourite recipes; those that marked their childhood or those they keep for their friends. On top of some talent, our critics also prove their generosity since the whole of their royalties for this work prefaced by Joël Robuchon is given to the Restos du Cœur.

192 pages - 22€, Éditions Les Quatre Chemins.

Une nouvelle vie pour Le Télégraphe A new life for Le Télégraphe

Il est des endroits superbes qui n'arrivent jamais à vraiment « s'installer ». Le Télégraphe en fait partie. Ce restaurant à la salle classée monument historique avec son architecture et ses vitraux Art Nouveau a pourtant tout pour plaire. Ici se trouvait, en effet, La Maison des Dames des PTT créé en 1905 pour le logement de ces jeunes fonctionnaires

EN BREF

> Benoît Grimalt lauréat de l'édition 2008 du prix Photo d'Hôtel Photo d'Auteur.

Pour sa deuxième édition le prix Photo d'Hôtel Photo d'Auteur a couronné ce jeune photographe d'origine niçoise qui, avec douze autres photographes d'art contemporain, a été invité à exprimer et à exposer son ressenti après une nuit passée

dans l'un des six Hôtels Paris Rive Gauche (l'Hôtel de la Sorbonne en ce qui le concerne). À retrouver sur www.hotels-paris-rive-gauche.com Benoît Grimalt 2008 Photo d'Hôtel Photo d'Auteur prize-winner . For its second edition, a young Nice born photographer was awarded the Photo d'Hôtel Photo d'Auteur prize. He was invited with 12 other contemporary art photographers to express and exhibit his feelings after spending one night in one of the six Hôtels Paris Rive Gauche (Hôtel de la Sorbonne in this case).

peu fortunées. Pourvu d'une nouvelle direction, il propose dorénavant pour le déjeuner une sympathique cuisine contemporaine tandis que, le soir, il se transforme en un lieu privatisable unique en son genre. Il dispose en outre d'une superbe terrasse en teck. À redécouvrir !

-/ There are stunning places that never really "set up". Le Télégraphe is one of them. And yet, the restaurant with a listed room, Art Nouveau architecture and stained-glass windows, has everything. In fact, La Maison des Dames des PTT, accommodation for young civil service women with little means and created in 1905, was here. From now on, provided with new management, it's proposing a pleasant contemporary cuisine for lunch, but changes for the evening into a unique privatisable place.

41 rue de Lille, Paris 7^e - Tél. 01 58 62 10 08

Le Barocco succède au Sens Barocco takes over Le Sens

Le Sens des frères Pourcel a profité de l'été dernier pour laisser place au tout nouveau Barocco. À sa tête, on trouve un féru de cuisine italienne, Claudio Puglia, qui propose une carte aussi classique que qualitative : assortiment d'antipasti, comme on aime, carpaccio de bœuf, marinade de truffes noires de Norcia ou encore une escalope vraiment servie comme à Milan, fine, panée et en forme d'« oreille d'éléphant » !

-/ The Pourcel brothers' Le Sens took advantage of last summer to leave their place to the brand new Barocco. You'll find an Italian cuisine buff, Claudio Puglia, at its head proposing a just as classical as qualitative menu – assortment of antipasti, just as you like it, beef Carpaccio, black Norcia truffle marinade and even an escalope as it's really served in Milan, thin, with bread-crumbs and in the shape of an "elephant's ear".

8 place Georges Pompidou, Levallois - Tél. 01 46 39 00 72



NAPOLÉON
PARIS
www.hotelnapoleon.com

40 av de Friedland
75008 PARIS
T. 01 56 68 43 21
F. 01 56 68 44 40
[SUMMIT](http://www.summit.com)
[napoleonhotelnapoleon.com](http://www.napoleonhotelnapoleon.com)



Les Cabochons, une étonnante collection de gâteaux signée Raoul Maeder.

La gourmandise : c'est maintenant !
- / Gourmandise is for now!

Avec ce numéro consacré à la gourmandise, il aurait été sacrilège de ne pas vous proposer une sélection d'adresses avec laquelle point n'est besoin du diable pour se laisser tenter. Ceci d'autant plus que cette fin d'année est riche en nouveautés.

- / With this number being devoted to gourmandise, it would be a sacrilege to not propose a selection of addresses where there's no need for the devil to tempt you, all the more so since the end of the year is rich with novelties..

Chocolat Michel Cluizel

PARIS 1^{ER}
201 rue Saint-Honoré
Tél. 01 42 44 11 66
Depuis quelque temps déjà, les clients de Catherine Cluizel lui demandaient de créer de la pâtisserie. Il faut dire que le grand-père Cluizel, fondateur de la chocolaterie, était lui-même pâtissier. C'est donc en hommage au passé que, depuis deux semaines, on peut y découvrir de succulents gâteaux élaborés à partir des meilleurs chocolats. - / For a long time now, Catherine Cluizel's customers have asked her to set up a pâtisserie. It must be said that grandfather Cluizel, founder of the chocolate factory, was himself a pastry maker, so as a tribute to the past you have been able to find succulent cakes made from the best chocolate for the last two weeks.

Angelina

PARIS 1^{ER}
226 rue de Rivoli
Tél. 01 42 60 82 00
C'est le chef pâtissier Sébastien Bauer qui a repris, il y a un an, les commandes de cette véritable institution de la gourmandise. À trente ans, il a pour mission de lui insuffler un brin de modernité. Ainsi, on peut y découvrir depuis quelques semaines la tartelette Eva qui aurait, selon la rumeur, permis au chef de séduire la ravissante Eva Longoria. - / A year ago, the pâtisserie chef took over the orders of the veritable gourmandise shop. At thirty, he set himself the task of inspiring a touch of modernity. For the last few weeks, you have been able to find the small Eva tart which, according to the rumour, allowed the chef to charm the beautiful Eva Longoria.

Déclinaison Chocolat

PARIS 2^E
5 rue Mandar
Tél. 01 44 82 56 92
Il y a quelques mois, Déclinaison Chocolat inaugurerait sa première boutique parisienne en plein quartier Montorgueil. Il s'agissait d'une nouvelle étape pour Stéphane Gross qui a créé cette chocolaterie artisanale fin 2004. En quatre ans, il s'est forgé une notoriété et a conquis une clientèle exigeante mais fidèle de mordus de chocolat. - / A few months ago, Déclinaison Chocolat opened its first shop in the centre of the Montorgueil district. It was a new step for Stéphane Gross who created the small-scale chocolate factory at the end of 2004. Within four years, he has forged a reputation and won over a demanding but loyal clientele crazy about chocolate.

Jacques Génin

PARIS 3^E
133 rue de Turenne
C'est un événement : le plus discret des meilleurs chocolatiers vient d'ouvrir une boutique en plein Marais. Désigné meilleur chocolatier du monde par le journaliste spécialisé de *Herald Tribune*, Marc Rosenblum, et récompensé cinq années consécutives au Salon du Chocolat par le prix de la meilleure ganache, l'orfèvre du chocolat ouvre enfin son laboratoire au plus grand nombre. Dans le vaste espace d'une maison du XVII^e siècle, au cœur du vieux Paris, on y trouve, sur 400 m², une chocolaterie, une pâtisserie et un restaurant. Ganache au poivre de Sechuan fraîchement coulée sur le marbre, caramel mangue-passion doré, pâtes de fruit rose-ramboise ou encore la redécouverte de l'authentique goût du nougat,

en chocolat, sa dégustation se construit crescendo : quatre couches de biscuit moelleux soutenues par autant de couches de ganache légère ponctuée de morceaux de chocolat Porcelana à la fleur de sel. - / With his *Bûche Origine*, Pierre Hermé is set to win over all the gourmands with the clear intention of "creating the uncompromising chocolate gâteau"! While at the same time chocolate, its degustation takes the crescendo shape; four layers of moist biscuit sustained by as many layers of light ganache dotted with pieces of Porcelana chocolate and best quality unrefined salt.

Maison Richart

PARIS 7^E
258 bd Saint-Germain
Tél. 01 45 55 66 00
Toujours innovante et pionnière dans l'univers du chocolat de dégustation, la Maison Richart dévoile ses Rouges en fête. En effet, Michel Richart a imaginé une palette de saveurs et de sensations gustatives déclinées autour des sept familles aromatiques : les balsamiques, les grillés, les fruités, les hespéridés, les herbacés, les floraux et les épicés. Une manière originale de (re)découvrir sous un enrobage fondant en chocolat noir 73% criollo du Venezuela, la douceur du raisin macéré, le parfum de la noisette grillée, la mystérieuse quinoa, l'acidité de la fleur hibiscus ou encore les arômes légèrement poivrés des baies roses... - / Always innovative and pioneer in the degustation chocolate world, the Maison Richart reveals its Rouges en Fête. In fact, Michel Richart has thought up a whole range of flavours and tasty sensations available in seven aromatic families; balsamic, grilled, fruity, hespéridé, herbaceous, floral and last but

Joséphine Vannier

PARIS 3^E
4 rue du Pas-de-la-Mule
Tél. 01 44 54 03 09
La maison propose toutes les six semaines une collection thématique de véritables sculptures en chocolat. Inutile de dire que pour les fêtes Joséphine Vannier se surpassera ! Un travail de qualité à des prix raisonnables. - / Every six weeks, the shop proposes a theme collection of genuine sculptures in chocolate. Useless to say that for Christmas and New Year Joséphine Vannier will be excelling herself! Quality work at reasonable prices.

Pierre Hermé

PARIS, 6^E
72 rue Bonaparte
Tél. 01 43 54 47 77
Avec sa *bûche Origine*, Pierre Hermé est bien parti pour conquérir tous les gourmands. Son intention est claire : « créer le gâteau au chocolat absolu » ! Tout

not least spicy. An original way or (re)discovering the softness of macerated grape, the perfume of grilled nut, the mysterious quinoa, the acidity of the hibiscus flower and even aromas lightly peppered with pink peppercorns in a melt-in-the-mouth coating of 73% Criollo de Venezuela black chocolate.

Plaza Athénée

PARIS 8^E
25 avenue Montaigne
Peu de gens le savent : on peut commander sur place ou par téléphone (01 53 67 64 97) la *bûche* qu'a créée Christophe Michalak pour les fêtes de fin d'année. Il s'est inspiré pour l'occasion de l'univers du célèbre palace en lui donnant la forme pour le moins surprenante d'une commode ! La *bûche* la plus chic de Paris pour 75 € (6 à 8 personnes). - / Few people know that you can order the gâteau Christophe Michalak has created for Christmas and New Year on the spot or by

telephone (01 53 67 64 97). For the occasion, he was inspired by the famous luxury hotel world giving it to say the least the surprising shape of a chest of drawers! The chickest log in Paris for €75 (6 to 8 parts).

Patrick Jouin

PARIS 8^E
49 av. des Champs-Élysées
Tél. 01 53 77 68 68
Pour cette fin d'année, le célèbre designer a imaginé un flocon glacé qui sera vendu en exclusivité à la boutique Haagen-Dazs des Champs-Élysées à partir du 13 décembre (il est conseillé de réserver). Pour 6 à 8 personnes (50 €), il est fabriqué à partir de produits naturels (crème fraîche, lait écrémé et jaunes d'œuf en provenance de fermes proches d'Arras) et se décline en deux versions avec un flocon brun (noix de Macadamia/pralines) et un blanc (vanille/framboise). - / For the end of year festivities, the famous designer has thought up an ice-cream

snowflake that will be sold exclusively for 6 to 8 parts (€50) in the Champs-Élysées Haagen-Dazs shop from 13 December. It is made from natural products – fresh cream, skimmed milk and egg yoke from farms near Arras – and comes in two forms: the brown snowflake (Macadamia nuts/praline) and the white one (vanilla/raspberry).

Lenôtre

PARIS 8^E
15 bd de Courcelles
Tél. 01 45 63 87 63
C'est Hubert de Givenchy qui présente cette année sa « *bûche idéale* » chez Lenôtre. Ornée de deux têtes de cerf en sucre coulé (c'est l'animal favori du célèbre couturier), cette *bûche* à la saveur plutôt chocolatée est poudrée d'or 22 carats ! Elle sera disponible du 19 au 25 décembre inclus dans toutes les boutiques Lenôtre (115 € pour 6/8 personnes – réservations à partir

du 3 décembre). - / Hubert de Givenchy is presenting his "ideal log" at Lenôtre's. The log, decorated with two stag's heads cast in sugar, the famous fashion designer's favourite animal, with a rather chocolaty taste is powdered with 22 carat gold! It will be available from 19 to 25 December included in all the Lenôtre shops (€115 for 6/8 parts, reserve as from 3 December).

Fauchon

PARIS 8^E
30 place de la Madeleine
Tél. 01 70 39 38 00
Un Noël à Paris : c'est le nom de la toute nouvelle collection imaginée par Fauchon pour cette fin d'année. Gourmandises sucrées et salées célèbrent donc la capitale. Idéal pour faire un petit cadeau de circonstance. - / Un Noël à Paris: is the name for the new collection thought up by Fauchon for the Christmas period. Sweet and savoury gourmandises speak up for the capital, ideal for a little appropriate gift.

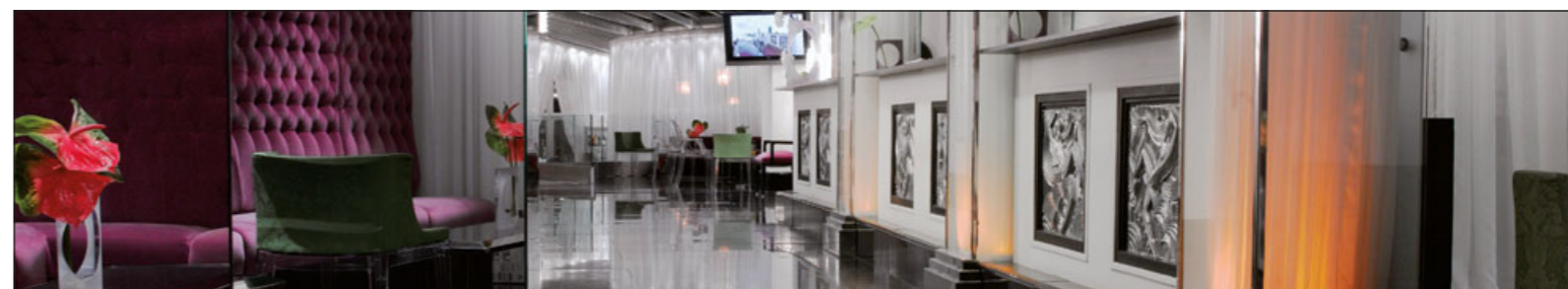
Élégantissime gourmandise
The most elegant gourmandise

Pour Jean-Paul Hévin, la mode est une influence majeure. Ce Meilleur Ouvrier de France en a d'ailleurs profité pour nous présenter depuis quelques jours son interprétation très fashion du petit soulier dans la cheminée ! Fort logiquement baptisé *Cinderella*, ce stiletto glamour en chocolat noir garni de boules rouges fera certainement sensation auprès des gourmands de tous poils. Outre ses traditionnels chocolats, il a aussi imaginé pour cette période quelques surprises nouvelles comme une *bûche* de voyage avec poignées et étiquettes mais sans roulettes ou encore une vraie « *bûche maison* » qui, avec son toit et sa cheminée, en a réellement la forme ! - / For the Best Craftsman of France in 1986, fashion has a major influence. In addition, he has taken advantage of a few days to present his very fashionable interpretation of the little slipper on the mantelpiece! Obviously called *Cinderella*, the glamorous stiletto heel in black chocolate filled with red balls will definitely be a sensation with all sorts of gourmands. As well as his traditional chocolates, he has thought up some surprising novelties for this period like a travelling log with

handles and labels but without any wheels or even a real "home log" which, with its roof and chimney, is really the thing! *Cinderella* 280 g 74.60 € chez Jean-Paul Hévin, 231 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er} et 3 rue Vavin, Paris 6^e Tél. 01 55 35 35 96



handles and labels but without any wheels or even a real "home log" which, with its roof and chimney, is really the thing! *Cinderella* 280 g 74.60 € chez Jean-Paul Hévin, 231 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er} et 3 rue Vavin, Paris 6^e Tél. 01 55 35 35 96



Les Jardins du Marais
★★★★



Au cœur de Paris, dans le quartier tendance du Marais, un site au charme exceptionnel constitué de sept bâtiments historiques, répartis autour de 1500m² de jardins privés, idéal pour séminaires, conférences, présentations et lancements de produits.

74, rue Amelot - 75011 Paris
Tél. : +33(0) 1 40 21 22 68 - Fax : +33(0) 1 47 00 82 40 - E-mail : info@homeplazza.com





Gourmandise orientale chez Noura
Oriental gourmandise at Noura's

C'est une première : Noura proposera cette année une bûche à emporter aux saveurs toutes orientales. Elle se compose en effet d'un gâteau roulé dans lequel une traditionnelle pâte fine aux amandes recèle une crème de lait à la libanaise largement agrémentée de pistaches sur fond de fleur d'oranger. Clin d'œil à la tradition classique de Noël : une touche de mousse aux marrons et des éclats de marrons glacés apportent à ce dessert une note discrète et chaleureuse. Cette bûche est aussi un gâteau d'anniversaire puisqu'elle a été créée à l'occasion des vingt ans de la maison !

-/ This year Noura will be proposing a take-away log with oriental flavours. She is in fact making a Swiss roll in which a thin traditional almond mixture conceals a Lebanese cream that is to a great extent accompanied with pistachio nuts on an orange flower base. A nod in the direction of the classical Christmas tradition; a touch of chestnut mousse and pieces of marron glacés giving a simple, warm note to the dessert.
48 € (à partir du 15 décembre)
33 av. Pierre I^{er} de Serbie, Paris 16^e - Tél. 01 47 23 02 20

Dalloyau
PARIS, 8^e

101 rue du Faubourg Saint-Honoré - Tél. 01 42 99 90 00
Les gourmands au goût plutôt classique auront la certitude de trouver ici leur bonheur avec d'excellents chocolats présentés en coffrets tout autant traditionnels qu'ultra-luxe, recouverts de croco ou en dentelle de chocolat.

-/ Gourmands with rather classical tastes will be sure to find what they're looking for with excellent chocolates presented in a just as traditional as ultra-luxurious box, with a chocolate crocodile or lace covering.

Ladurée
PARIS, 8^e

16 rue Royale
Tél. 01 42 60 21 79
Pour ces fêtes, Ladurée a imaginé les Charms qui reprennent de manière originale tous les symboles des boîtes de la maison. Ces petits motifs que l'on retrouve sur toutes les boîtes de fin d'année font même l'objet, pour sept d'entre eux,

d'un coffret spécial.
-/ Ladurée has thought up Charms representing all the symbols of boxes in the home. The little motives on all the end of the year boxes are, for seven of them, in a special gift set.

La Maison du Chocolat
PARIS, 8^e

52 rue François I^{er}
Tél. 01 55 51 83 00
Ce sont les flocons qui ont inspiré la maison du chocolat pour cette fin d'année. Coffrets, bûches et chocolats en ont été revêtus. Les plus gourmands craqueront pour un superbe sapin de chocolat orné de flocons scintillants dessiné par l'orfèvre joaillier Jean Boggio.

-/ Snowflakes have inspired La Maison du Chocolat for the New Year festivities. Gift sets, logs and chocolates have all been dressed up. Those with a very sweet tooth aren't going to resist a stunning chocolate Christmas tree decorated with sparkling snowflakes.

Arnaud Delmontel
PARIS 9^e

39 rue des Martyrs
Tél. 01 48 79 29 33
PARIS 18^e
57 rue Damméont
Tél. 01 42 64 59 63

Arnaud Delmontel a profité de l'été pour relooker sa boutique de la rue des Martyrs. Les gourmands succomberont à sa bûche Tanariva chocolat/citron et pourront même décorer leur sapin d'étonnantes boules de Noël contenant des macarons!
-/ Arnaud Delmontel took advantage of the summer to give his Rue des Martyrs shop a new look. Gourmands won't resist its chocolate/lemon Tanariva log and they can even decorate their trees with astonishing Christmas balls containing the shop's own macarons.

À la Mère de Famille
PARIS 9^e

35 rue du Faubourg Montmartre
PARIS 6^e
39 rue du Cherche-Midi
Tél. 01 47 70 83 69

Créée en 1761, À la Mère de Famille est la plus ancienne chocolaterie et confiserie de Paris. Pour son 247^e Noël, elle a entre autres imaginé un somptueux sapin de Noël tout en chocolat.
-/ Created in 1761, À la Mère de Famille is the oldest chocolate factory and sweet shop in Paris. For its 247th Christmas, it has among other things thought up a magnificent Christmas tree all in chocolate.

Mazet
PARIS 16^e

116 avenue Victor Hugo
Tél. 01 44 05 18 08
Bien connu pour ses pralines de Montargis, le confiseur de luxe Mazet vient de lancer ses tablettes de chocolat. À découvrir parmi dix-huit parfums : les Classiques (un hommage au chocolat noir et à ses origines, sans oublier le lait et le blanc), les Confiseurs (les chocolats noir et lait se marient avec bonheur aux spécialités de la maison) et les Fruités pour des plaisirs inattendus.

Gourmandise glacée chez Raimo
Ice-cream gourmandise at Raimo's

Notre glacier préféré est aussi l'un des plus anciens de Paris. La maison fut en effet créée par M. Raimondo en 1947. C'est dire si, ici, les traditions sont bien ancrées. Parmi celles-ci : le Succès de l'année imaginé spécialement pour les fêtes de fin d'année. Ainsi, pour bien commencer 2009, il nous propose un entremet glacé dont la composition n'est pas sans rappeler celle d'une bûche mais tout en s'en distinguant avec des lignes rectangulaires. Côté parfum, ce sera mandarine, marrons, café, griottes ou agrumes... 42 €



-/ Our favourite ice-cream maker is also one of the oldest in Paris. The firm was in fact created in 1947 by Mr Raimondo. That just shows that here traditions are deeply rooted, of those, the Succès de l'Année especially thought up for the Christmas and New Year celebrations. To start 2009, it proposes an ice-cream dessert the composition of which reminds you of a log but at the same time distinguishing itself with rectangular lines. As for the flavour, it'll be mandarin, chestnut, coffee, Morello cherry and even citrus fruit.
59-61 boulevard de Reuilly, Paris 12^e - Tél. 01 43 43 70 17

Gourmandise
livresque avec Gilles Marchal
Gourmandise book by Gilles Marchal

Champion du monde de pâtisserie, Gilles Marchal nous dévoile tous ses secrets avec un livre intitulé La Maison du Chocolat; maison dont il est par ailleurs le directeur de la création. On y retrouve trente-six recettes allant des grands classiques comme les truffes, l'éclair ou le chocolat chaud, aux créations inédites en passant par des associations audacieuses comme un plongeon dans le champagne rosé ou encore des fettucine au cacao... L'originalité de ce livre réside aussi dans une rencontre entre Gilles Marchal et six jeunes artistes qui, à partir de leur matière de prédilection, mettent en scène une recette dans leur univers créatif respectif.

-/ World pastry champion, Gilles Marchal reveals all his secrets in a book called La Maison du Chocolat; the firm in which he is also the creation manager. You'll find thirty-six recipes ranging from the big classics such as truffes, éclairs and hot chocolate, to rare creations with daring combina-



tions such as a diver in pink champagne and even chocolate fettucine. The book's originality lies also in a meeting between Gilles Marchal and six young artists who, from their preferred subject, produce a recipe in their respective creative universes.
31 €, Éditions Aubanel 2008

-/ The luxury Mazet sweet-shop has just launched chocolate bars coming in 18 flavours: the Classiques; the Confiseurs and the Fruités.

Raoul Maeder
PARIS 17^e

158 boulevard Berthier
Tél. 01 46 22 50 73
C'est en s'associant à son épouse orfèvre que Raoul Maeder a donné naissance à une étonnante collection de gâteaux baptisée Cabochons. Elle se décline en autant de saveurs que de couleurs : du lait d'amande au cranberry couleur améthyste à la passion d'un jaune topaze en passant par le rubis de la framboise et l'incontournable perle de chocolat noir.

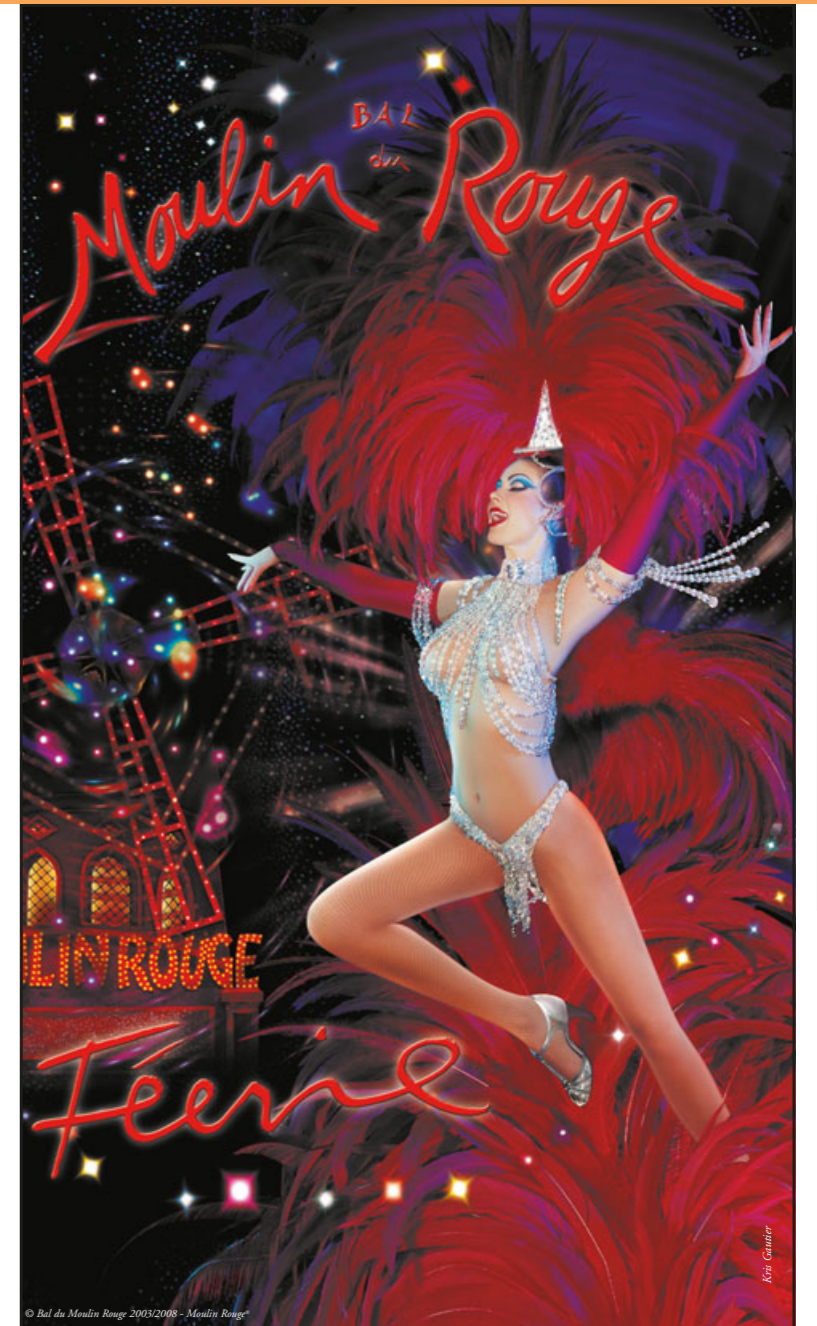
-/ By joining forces with his goldsmith wife, Raoul Maeder gave birth to an astonishing collection of gateaux called Cabochons, coming in as many flavours as colours: from the cranberry colour amethyst of almond milk to the yellow topaz of passion fruit, to the ruby of raspberry.

Patrick Roger
SCEAUX

47 rue Houdan
Tél. 01 47 02 30 17
PARIS 16^e
45 avenue Victor Hugo
Tél. 01 45 01 66 71

Notre chocolatier préféré est aussi un véritable sculpteur. À tel point que ses plus belles créations chocolatées ont été coulées en bronze et que l'on pourra les admirer du 11 au 14 décembre au Carrousel du Louvre. Par ailleurs, il nous annonce une fin d'année sur le thème de la banquise.

-/ Our favourite chocolate maker is also a veritable sculptor to such a degree that his most beautiful chocolate creations have been cast in bronze, which you can admire from 11 to 14 December at the Carrousel du Louvre. Furthermore, he has informed us of an end of year presentation of sculptures and creations on the theme of the ice field.



Découvrez "Féerie",
la Revue du plus Célèbre Cabaret du Monde !

Discover "Féerie",
the show of the most famous cabaret in the world !

Dîner & Revue à 19 h à partir de 145 €
Revue à 21 h : 99 € • Revue à 23 h : 89 €

Dinner & Show at 7 pm from 145 €
Show at 9 pm : 99 € • Show at 11 pm : 89 €

Montmartre - 82, blvd de Clichy - 75018 Paris
Réervations : 33 (0)1 53 09 82 82
www.moulin-rouge.com

HOTEL
Ambassador
PARIS

16, BOULEVARD HAUSSMANN 75009 PARIS, FRANCE
TÉLÉPHONE : 33 (0)1 44 83 40 40
FAX : 33 (0)1 42 46 19 84
www.hotelambassador-paris.com

CONCORDE HOTELS & RESORTS

L'Hôtel Fouquet's Barrière brille de mille feux à l'occasion des fêtes et met en scène des jeux de lumières selon vos envies grâce aux dernières technologies. Les exceptionnels menus de Noël et de la Saint Sylvestre élaborés par le Chef Jean-Yves Leuranguer, rayonnent au Diane et au Fouquet's.

Hotel Fouquet's Barrière is lighting the lights and wearing its finest to celebrate 2009. Your senses will be awakened as cutting-edge technology creates special lighting effects with unprecedented style. Exquisite menus by famed Chef Jean-Yves Leuranguer will excite Christmas and New Year diners in our Le Diane and Fouquet's restaurants.

RÉSERVATIONS
Avenues George V & Champs Elysées
Paris VIII^e - France

Tél. : +33 (0) 140 696 000
hotelfouquets@lucienbarriere.com
www.fouquets-barriere.com



1/ Thierry Lespiaucq, Thierry Lhermitte et Fred Testot.



2/ Thierry Lespiaucq et Mathieu Kassovitz.



3/ Le rappeur Booba.



1/ Jacques Weber et Zabou Breitman.



2/ Jean-Charles de Castelbajac.



3/ Marie-Paule Vande Welde, Pierre Arditi, Evelyne Bouix et Julie Depardieu.



4/ Marie-Paule Vande Welde et PPDA.

TROMBINOS COTE



4/ Monica Cruz et Valentino Garavani.



5/ Cathy Guetta et Stéphane Freiss.



6/ La chanteuse Rose.



7/ Izak Andic, le P.-D.G. de Mango et Inès Sastre.



5/ Stéphane Bern, Eric Woerth, le ministre du Budget et son épouse.



6/ Monsieur et madame Patrick Le Lay, président de TF1.



7/ Edouard de Rothschild et Michel Barnier, ministre de l'Agriculture et de la Pêche.

TROMBINOS COTE

142

143

Un salon de l'auto très people chez Volkswagen ! (1 à 3)

Le 2 octobre dernier, dans le cadre de l'inauguration du Mondial de l'Automobile, Thierry Lespiaucq, le directeur de Volkswagen France, accueillait des personnalités sur le stand de la célèbre marque allemande. Au sein de sa mezzanine aménagée pour l'occasion, se sont retrouvés les acteurs français Mathieu Kassovitz et Thierry Lhermitte, mais aussi Fred du duo Omar & Fred, Cyril Hanouna, le rappeur Booba, le présentateur Jean-Luc Reichmann et bien d'autres encore...

Mango inaugure la Fashion Week parisienne (4 à 7)

À l'occasion de la dernière Fashion Week, Mango dévoilait au public le nouveau design de sa 81^e boutique située 54 boulevard Haussmann. Autour de Valentino Garavani, président du jury des Mango Fashion Awards, d'Isak Andic, président de Mango, de Monica Cruz, égérie Mango et d'Inès Sastre, de nombreuses personnalités sont venues découvrir le nouveau flagship store Mango, animé musicalement par les DJ Dumb & Dumber, Yan Ceh et Frédéric Beigbeder. À 20h30, les invités se sont dirigés vers l'Opéra Garnier pour assister à un somptueux dîner créé spécialement pour l'occasion par Jean-Pierre Vigato.

Deuxième édition du Belvedere International Bartender Competition (8 et 9)

C'est chez Régine que s'est déroulée la deuxième édition de la Belvedere International Bartender Competition, qui permet aux meilleurs bartenders de se rencontrer, de partager leur passion et de démontrer leurs talents de mixologiste. Le jury représentant le monde du cocktail de luxe et de la presse branchée a distingué Guillaume Guerbois - bartender du Park Hyatt Vendôme - qui sort grand gagnant de cette compétition, grâce à son cocktail Herbs Delight à base de concombre, de thym et de gingembre ! Hervé Aka, du Queenie est monté sur la seconde marche, suivi de Rémi Rodriguez du Buddha Bar.

Les plus beaux hôtels d'Europe récompensés par les prix Villégiature 2008 (10)

Le 20 octobre dernier s'est tenue, dans les salons de l'Hôtel Bristol Paris, la soirée de remise des Prix Villégiature 2008. Les membres du jury ont notamment récompensé le Cheval Blanc de Courchevel pour la meilleure charte graphique, l'hôtel le Bristol Paris et son chef Eric Fréchon avec le prix du meilleur restaurant d'hôtel, l'hôtel Raphaël pour son bar ou encore le Four Seasons Provence at Terre Blanche en tant que meilleur resort d'Europe...



8/ Les trois gagnants et les membres du jury.



9/ Le gagnant : Guillaume Guerbois du Park Hyatt.



10/ Les lauréats et les membres du jury.

Une belle soirée pour célébrer la renaissance de l'hôtel The Westin Paris (1 à 4)

Le 30 septembre dernier, des centaines d'invités ont découvert le nouveau visage de l'hôtel The Westin Paris après des travaux de rénovation et de décoration de grande envergure (chambres, suites, lobby...) effectués sous la direction de la décoratrice Sybille de Margerie. Autour de Marie-Paule Vande Welde, directrice générale, et de son équipe, de nombreuses personnalités étaient présentes.

Le 87^e Qatar Prix de l'Arc de Triomphe (5 à 7)

Plus de 45 000 personnes ont assisté au 87^e Qatar Prix de l'Arc-de-Triomphe à Longchamp. C'est Zarkava, pouliche de trois ans appartenant à Son Altesse l'Aga Khan et montée par l'invincible Christophe Soumillon, qui a remporté la course la plus prestigieuse du monde, dotée désormais de quelques 4 millions d'euros. Comme chaque année, de très nombreuses personnalités ont assisté au déjeuner offert par Edouard de Rothschild, président de France Galop, entouré également d'Ilaria Spada, ravissante Italienne, marraine du Qatar Prix de l'Arc-de-Triomphe... Son Excellence Cheikh Mohamed bin Faleh Al Thani (vice-président du Qatar Racing & Equestrian Club) a été rejoint dans l'après-midi pour le départ des courses par Son Altesse Cheikh Hamad bin Khalifa Al Thani, l'Emir du Qatar.

Vide ton sac avec Paule Ka ! (8 à 11)

Le 30 septembre dernier étaient présentés les courts métrages de jeunes comédiennes qui se sont exprimées sur l'expression "Vide ton sac". À l'initiative de Serge Cajfinger, le président fondateur de la griffe, de nombreuses actrices connues pour leur style et leur talent ont répondu présentes. Parmi elles, Frédérique Bel, Cécile Cassel, Emma de Caunes, Émilie Dequenne et Zoé Félix. Une occasion de rendre hommage au succès du sac Cabas Ka, devenu l'un des classiques de la maison.



8/ Sonia Rolland.



9/ Serge Cajfinger, le président et créateur de Paule Ka et Cécile Cassel.



10/ Aïssa Maïga et Julie Judd.



11/ Serge Cajfinger en compagnie de Claire Chazal.





1/ Benoît Valette, directeur général adjoint de Cartier France, Cyrille Vigneron, président de Cartier France, madame Bahrami, Bernard Fornas, président de Cartier International et Mansour Bahrami.



2/ Bernard Fornas, la comédienne Alice Taglioni et Cyrille Vigneron.



3/ L'actrice Zoé Félix.



1/ Pierre Dubail, le professeur Azencot et Tahar Ben Jelloun.



2/ Philippe Schaeffer, directeur général de Rolex France, Juana Schaeffer, Pierre Dubail, Isabelle Dubail, Arnaud de Puyfontaine, président de Mondadori France.



3/ Franz-Olivier Giesbert, Patrice Dubail et Philippe Caroit.



144 4/ Francesco Trapani, P.-D.G. de Bulgari, entouré de Carole Bouquet et de son compagnon.



5/ Nicola Bulgari et son épouse Béatrice.



6/ Milla Jovovich et son ami Paul.



4/ Dominique Tadion, attachée de presse Rolex SA, Anne-Marie Dubail, Arnaud Reverdim, chef de marché Rolex SA, Pierre Dubail, Philippe Schaeffer, Renato Ruedi, directeur commercial Rolex SA et Patrice Dubail.



5/ La famille Dubail au complet : Patrice, Anne-Marie, Pierre et Isabelle.



7/ Alexandra Kazan et un ami.



8/ Hermine de Clermont-Tonnerre, Mireille Mathieu, Wang Ying Ying, épouse de son excellence l'ambassadeur de Chine en France et tous les mannequins de l'agence Metropolitan.

Cartier inaugure un nouveau décor (1 à 3)

Rien n'va plus, faites vos jeux ! Autour d'un sympathique parcours gourmand, arrosé de grands vins, une ambiance casino régnait dans le nouveau décor de la boutique Cartier, rue du Faubourg Saint-Honoré. Les invités se sont essayés aux joies du casino : poker, roulette et blackjack.

Bulgari présente son bateau amiral (4 à 6)

Champagne, luxe et dolce vita... tous les ingrédients étaient réunis pour la présentation du nouveau flaship Bulgari, avenue George V, où les convives ont découvert un faste grandiose qui n'était pas sans rappeler l'esprit palazzo ancré dans l'art de vivre italien.

Chow Tai fook nous présente tout l'art de la joaillerie chinoise (7 à 10)

Autour d'un parterre de célébrités et de personnalités du monde de la culture, le plus grand joaillier de Chine, Chow Tai Fook, présentait à l'initiative du Centre Culturel de Chine une belle exposition intitulée *Instants étincelants* à l'hôtel Pozzo di Borgo. Cet événement placé sous le signe de l'esthétique unique de la joaillerie chinoise a été rythmé par un sublime défilé de mode dévoilant les collections Chow Tai Fook et la mélodie de la violoniste Yu Lina qui a exécuté le concerto des *Butterfly lovers* inspiré d'un vieux conte chinois.



6/ Paco Rabanne et Amanda Lear.



7/ Philippe Savine, président de Ricard et Paco Rabanne.

Dubail dédie une boutique à Rolex (1 à 5)

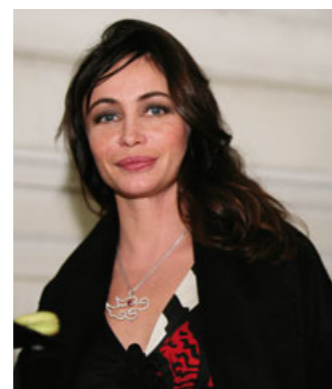
Lors d'une soirée conviviale arrosée de champagne et de mets en tous genres, Dubail, l'une des enseignes de joaillerie horlogerie les plus prestigieuses de la capitale, accueillait ses invités dans son nouvel écrin de 400 mètres carrés entièrement consacré à Rolex, le leader mondial de l'horlogerie de luxe.

La bouteille Nuit de Clan Campbell habillée par Paco Rabanne (6 à 9)

La fondation Ricard était le théâtre d'un show fashionissime le 29 septembre dernier. Sous les ors des douze plus belles robes de Paco Rabanne, Philippe Savine, le président de Ricard, levait le voile sur la nouvelle bouteille de whisky Clan Campbell d'un noir mat profond et totalement habillée de cote de maille, matière de prédilection de l'emblématique créateur.



9/ Benjamin Kelly (UPKOM), Lu Yan, top model et ambassadrice de la marque Chow Tai Fook, Kent Wong, managing director Chow Tai Fook, Hermine de Clermont-Tonnerre et Frédéric Muller (UPKOM).



10/ Emmanuelle Béart.



8/ Basile de Koch, Mia Frye, Omar Harfouch et Frigide Barjot.



9/ Sarah Marshall et Jean-Claude Jitrois.





1/ Zoulikha Bouabdellah, lauréate du Prix Le Meurice.



2/ Amanda Lear, artiste et marraine du Prix en compagnie d'Anne Vogt-Bordure, directrice de la communication de l'hôtel Meurice.



3/ Emmanuel de Brantes.



4/ Béatrice Ardisson.



5/ Chantal Thomass.

TROMBINOS COTE



146 6/ Marc et Sarah Lavoine.



7/ Ara Starck et son amie Fred Lopez.



8/ Jean-Daniel Lorieux et Sophie Sarkozy.



9/ Pascal Bastian, Laurent Rigal, Fabien Lefebvre, Patrice Gelbart, Geoffrey Poesson et Stéphane Froidevaux - Trophée G.H. Mumm "Grands de demain".



10/ Patrick Bruel et Clovis Cornillac.



11/ Vincent Perrot, Clovis Cornillac, Leslie Caron, Patrick Bruel, Patricia Alexandre (Gaultmillau), Mauro Colagreco (Cuisinier de l'année) Gérard Klein et Fabien Galthié.

Prix Le Meurice : première édition (1 à 8)

La première édition du Prix Le Meurice pour l'art contemporain s'est déroulée le 13 octobre dernier au célèbre hôtel de la rue de Rivoli en présence de tous les membres du jury et des artistes en lice. Destinée à « soutenir un artiste émergent de la scène française et la galerie qui le représente », cette récompense de 20 000 € a été attribuée à Zoulikha Bouabdellah - née en 1977 à Moscou, d'origine algérienne et résidente parisienne - ainsi qu'à la galerie B.A.N.K. À cette occasion, Yannick Alléno, le Chef de l'hôtel Meurice (trois étoiles) avait réalisé un cocktail surréaliste ! Photos D.R.

GaultMillau célèbre son nouveau guide et ses nouveaux chefs (9 à 11)

À l'occasion de la sortie du guide GaultMillau France 2009, les plus grands chefs de France, des célébrités propriétaires de restaurants et, en invité d'honneur, Patrick Bruel se sont réunis autour des lauréats de la nouvelle édition récompensés par GaultMillau et G.H. Mumm. Parmi eux, le Cuisinier de l'année : Mauro Colagreco (Menton), la Révélation de l'année : Pascal Vuillemin (Tours), le Sommelier de l'année : Alexandre Jean (Paris) et la directrice de salle de l'année : Véronique Abadie (Lorient). Six chefs ont également reçu le prix G.H. Mumm des Grands de demain. © C. de Brosse



Consommations en l/100 Km de la 911 Targa 4S / Boîte PDK selon directives 1999/94/CE - extra-urbain 7,7 - mixte 10,7 - urbain 15,8 - Emissions CO₂ (g/km) : 251.

Porsche a choisi Mobil 1 et MICHELIN

www.porsche.fr ou Porsche Contact 0 820 800 911

**La sportivité au sens propre
Nouvelles 911 Targa 4**

Les nouvelles 911 gagnent en sportivité et réduisent leurs émissions de CO₂ jusqu'à 15 % grâce à l'adoption de deux innovations majeures : la technologie DFI, Direct Fuel Injection - qui optimise le rendement du moteur et augmente le couple - et la toute nouvelle boîte PDK, Porsche Doppelkupplung (disponible en option) qui permet de passer les 7 rapports d'une simple pression, sans rupture de transmission de couple. Résultat, les nouvelles 911 déclenchent une augmentation évidente de vos émotions.

5 Centres Porsche Exclusifs

- Centre Porsche Levallois**
53 rue Marjolin
92300 Levallois Perret
Tél 0 820 092 911
- Centre Porsche Boulogne**
122 avenue du G^e Leclerc
92100 Boulogne Billancourt
Tél 0 820 092 911
- Centre Porsche Paris 16**
17 rue Gros
75016 Paris
Tél 0 820 075 911
- Centre Porsche Saint Germain**
2 rue Ampère
78100 St Germain en Laye
Tél 0 820 078 911
- Centre Porsche Saint Maur**
2 bd Maurice Berteaux
94100 St Maur des Fossés
Tél 0 820 094 911



ballon bleu de *Cartier*



Cartier