

COTE

For Paris Visitors

Désir
-/ So Desirable



MODE FASHION JOAILLERIE JEWELLERY GASTRONOMIE GASTRONOMY CULTURE SHOPPING

www.cotemagazine.com



OYSTER PERPETUAL DATEJUST SPECIAL EDITION

arije

CORNER ROLEX - 30, AVENUE GEORGE V - TÉL. 01 49 52 98 88
50, RUE PIERRE-CHARRON - TÉL. 01 47 20 72 40
PARIS VIII^e - WWW.ARIJE.COM


ROLEX

LE DÉSIR, DÉSIRER...

Desire, desired, desiring

Le désir... le désir blanc, le noir désir, du plus sombre au plus éclairé, il nous fait avancer, parfois perdre la tête ! Vous imaginez une vie sans désir ?

Pas de désir, pas de création.

« Tout vrai regard est un désir »*

C'est bien comme cela que nous voyons tout ce qui rend les femmes et les hommes plus attirants, révèle leur personnalité et leur permet de répondre aux défis indéfiniment renouvelés du temps.

Être, beau, bon, heureux, exister, créer, trouver son plaisir, s'accomplir... simple comme le désir !

Femme désirable, homme désiré, être plus belle, plus beau, désirer l'habit, le parfum, la parure, le carrosse, recommencer jusqu'au bout à désirer encore, quelle douce folie !

L'objet désirable rend la vie normale. Cher, très cher désir, divaguons un peu !

* Alfred de Musset

-/ Desire! Desires of every kind, from the darkest to the most enlightened, are what drive us. And sometimes drive us crazy. Can you imagine life without desire?

Without desire there can be no creation. "Every true gaze is a desire," wrote Alfred de Musset. That is indeed how we see everything that makes a man or woman more attractive, reveals their personality and enables them to meet the ever-renewed

challenges of time. To be beautiful, good, happy; to exist, create, find pleasure, fulfil ourselves: desire itself is irresistible, effortless.

A desirable woman, a man we desire; desiring to be more beautiful or handsome; desiring a perfume, a garment, jewellery, a car; it never ends. We must be mad.

And yet it's what makes us human. Dear, dearest desire, let's dream awhile.



The Patek Philippe Salons

An essential address for fine watchmaking devotees

Adresse incontournable des amateurs de haute horlogerie

Indépendance, tradition, innovation, qualité, esthétique, émotion, héritage et rareté... Depuis 1995, les valeurs qui ont bâti la renommée de Patek Philippe s'illustrent dans cette boutique, l'un des trois salons que possède la manufacture dans le monde. Au numéro 10 de la place Vendôme, dirigée par Jean-Pierre Boullis-Kauffmann, l'équipe de vente, experte et multilingue, assistée d'un horloger sur place et d'un atelier externe de six horlogers et une polisseuse, vous accueille dans un décor spacieux et raffiné, harmonisant avec habileté l'érable moucheté, le marbre, l'albâtre, le palissandre des Indes et la ferronnerie d'art.

Sans cesse initiés aux évolutions techniques de la marque, tous sont soucieux de partager les codes qui font l'ADN de Patek Philippe. Cet écrin d'inspiration Arts déco, alliance de lignes classiques et de souffle moderne, est l'adresse idéale pour s'offrir un garde-temps d'exception, ce trésor que l'on transmettra à ses enfants. Dans une ambiance cosy et intimiste, les deux étages desservent tables de vente, atelier de l'horloger et salons VIP. Un instant privilégié dans un lieu

Independence, tradition, innovation, quality, aesthetics, emotion, heritage and rarity. Since 1995 these values on which Patek Philippe's renown are built have been amply illustrated by this store at 10 Place Vendôme, one of the three salons that the watchmaker owns around the world. Under the management of Jean-Pierre Boullis-Kauffmann, an expert multilingual sales team, backed up by an on-site watchmaker and an off-site atelier employing six watchmakers and a polisher, welcomes you in a spacious refined décor that is an artful harmony of bird's eye maplewood, marble, alabaster, Indian rosewood and decorative wrought iron. All are trained in the company's latest technical developments and skilled at explaining the details that make up Patek Philippe's genetic heritage.

This Art Deco-inspired showcase, classical in design yet with a modern feel, is the perfect place to treat yourself to an exceptional timepiece, a treasure you will pass on to your children. Its two floors, cosy and intimate in ambience, house the sales counters, the watchmaker's atelier and the VIP



lounges. A visit to this iconic place will always be special, for remember that as the story goes, Antoine Norbert Patek and Jean-Adrien Philippe met here in Paris during the 1844 Exposition Universelle. A leading name in fine watchmaking worldwide, Patek Philippe is an independent manufacture owned by the Stern family for four generations now. Today the company employs 1600 people in Geneva, each one striving every day to uphold a legacy dating back to 1839.



mythique. Rappelons que l'histoire veut qu'Antoine Norbert Patek et Jean-Adrien Philippe se soient rencontrés à Paris lors de l'Exposition universelle de 1844. Patek Philippe, figure mondiale de la haute horlogerie, est une manufacture indépendante aux mains de la famille Stern depuis quatre générations.

La maison compte aujourd'hui près de 1600 collaborateurs à Genève, qui, chaque jour, s'évertuent à perpétuer une légende datant de 1839.

Aujourd'hui, la collection féminine s'ouvre aux complications pour dames et connaît un renouveau stylistique impulsé par Sandrine Stern, Directrice création et épouse du président, Thierry Stern. Enfin, la manufacture investit toujours d'avantage dans le secteur Recherche & Développement, pour rester la référence incontournable de l'horlogerie haut de gamme.



Jean-Pierre Boullis-Kauffmann,
Directeur Patek Philippe France



The collection of women's watches is now offering the ladies complications and undergoing a stylistic renewal instigated by creative director Sandrine Stern, who is married to chairman Thierry Stern. Last but not least, the company invests more every year in research and development, so it will always be a benchmark in high-end watchmaking.



PATEK PHILIPPE
GENEVE

Patek Philippe Salons
10 place Vendôme, Paris 1^{er}
Tél. 01 42 44 17 77
www.patekphilippe.com



Dior

BVLGARI

ETERNAL BEAUTY*

TEL 01 55 35 00 50 BVLGARI.COM BEAUTE.İNTEMPORELLE



KARINE DESHAYES

UN RÔLE EN OR

A sublime role

Dix ans qu'on attendait son retour à l'Opéra national de Paris ! *Carmen*, le chef-d'œuvre de Georges Bizet, l'un des rôles les plus exigeants du répertoire, sera à l'affiche de l'institution parisienne du 4 au 29 décembre, dans une nouvelle production – Philippe Jordan à la direction musicale et Yves Beaunesne à la mise en scène. La célèbre bohémienne sera jouée en alternance par Anna Caterina Antonacci (du 4 au 16 décembre) et par Karine Deshayes, Victoire de la Meilleure Artiste Lyrique 2011 (du 20 au 29 décembre), pour qui *Carmen* sera sa « première fois ». Entretien avec Karine, une diva délicieusement accessible.

Le rôle de Carmen : un rêve, un défi, une consécration

« C'est un rêve parce qu'il s'agit d'un rôle que beaucoup de mezzo-sopranos veulent toucher, mais pour lequel il est nécessaire d'avoir atteint une certaine maturité. Cela représente aussi un défi, car comme pour toute prise de rôle, il faut véritablement passer à l'acte. Pour la consécration, c'est difficile à expliquer. Pourquoi ne pas en parler plus tard, après la première, par exemple ? (Rires) Ceci dit, quand le rôle de Carmen vous est proposé au cours d'une carrière, c'est plutôt bon signe et encourageant ! Dans le cas de cet opéra, la pression vient du fait que j'aborde pour la première fois ce personnage mythique et que je serai forcément attendue au tournant... Je n'échapperai pas non plus aux comparaisons avec les grandes interprètes qui m'ont précédée. De plus, en chantant à l'Opéra national de Paris, on ne peut pas dire que je choisis la facilité... »

Un personnage scénique avant tout

« Comme pour chaque interprétation, je travaille d'abord avec un chef de chant afin d'installer le côté musical du rôle, puis avec mon professeur de chant pour la technique. Pour *Carmen*, j'ai bien entendu relu la nouvelle de Prosper Mérimée puis regardé et écouté un maximum de DVD et de CD. En effet, *Carmen* ne représente pas tellement une identité vocale mais bien plus un personnage scénique. Cela par rapport à toutes les chanteuses qui l'ont abordé : les sopranos, les mezzo-sopranos... et même les mezzo-sopranos légères comme Teresa Berganza, vers laquelle je serais plus attirée naturellement, car sa voix est plus similaire à la mienne. Parallèlement, on se laisse bien sûr aussi guider par les idées du metteur en scène et du chef d'orchestre. Monter un opéra, c'est un travail d'équipe, mais j'adore l'idée de pouvoir proposer quelque chose de personnel dans mon interprétation. »

Une expérience physique inouïe

« Adolescente, j'ai assisté à des opéras grâce à mon père qui faisait de la musique de scène à l'Opéra de Paris. J'ai gardé de merveilleux souvenirs de production à travers l'ambiance des générales du Palais Garnier. Je devais avoir 12 ans quand j'ai assisté à une représentation pour la première fois. Voir un spectacle en *live* a été un véritable choc. La voix, on la reçoit corporellement. C'est une expérience physique inouïe. J'ai été fascinée par

Consécration pour la mezzo-soprano française qui sera en décembre sur la scène de l'Opéra Bastille pour interpréter la plus célèbre des gitanes, Carmen.

-/ The French mezzo-soprano takes centre stage at the Paris Opera this December as that most famous of gypsy girls, Carmen. A career-defining role.

-/ We've waited ten long years for *Carmen* to return to the Paris Opera. Bizet's masterpiece is on the bill from 4 to 29 December, in a new production conducted by Philippe Jordan and staged by Yves Beaunesne. The role of Carmen – one of the most demanding in the repertoire – will be shared by Anna Caterina Antonacci (4 to 16 Dec) and Karine Deshayes (20 to 29 Dec), winner of the Best Opera Singer award at the 2011 Victoires de la Musique, who is playing Carmen for the first time. We caught up with the diva and found her delightfully down-to-earth.

Carmen: a dream, a challenge, a career-defining role

"It's a dream role because so many mezzo-sopranos aspire to it, but it requires a certain level of maturity. It's also a challenge because when you tackle a role for the first time you really have to go for it. As for career-defining, that's a tough one. Can you ask me again after the premiere? (Laughs). That said, when you are offered the role of Carmen, it's an encouraging sign for your career! In the case of this opera, the pressure is on because it's my first attempt at playing this iconic character, so I'll be under severe scrutiny, and there will be the inevitable comparisons with my predecessors. And I'm not exactly making things easy for myself by performing it at the Paris Opera."

A dramatic character first and foremost

"As with every role, I begin by working with a vocal coach to learn the musical element, then with my voice teacher to master the technique. For *Carmen*, I obviously re-read Prosper Mérimée's novella, then watched and listened to all the DVDs and CDs I could find. Carmen is not so much a vocal persona as a dramatic character. This is how all the singers have played her: sopranos, mezzo-sopranos...and even light mezzo-sopranos such as Teresa Berganza, to whom I'm naturally more drawn because her voice is similar to mine. At the same time, I am clearly also guided by the stage director and conductor. Producing an opera is a team effort, but I love the idea of adding something personal to my performance."





© Aymeric Chaudet

le mélange musique-théâtre qui m'a tout de suite donné envie de faire de la scène. Et puis pendant mes cours de solfège, mon professeur m'a encouragée à m'orienter vers le chant. J'avais 14 ans et j'ai suivi ses conseils avec bonheur. »

Les influences

« Régine Crespin est la première artiste qui compte pour moi. Adolescente, j'en étais tellement fan que je l'ai courcée dans la rue pour lui réclamer un autographe. Plus tard, en 2002, j'ai eu la grande chance de participer à une *master class* avec elle, autour de Berlioz. Ce que j'y ai appris me sert encore aujourd'hui. Lors de sa disparition en 2007, quelques-uns de ses objets personnels m'ont été offerts. J'en étais bouleversée. C'était une artiste sincèrement généreuse. Sinon La Callas, Kiri Te Kanawa, Teresa Berganza, Ann Murray, Susan Graham, Mirella Freni, Elisabeth Schwarzkopf, Christa Ludwig... sont toutes des artistes que j'ai beaucoup écoutées et qui comptent encore pour moi. »

Les prochains rôles

« Je ferai une prise de rôle avec Isolier du *Comte Ory* de Rossini (son avant-dernier opéra, N.D.L.R.) au Met de New York juste après *Carmen*. Je chanterai Rosine du *Barbier de Séville* de Rossini à Avignon, où je suis heureuse de retourner car c'est le théâtre de mes débuts – j'y avais chanté *La Didone* de Cavalli, pour la première fois en 1997. Ensuite, je ferai à nouveau une prise de rôle, celui de Sesto, dans *Giulio Cesare* de Haendel au Palais Garnier en juin 2013. »

Un instrument qu'on écoute

« C'est assez fou à dire, mais tous mes rêves se sont réalisés ! Comme ma voix a évolué, j'ai pu chanter des opéras de toutes les époques (baroque, classique, XIX^e et même XX^e siècles) et interpréter quasiment tous les grands rôles de mezzo-soprano du répertoire. À l'avenir, je me laisserais guider par mon principal instrument : ma voix. »

An extraordinary physical experience

"As a teenager, I used to go to the opera with my father, who played incidental music at the Paris Opera. I have wonderful memories of the dress rehearsals at the Palais Garnier. I was about 12 years old when I saw my first performance. Watching a performance live was a real shock to the system. You feel the voices resonate inside your body. It's an extraordinary physical experience. I was fascinated by the fusion of music and theatre, which instantly made me want to take to the stage. Then my music theory teacher encouraged me to start singing. I was 14 years old and more than happy to follow her advice."

Influences

"Régine Crespin was the first singer I cared about. As a teenager, I was such a big fan that I ran after her in the street to get her autograph. A few years later, in 2002, I was lucky enough to take part in a master class on Berlioz with her. The lessons I learnt then are still with me today. When she died in 2007, she left me some of her personal effects. I was overwhelmed. She was a truly generous singer. Besides her, Maria Callas, Kiri Te Kanawa, Teresa Berganza, Ann Murray, Susan Graham, Mirella Freni, Elisabeth Schwarzkopf and Christa Ludwig are the singers I listen to most often and who still mean a lot to me."

Upcoming roles

"After *Carmen* I'll be going straight to the Met in New York where I'll be performing the role of Isolier for the first time in *Le Comte Ory*. Then I'll be playing Rosina in Rossini's *Barber of Seville* in Avignon. I'm looking forward to going back there because it's where I started out – I debuted in *Didone* by Cavalli in 1997. After that I'll be tackling another first-time role, Sesto in Handel's *Giulio Cesare* at the Palais Garnier in June 2013."

A precious instrument

"It sounds a little bit crazy, but all my dreams have come true! My voice has developed in a way that has enabled me to sing in operas of all periods, and I've performed almost all of the major roles in the mezzo-soprano repertoire. As for the future, I'll let myself be guided by my main instrument: my voice."

« La voix, on la reçoit corporellement. C'est une expérience physique inouïe. »
Karine Deshayes.

« You feel the voices resonate inside your body. It's an extraordinary physical experience. »
Karine Deshayes



roberto cavalli

Roberto Cavalli Boutique Avenue Montaigne, 53 - Rue Saint Honoré, 261 - Paris



01 > En couverture : Robe graphique bimatière Akris, parure de haute joaillerie Bulgari.

Réalisation et stylisme : Céline Seguin assistée de Mina
Photos : Olivier Rieu, assisté d'Edilson Boz
Coiffure : Kim Chincholle
Maquillage : Béa Barbat
Modèle : Martine chez Crystal Models
Remerciement au Plaza Athénée pour son accueil.



62 > Quand la question du corps se pose...



67 > Sandale Barbara Bui, pour golden girls.



76 > Envoûtant Moulin-Rouge...

RENCONTRE
Meet

PORTRAIT
Profile

TENDANCES
Trends

PARIS PAR ICI
Paris this way

MODE
Fashion

PHOTOGRAPHIE
Photography

GASTRONOMIE
Gastronomy

MODE
Fashion

- 10 > Elle interprète Carmen pour la première à l'Opéra Bastille. Karine Deshayes est une cantatrice géniale qui ne se la joue pas diva ! -/ Karine Deshayes plays Carmen at the Opéra Bastille: a brilliant singer who doesn't act the prima donna.
- 22 > Superstar de l'art contemporain, Fabrice Hyber est quand même super sympa ! -/ Fabrice Hyber may be a superstar of contemporary art but he's a nice guy too.
- 24 > La fin de l'année s'annonce brillante avec du maquillage glamour, une exposition Van Cleef & Arpels aux musée des Arts décoratifs et des montres serties de diamants à faire tourner les têtes ! -/ A sparkling festive season with glam makeup, an exhibition of Van Cleef & Arpels at the Musée des Arts Décoratifs and some mind-blowing diamond-set timepieces.
- 52 > Toute l'année, des millions de touristes privilégient l'axe Madeleine-Opéra avec frénésie. Mais le quartier recèle aussi d'adresses moins connues... -/ The main street from Madeleine to Opéra throngs with tourists all year round, but there are lesser-known places to discover nearby.
- 58 > Coloris sombres, cuir et fourrure, l'hiver transforme la silhouette qui se fait dominatrice. -/ With dark colours, leather and fur, winter transforms women into dominatrices.
- 62 > Quand les photographes s'interrogent sur le corps, bien au-delà de la nudité. -/ Nudity has always been a subject of study. Today's photographers focus on the body itself.
- 68 > Et si votre assiette mettait vos sens en émoi ? -/ What if food aroused more than your taste buds?
- 72 > Lever de rideau sur l'univers troublant du Moulin-Rouge... -/ The curtain rises on the tantalising world of the Moulin-Rouge.

So
Désir

-/ SO DESIRABLE

26 > La boutique Vertu Royale.

43 > La montre « Petite fleur » de Breguet.

49 > Palette Boréal Nuit Arctique, Yves Saint Laurent.



31

WASKOLL
PARIS



Collection "Parfums du Monde"

Bagues or - Diamants blancs et noirs

19, RUE DE LA PAIX 75002 PARIS - +33 (0)1 44 71 98 94

www.waskoll.com



82 > Akram Khan au Théâtre de la Ville.

97 > Le spa Valmont pour Le Meurice rénové.

100 > L'Auberge Flora, au cœur du Paris bobo du 11^e.

URBANGUIDE

FOCUS

AGENDA
What's on

ZOOM MODE
Zoom Fashion

NEWS
SHOPPING / BEAUTE
Shopping / Beauty

NEWS SORTIR
On the town

ZOOM

THÈME GASTRO

TROMBINOS' COTE
COTE's Gallery

- 84 > Le chorégraphe Akram Khan est au Théâtre de la Ville pour un solo qui parle de son pays d'origine, le Bangladesh. -/ Choreographer Akram Khan is at the Théâtre de la Ville for a solo performance evoking his native country, Bangladesh.
- 85 > Au Grand Palais, l'exposition « Bohèmes » et la superbe rétrospective Hopper remportent un vif succès. Quant au photographe Elliott Erwit, il expose des inédits à l'Elephant Paname. -/ Two big hits are the *Bohèmes* exhibition at the Grand Palais and the superb Hopper retrospective. Photographer Elliott Erwit is on show with some unpublished work at the Elephant Paname.
- 92 > La marque française Francesco Smalto, comble d'élégance, célèbre ses 50 ans de savoir-faire. -/ French brand Francesco Smalto celebrates 50 years of couture skill at the peak of elegance.
- 93 > Kenzo Takada dessine des bijoux, Quintessence produit le premier calendrier de bougies et Sarah Lavoine embellit son showroom des Tuileries. -/ Kenzo Takada designs jewellery, Quintessence brings us a calendar of candles and Sarah Lavoine has embellished her Tuileries showroom.
- 100 > La chef aux trois étoiles, Anne-Sophie Pic, ouvre enfin une adresse parisienne, Krug s'installe à La Samaritaine l'espace d'un moment unique. -/ Three-star chef Sophie Pic has at last opened a Paris restaurant; Krug makes a brief but delicious appearance at the Samaritaine.
- 104 > Le duo d'architectes Vours-Sauvage évoque leurs créations.. -/ Architects Vours and Sauvage talk about their hotels.
- 106 > Les meilleures façons de célébrer les fêtes de fin d'année à Paris. -/ The best ways to celebrate Christmas and New Year's Eve in Paris.
- 111 > Petite revue en images des événements mondains parisiens. -/ A look back in pictures at some Parisian society highlights.

COTE
MAGAZINE
TÉLÉCHARGEZ
LA NOUVELLE APPLICATION
et accédez à toutes les actualités, les informations,
les bonnes adresses et le trombinosCOTE du magazine.

Available on the iPhone
App Store

Google play

Baldinini

MILAN | ROME | FLORENCE | VENICE | PARIS | MOSCOW



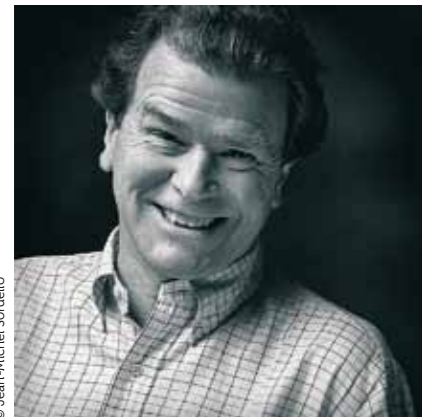
PARIS
Rue Saint-Honoré 350
tel. +33 1 42 86 83 51



Secrétaire de fabrication : Christine Assimon



Directrice de la publicité : Céline Abadie



Éditeur délégué : Eric O'Neill

Président du directoire / Directeur de la publication
Claude Henri Menu
assisté de Nathalie Duchesne / 04 92 12 65 02 / n.duchesne@cotemagazine.com

COTE PARIS
94 rue Saint-Lazare, 75009 Paris / Fax : 01 44 56 98 58 / www.cotemagazine.com
Éditeur délégué
Eric O'Neill / 01 42 86 58 51 / e.oneill@cotemagazine.com

RÉDACTION
Directrice de la rédaction
Kan Sperber / 04 92 12 65 03 / k.sperber@cotemagazine.com

Rédactrice en chef adjointe
Mireille Sartore / 01 42 86 58 57 / m.sartore@cotemagazine.com
Secrétaires de rédaction
Lise Irlandes-Guilbault / 04 92 12 65 11 / redaction@cotemagazine.com
Marie-Hélène Laugier / 04 92 12 65 04 / sr@cotemagazine.com

Rédacteurs
Rémi Dechambre / 01 48 06 23 05 / r.dechambre@cotemagazine.com
Julie de los Rios / 06 88 48 84 06 / julie.dlr@cotemagazine.com
Alexandre Benoist / 04 92 12 65 08 / a.benoist@cotemagazine.com
Caroline Stefani / 04 92 12 65 13 / redac@cotemagazine.com
Ont collaboré à ce numéro : Virginie Broquet
Coordination de la traduction : Sue Budden, Harriet Coleman

STUDIO
Directeur de la fabrication
Philippe Flautat / 04 92 12 65 10 / flautat@cotemagazine.com
Secrétaire de fabrication
Christine Assimon / 04 92 12 65 12 / c.assimon@cotemagazine.com
Directeur artistique junior
Yvan Soulier / 04 92 12 65 15 / y.soulier@cotemagazine.com
Infographistes
Cédric Chateau / 04 92 12 65 18 / c.chateau@cotemagazine.com
Regina Ouvarova / 04 92 12 65 21 / r.ouvarova@cotemagazine.com

COMPTABILITÉ
Directrice administrative
Brigitte Fabre / 04 92 12 65 05 / b.fabre@cotemagazine.com

PUBLICITÉ
Directrice de la publicité
Céline Abadie / 01 42 86 58 55 / c.abadie@cotemagazine.com
Assistée de Marie Menu / 01 42 86 58 49 / m.menu@cotemagazine.com
Directeur de clientèle
Alain Lebouc / 01 42 86 58 58 / a.lebouc@cotemagazine.com

PARTENARIAT HÔTELS
Marketing & relations publiques
Diane Seromenho / 04 92 12 65 23 / d.seromenho@cotemagazine.com

Diffusion : Philippe Flautat / 04 92 12 65 10 / flautat@cotemagazine.com
Abonnements : abonnement@cotemagazine.com

LES ÉDITIONS COTE

Société Anonyme au capital de 500 000 € / Siège social : Cap Var, Bât. D2, Av. G. Guynemer, 06700 Saint-Laurent-du-Var / Tél. 04 92 12 65 00 / Fax 04 93 14 38 10
cote@cotemagazine.com - www.cotemagazine.com

COTE LA REVUE D'AZUR
Directrice commerciale : Catherine Sarachmann
04 92 12 65 06 / c.sarachmann@cotemagazine.com

COTE MARSEILLE PROVENCE
Directrice : Dominique Juan
04 91 71 86 42 / d.juan@cotemagazine.com

BEREG > Magazine russe
AMOUAGE > Magazine du monde arabe
WAN JIA > Magazine chinois

MONTE-CARLO SOCIETY
Le magazine du Groupe Monte-Carlo SBM
Directrice de la publicité :
Lina Cappellini
04 92 12 65 24 / lina@leseditionscode.com

NEGRESCO MAGAZINE
Chef de publicité :
Christel Autot
04 92 12 54 03 / c.autot@cotemagazine.com

PLACES & SPIRIT
Le magazine du Groupe Floirat (Byblos, etc.)
Directrice commerciale :
Catherine Sarachmann
04 92 12 65 06 / c.sarachmann@cotemagazine.com
Chef de publicité : Christel Autot
04 92 12 54 03 / c.autot@cotemagazine.com

CANNES IS YOURS
Directrice commerciale : Catherine Sarachmann

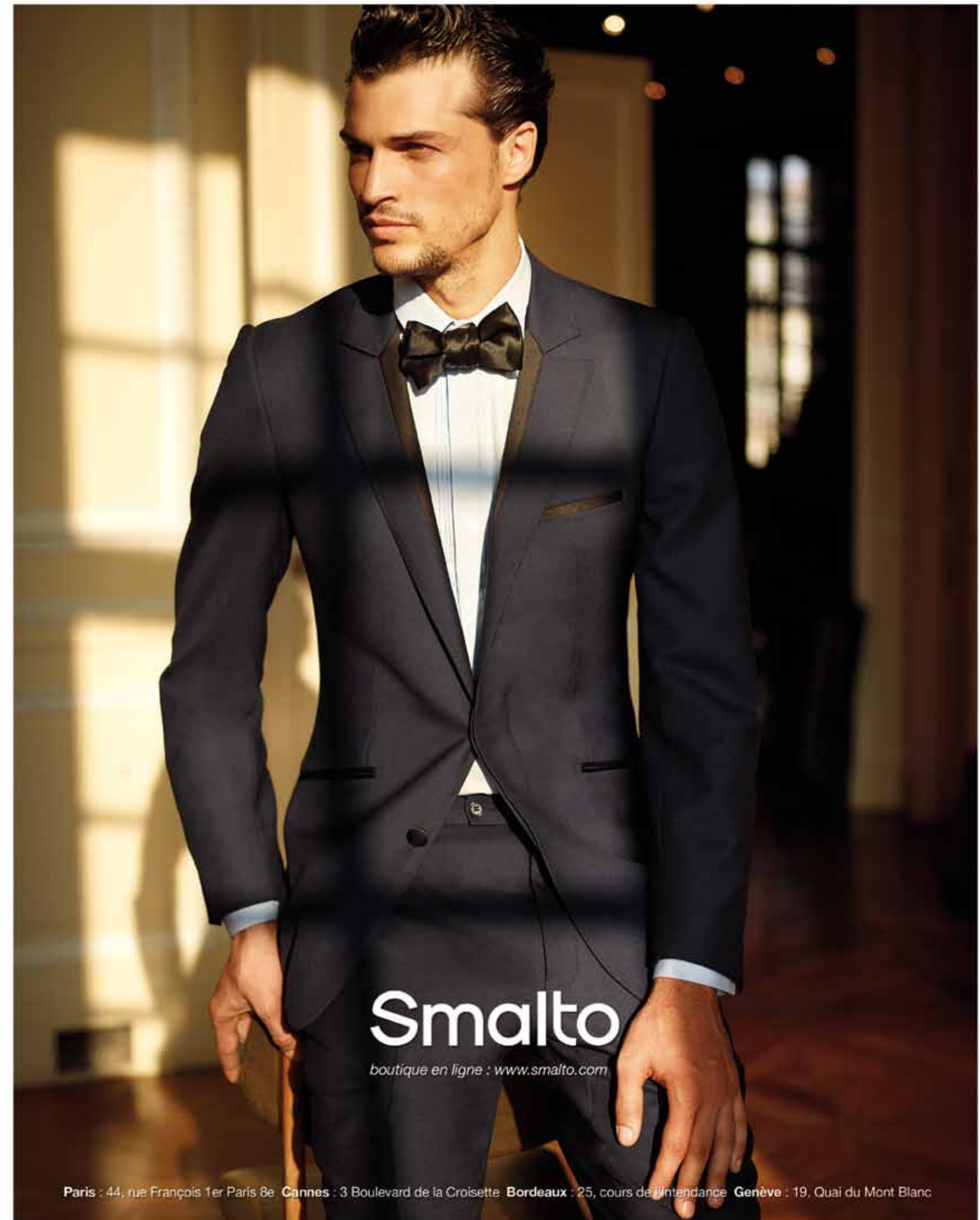
Magazine de bord sur les vols Open Skies - Partenariat de diffusion auprès des FBO de l'aéroport de Paris-Le Bourget : Advanced Air Support, Dassault Falcon Service, Jetex Flight Support, Landmark Aviation, Signature Flight Support et Universal Aviation. Partenaire presse magazine du Comité du Faubourg-Saint-Honoré.

Imprimerie : Rockson (13) / Imprimé en France / OJD 2011 / Diffusion certifiée : 32 270 ex. / ISSN 1959-223X
La reproduction, même partielle, des articles et illustrations publiés dans COTE Magazine est interdite.

open skies



2011



Paris : 44, rue François 1er Paris 8e Cannes : 3 Boulevard de la Croisette Bordeaux : 25, cours de l'Intendance Genève : 19, Quai du Mont Blanc



Lionel Lorans, président Clefs d'Or France
Hôtel Raphael Paris.



Cathy Naveaux, concierge
Regina Paris.



Julien Brunel, chef concierge
Mandarin Oriental Paris.



Jean-Jacques Yonnet, chef concierge
Terre Blanche Hotel & Spa.

LES CLEFS D'OR TRANSFORMENT VOS DÉSIRES EN RÉALITÉS

Les Clefs d'Or make your dreams come true

PARIS EST-ELLE TOUJOURS UNE DESTINATION QUI FAIT RÊVER VOS CLIENTS ?

C'est incontestable. Nos clients arrivent à Paris avec l'envie de découvrir sa gastronomie, sa mode, sa culture... En cela, Paris est, par excellence, la ville du désir ! C'est tout le travail des Clefs d'Or que d'aider nos clients à réaliser leurs rêves. Pour cela, nous les assistons durant tout leur séjour. Nos clients russes sont - par exemple - parmi ceux qui ont les plus fortes attentes. Ce sont de vrais amateurs de beauté et d'art. C'est toujours un plaisir que de travailler pour des personnes qui savent reconnaître la qualité historique et culturelle de cette ville si exceptionnelle...

CECI EST PARTICULIÈREMENT VRAI DURANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE...

Pendant cette période, on peut, en effet, découvrir Paris dans une ambiance unique. Les grands magasins rivalisent de décorations et la ville scintille de tous ses feux. Le marché de Noël qui se trouve en bas des Champs-Élysées est une vraie réussite. De nombreux événements sont alors proposés comme de grands spectacles musicaux ou encore la patinoire qui sera installée cette année à l'intérieur du Grand Palais... Si on peut regretter qu'il n'y ait pas de feu d'artifice pour le nouvel an, Paris offre une multitude de possibilités en ce qui concerne les réveillons. Il peut s'agir de menus gastronomiques, de soirées dans de prestigieux cabarets comme le Lido ou le Paradis Latin ou encore de grandes fêtes. A cette occasion, encore plus que jamais, les Clefs d'Or seront là pour aider leurs clients à transformer leurs désirs en réalités !



Rencontre avec Lionel Lorans, Président de l'Association Française des Clefs d'Or

-/ Meet with
Lionel Lorans,
Chairman of the
Association
Française des
Clefs d'Or

IS PARIS STILL A DESTINATION THAT SETS YOUR CUSTOMERS DREAMING?

Undeniably! When our customers arrive in Paris they're eager to discover its gastronomy, its fashion and its culture. In fields like that Paris is the city of desires par excellence! So the job of Clefs d'Or is to help customers make their dreams come true. We help them throughout their stay. Our Russian customers, for example, are the ones with the highest expectations. They are true devotees of beauty and art. It's always a pleasure to work for people who are alert to the historical and cultural quality of this extraordinary city.

THAT MUST BE ESPECIALLY TRUE DURING THE FESTIVE SEASON.

Yes, the atmosphere in Paris over Christmas and New Year is unique. The big stores' decorations are in hot competition and a million lights are twinkling all over town. The Christmas market at the bottom of the Champs-Élysées is a great success. There is entertainment galore, including major musical shows and, this year, an ice rink inside the Grand Palais. Some might be disappointed that we don't have New Year fireworks, but Paris offers a host of possibilities for Christmas Eve and New Year's Eve. Such as gastronomic dinners, special nights at prestigious cabarets like the Lido and the Paradis Latin, and big parties galore. At times like this Clefs d'Or concierges are more than ever present and alert to make your dreams come true.

Créée en 1929 par des concierges d'hôtels français l'association compte 430 membres en France et plus de 3600 dans le monde. -/The association founded in 1929 by French hotel concierges has 430 members in France and more than 3600 worldwide.

Retrouvez les concierges d'hôtels Clefs d'Or. Where to find a Clefs d'Or hotel concierge.



Olivier Rouy, chef concierge
Hôtel Hilton Arc de Triomphe Paris.



Laurent Coppis, chef concierge
Le Royal Monceau Raffles Paris.



Marie-Anais Pousthomis, chef concierge
La Réserve Paris.



Christian Garot, chef concierge
St James Paris.



Pierre Vaillant, chef concierge
Hôtel Baltimore Paris.

SICIS
O'CLOCK



Montres Sicis modèle Gardenia en Edition limitée
Technique exclusive en micromosaïque avec quelques milliers de tesselles multicolores 'tile shape'
Réalisées en or blanc et titane avec cadran en nacre et verre saphire
Diamants coupés à la coupe brillante ronde, Saphires en plusieurs nuances de couleur
Bracelets en piton ou perles avec insertions en titane et diamants

Le bout de l'index couvert de rouge à lèvres Yves Saint Laurent, Fabrice Hyber se tient devant son œuvre *Mètre cube de beauté*, qu'il a réalisée en collaboration avec la célèbre marque qui, pour l'occasion, lui a fourni 150 litres de sa teinte culte (la n° 1-Le Rouge) et dont le délicat parfum embaume la salle où nous nous trouvons... Cette « sculpture vivante, avant-gardiste et qui se modifie selon la température » explique l'artiste, fait écho au *Mètre carré de rouge à lèvres* placé sur le mur d'en face, une pièce de 1981. « Ma toute première œuvre ! » Le plasticien français, figure majeure de l'art contemporain, fait actuellement son grand retour avec pas moins de quatre expositions*, dont celle du Palais de Tokyo, « *Matières Premières* » présentée jusqu'au 7 janvier 2013, que cette superstar de l'art contemporain « hyber-productive » a construit « comme un paysage mental et organisé autour d'un certain nombre de modules, où les visiteurs sont invités à tester des objets – ses fameux POF (prototypes d'objets en fonctionnement, nommés ainsi depuis 1991, NDLR) – ou expérimenter des situations. »



*« Essentiel » à la Fondation Maeght de Saint-Paul, une rétrospective au MAC/VAL d'Ivry-sur-Seine et une installation pérenne à l'institut Pasteur.

-/ Childhood of art

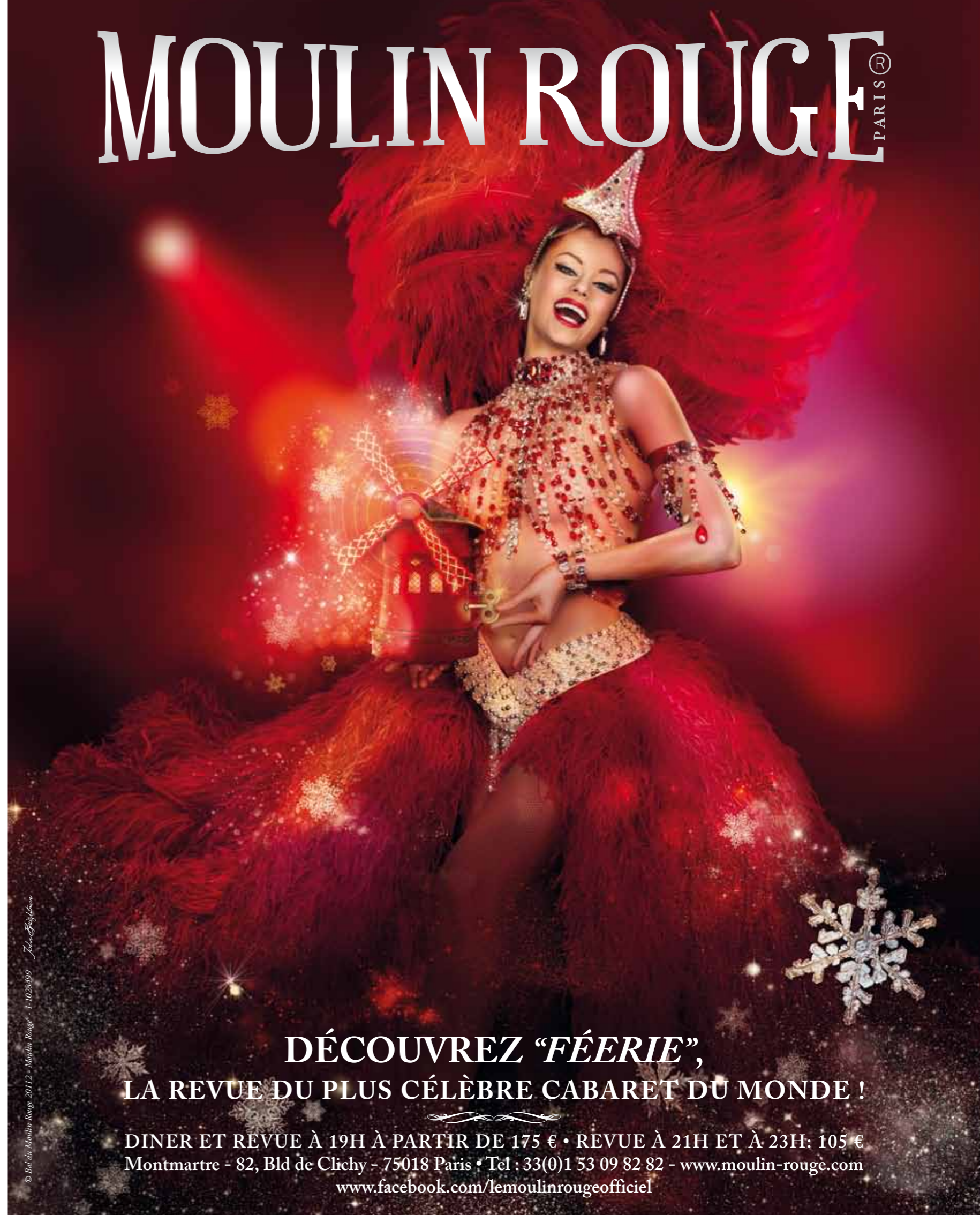
Fabrice **HYBER** L'enfance de l'art

-/ The tip of his index finger smeared with Yves Saint Laurent lipstick, French artist Fabrice Hyber stands in front of *Mètre cube de beauté* [cubic metre of beauty], a work for which the famous luxury brand gave him 150L of its cult colour (No. 1). Its delicate perfume scents the room. This "avant-garde living sculpture that changes with

the temperature", as the artist explains, echoes the *Mètre carré de rouge à lèvres* [square metre of lipstick] on the opposite wall. That was one of his first works, produced in 1981. Hyber, a leading figure in contemporary art, is back in force with no fewer than four exhibitions* including *Matières Premières* at the Palais de Tokyo until 7 January

2013. The "hyber-productive" superstar of contemporary art has created "a kind of mental landscape organised around modules, where visitors are invited to test objects [his famous "prototype functioning objects" or POFs as he has called them since 1991] or experience different situations".

MOULIN ROUGE® PARIS



© Bld du Moulin Rouge, 2012 - Moulin Rouge - 1-1028399 - Jean-François

**DÉCOUVREZ "FÉERIE",
LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE !**

DINER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 175 € • REVUE À 21H ET À 23H: 105 €
Montmartre - 82, Bld de Clichy - 75018 Paris • Tel : 33(0)1 53 09 82 82 - www.moulin-rouge.com
www.facebook.com/lemoulinrougeofficiel

EN FAMILLE

For all the family

Vous avez gardé une âme d'enfant ou vous ne savez pas comment faire plaisir à vos marmots ces vacances ? On vous conseille. -/ If you're still a child at heart or if you're wondering how to keep the kids happy over the holidays, we have some ideas for you.



Les peluches-stars Chewbacca, Ewok, R2-D2 et Jawa.

Star Wars : une galaxie de jouets

La saga culte – six opus réalisés entre 1977 et 2005 par George Lucas – de *Star Wars* a produit un nombre effarant de jeux, jouets, bandes dessinées et produits dérivés en tous genres – on parle de 250 millions de figurines écoulées entre 1978 et 1983! Jusqu'au 17 mars, la galerie des Jouets du musée des Arts décoratifs en présente près de 400, mis en scène par l'excellent collectif H5.

-/ Star Wars: a galaxy of toys

Spin-offs from George Lucas' cult *Star Wars* saga include an astounding array of toys, games, comic strips and other merchandise. It's said that between 1978 and 1983 alone, sales of figurines amounted to \$250 million. The toys gallery at the Musée des Arts Décoratifs is displaying nearly 400 of them, in settings designed by the excellent H5 collective, until 17 March. 107 rue de Rivoli, 1^{er} – Tél. 01 44 55 58 78

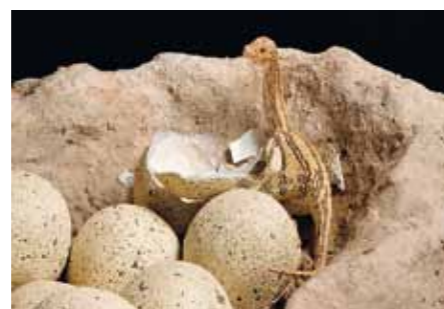
Du très lourd au Jardin des Plantes

Il fallait bien les 800 m² de la Grande Galerie de l'Évolution du Jardin des Plantes pour présenter, jusqu'au 13 mai, « Dinosaur, la vie en grand », une exposition spectaculaire et didactique, nourrie des recherches les plus récentes sur la biologie pour comprendre notamment comment les sauropodes, herbivores géants, ont pu se développer pendant environ 140 millions d'années.

-/ Heavyweights at the Jardin des Plantes

They needed all 800m² of the Grande Galerie de l'Évolution to put on this display. *Dinosaur, la vie en grand* (until 13 May) is a spectacular and highly informative exhibition drawing on recent findings in biology to explain how the gigantic plant-eating sauropods were able to survive and thrive as a genus for about 140 million years.

36 rue Geoffroy Saint-Hilaire, 5^e – Tél. 01 40 79 54 79
www.dinosaure.mnhn.fr



Un titanosaur avant de devenir géant !

Trop robot pour être vrai !

Dans la dernière partie de l'exposition « Et l'Homme créa... le robot », présentée jusqu'au 3 mars 2013 au musée des Arts et Métiers, un corner est consacré aux robots stars du cinéma, les gentils et les méchants, comme le T-800 de *Terminator*... Sinon, dans les autres salles, plus sérieusement, vous trouverez tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le sujet sans jamais oser le demander...



Réplique du robot de Robotrix de *Metropolis*, Fritz Lang 1927-1995.

-/ Too robot to be true!

Part of the exhibition *Et l'Homme créa... le robot* [and Man created ... the robot], on show until 3 March at the Musée des Arts et Métiers, is given over to star robots from films, both goodies and baddies, including the T-800 from *Terminator*. The rest of the show, in more serious vein, explains all you ever wanted to know about robots and didn't dare to ask.

60 rue Réaumur, 2^e – Tél. 01 53 01 82 00



WWW.CHAMPAGNE-DE-CASTELNAU.EU

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

À PARIS, LES ADRESSES GOURMANDES SE SUIVENT ET NE SE RESSEMBLENT PAS.

THERE ARE COUNTLESS GOURMET ADDRESSES IN PARIS BUT NO TWO ARE ALIKE.

À Paris, cuisine étoilée, petits plats du terroir et parfums d'ailleurs ne cessent d'inventer de nouvelles saveurs et de nouveaux décors. Pour ne pas se perdre dans ce labyrinthe gourmand, voici quelques jalons pour un parcours de gourmet.

In Paris, award-winning cuisine, regional specialties and exotic fare are constantly being served in new settings with creative new twists to tempt every palate. To avoid getting lost in this tasty labyrinth, here are a few mile markers to guide you on your gourmet adventure.

LA DAME DE PIC

C'est à Paris, ville du goût, de la Haute Couture, de la parfumerie et de la culture qu'Anne-Sophie Pic a eu l'envie de s'exprimer dans son nouveau restaurant, la Dame de Pic, où elle raconte une histoire de saveurs, de raffinement, de partage. Un plat se regarde, se hume, se goûte, se déguste. Partant de cette émotion qui convoque tous les sens, Anne-Sophie Pic a créé des parfums, imaginés autour de ses trois menus dégustation qui racontent son émotion sur le plan olfactif avant de choisir puis goûter les accords qu'elle imagine...

Anne-Sophie Pic chose Paris, the city of lights, the capital of fashion, perfume, culture, and of course cuisine as the setting for her new restaurant La Dame de Pic where she expresses her own art form. For her, dishes are like stories to be told through flavours and aromas, colours and textures. They are carefully woven tales to be shared, admired, savoured... With this philosophy in mind, Anne-Sophie Pic has orchestrated three set menus, each built around a central olfactory theme based on an emotion and articulated through original accords she has dreamed up and perfected for her guests' pure delight.

La Dame de Pic
20, rue du Louvre - 75001 Paris
Tél. : +33(0)1 42 60 40 40
www.ladamedepic.fr

TERROIR PARISIEN

Cinq ans après avoir lancé le mouvement culinaire Terroir Parisien, Yannick Alléno s'adosse à la Maison de la Mutualité pour ouvrir un tout premier bistro du Terroir Parisien. Hommage à l'Île de France qui l'a vu grandir, Yannick Alléno crée pour la première fois un lieu simple et brut, décoré par Jean-Michel Wilmotte. Véritable consécration d'un long travail de référencement des producteurs, des produits et des recettes d'Île-de-France, avec une carte accessible et canaille, Paris s'incarne aujourd'hui dans un bistro, la ville lumière devient culinaire.

Yannick Alléno has opened his first bistro, Terroir Parisien. Paying tribute to the Paris region where he grew, Alléno has created a simple, stripped-down place for the first time. The result of a long effort to locate the right Paris-region producers, ingredients and recipes, and offering an affordable and earthy menu, the bistro embodies Paris, the city of light transformed into the city of culinary delights.

Terroir Parisien
20, rue Saint-Victor - 75005 Paris
Tél. : + 33 (0) 1 44 31 54 54
www.yannick-alleno.com/restaurant/paris-le-terroir-parisien

L'OS À MOELLE

Il avait choisi Paris... Après un beau parcours, ce chef alsacien cuisine à son enseigne. Voici donc Stéphane Schmidt tout à fait chez lui, après ses années «étoilées» au Violon. Il a repris L'Os à Moelle de Thierry Faucher, autre ancien de Constant, créant une certaine surprise en faisant très vite. Le décor d'une sobre élégance a été rafraîchi, n'attendant plus que la chiquenaude d'une tache de couleur. Domaine de Fabienne, l'épouse de Stéphane, depuis longtemps sa compagne de carrière, la salle est nette, claire, simplement d'aujourd'hui. Pas de gadgets, des tables un peu mieux que bistrot, correctement séparées, proprement dressées.

He chose Paris... After a successful career, this Alsatian chef is now cooking in his own restaurant. Stéphane Schmidt feels comfortably at home after years of working in the Michelin-starred Violon. He decided to feature L'Os à Moelle by Thierry Faucher, another Constant "protégé", creating a bit of a stir. The quietly elegant decor has been touched up with a simple splash of colour by Fabienne, Stéphane's wife and long-time career companion. The room now has an uncluttered, clean, contemporary look. No gadgets, tables slightly nicer than in a bistrot, well separated and y set.

L'Os à Moelle
3, rue Vasco de Gama - 75015 Paris
Tél. : +33(0)1 45 57 27 27

VERTU : PARIS TENU !

Vertu turns ten in Paris!

La boutique de téléphonie de luxe souffle cette année ses dix bougies. Pour célébrer l'événement dignement : des travaux de rénovation et une série très limitée. -/ The luxury mobile phone store celebrated its tenth anniversary in style this year, with a redesign and an exclusive limited edition.



Un nouveau look

En 2002, Vertu ouvrait rue Royale sa première boutique en nom propre. Dix ans plus tard, l'adresse s'offre un lifting selon les codes du nouveau concept de vente de la marque. Dominance de noirs, structures métalliques, luminaire sculptural, emblématique V et mobilier sur mesure esquissent un décor idéal sur trois étages pour découvrir les nouveautés mensuelles, dont le Vertu Signature Zirconium.

-/ **New look** In 2002, Vertu opened its first own-brand store in Rue Royale. Ten years on, the shop has been given a facelift in line with the brand's new sales concept. Black predominates in a three-storey interior punctuated by metallic elements, sculptural lighting, the iconic V logo and custom furnishings: the ideal setting for discovering its latest models, including the Vertu Signature Zirconium.

De précieux téléphones

Une fabrication artisanale – chaque modèle est assemblé à la main dans les ateliers anglais – et un design sophistiqué allié à des matériaux high-tech sont l'ADN maison. Le fabricant se démarque aussi par des services sur mesure comme la Conciergerie Vertu pour répondre au mieux à vos attentes. La marque entend aujourd'hui développer les nouvelles technologies, une étape concrétisée avec le premier smartphone tactile, le Constellation.

-/ **Precious phones** Artisanal production – each model is hand built in the company's British workshop – and sophisticated design using hi-tech materials are the brand's USP, along with tailor-made services such as the Vertu Concierge that aim to meet the customer's every need. Today the brand is committed to developing new technologies, a goal achieved with its first touchscreen smartphone, the Constellation.

Réservé aux happy few

Pour cet anniversaire, Vertu lance une édition très limitée de dix exemplaires de son modèle iconique, le Signature. Disponible en exclusivité à la boutique parisienne, ce bijou révèle des finitions très personnalisées, tel le logo symbolisant les 10 ans de la boutique gravé à l'avant du téléphone ou le motif Clou de Paris, en PVD noir. De quoi combler les collectionneurs !

Vertu, 18 rue Royale, 8^e - Tél. 01 42 86 56 66



Une édition très limitée pour célébrer l'événement.

Le dernier-né, le Signature Zirconium.

-/ For the privileged few

To mark its anniversary, Vertu has launched an extremely limited edition of its iconic Signature model. Available only from the Paris store, this gem of a handset boasts highly individual features, such as the store's tenth anniversary logo engraved on the front of the phone and a Clou de Paris pattern in black PVD. Only ten of these handsets have been produced: collectors be warned!



RETOUR VERS LE FUTUR

Back to the future

Attention les yeux! L'exposition « Van Cleef & Arpels, l'Art de la haute joaillerie » brille de mille feux jusqu'au 10 février 2013. Décryptage d'une signature incomparable. -/ The dazzling exhibition *Van Cleef & Arpels, l'Art de la Haute Joaillerie* is a feast for the eyes! Until 10 February 2013, a chance to explore the ins and outs of this incomparable fine jeweller.

Il était une fois...

Jusqu'au 10 février 2013, le musée des Arts décoratifs* expose 400 bijoux qui ont fait, et font toujours, la renommée de la maison joaillière Van Cleef & Arpels, inaugurée en 1906 au n° 22 de la place Vendôme. Audace créative, inventions techniques, savoir-faire transmis dans le secret des ateliers, Van Cleef & Arpels s'installe dans l'histoire.

-/ Once upon a time

The Musée des Arts Décoratifs* is exhibiting 400 iconic pieces by the celebrated jewellery house Van Cleef & Arpels, which launched in 1906 at 22 Place Vendôme. Daring creativity, technical innovation, and know-how handed down in secret by its expert craftsmen, have ensured Van Cleef & Arpels a place in the history books.

Un jardin

de diamants

Cher à la marque, le thème de la fleur est initié dès 1925 par une parure d'exception, composée notamment d'un bracelet et d'une broche ornés d'un motif de roses épanouies en diamants et rubis, et feuilles d'émeraude. La première Minaudière précieuse, qui remplace le sac du soir, est également conçue en 1933 par Charles Arpels.

-/ A garden

of diamonds

The flower, one of the brand's hallmark themes, first appeared in 1925 in an exquisite jewellery set featuring a bracelet and brooch adorned with blooming diamond and ruby roses, and emerald leaves. The first precious Minaudière, a fashion accessory designed to replace the evening bag, was also invented by Charles Arpels in 1933.



Minaudière, Paris, 1935, or, laque, diamants taille brillant, platine. Coll. Van Cleef & Arpels.

Clip Pivoine, Paris, 1937, en or et platine, serti de mystérieux rubis et rubis ronds facettes, diamants taille brillant et baguette. Coll. Van Cleef & Arpels.

* Les Arts décoratifs, 107 rue de Rivoli, 1^{er} Tél. 01 44 55 57 50



Françoise Hardy portant un sautoir et deux tours de cou Alhambra, 1974.

© Catherine Rotundo pour Le Figaro

Red carpet

De grandes personnalités vouent une véritable passion pour les créations de la marque rachetée par le groupe Richemont à la fin des années 90. Certaines commandes sont ainsi liées aux destinées de la cour d'Iran, du prince Edouard VIII et Wallis Simpson, de la princesse Grace de Monaco, du couple Elizabeth Taylor-Richard Burton, etc.

-/ **Red carpet** The brand (bought by the Richemont group the late '90s) has always attracted a passionate following among the rich and famous, including the Shah of Iran, Edward VIII and Wallis Simpson, Princess Grace of Monaco, Richard Burton and Elizabeth Taylor.

THERE IS ON THE FRENCH RIVIERA ONE PLACE WHERE, IN ALL PRIVACY, YOU CAN SAVOUR MOMENTS OF AUTHENTICITY...

Welcome to the Carlton Cannes



INTERCONTINENTAL
CARLTON CANNES



Century of Elegance

There is a place at the heart of La Croisette where you can enjoy a truly unforgettable moment in an intimate setting.

The Intercontinental Carlton puts 100 years of tradition at your service for a unique experience under the Mediterranean sun.



Key Features

THE LANDMARK HOTEL IN CANNES

343 ROOMS, INCLUDING 39 SUITES

HISTORICAL BUILDING

HISTORICAL BALLROOM THE "GRAND SALON"

PANORAMIC VIEW ON THE BAY OF CANNES

PRIVATE BEACH

2 RESTAURANTS, 2 BARS

10 PANORAMIC SUITES NAMED AFTER GRACE KELLY,
SOPHIE MARCEAU, SEAN CONNERY, SHARON STONE...




INTERCONTINENTAL
CARLTON CANNES

58 La Croisette - CS 40052 - 06414 Cannes Cedex - France
Tel. +33 (0)4 93 06 40 06 - Fax. +33 (0)4 93 06 40 25
www.ihg.com/cannes - e-mail: carlton@ihg.com



WASKOLL Une histoire brillante

A sparkling family history

Pour la famille Waskoll, la passion des gemmes est un sacerdoce que l'on se transmet de père en fils. Avec l'arrivée de la nouvelle génération, la maison connaît un élan spectaculaire. -/ The Waskoll family's passion for gems has been passed down from father to son. Now, the latest generation of Waskoll jewellers is propelling the business to new heights.



Une adresse incontournable

La maison Waskoll a naturellement choisi la rue de la Paix, artère historique du luxe parisien, pour ouvrir sa première boutique en nom propre. À deux pas de la place Vendôme, dans cet écrin de 200 m², alliance d'élégance et sobriété en bois et cuir beige, les visiteurs peuvent s'émerveiller devant les créations de la maison.

-/ An essential stop-off for shoppers

What better choice for its first own brand shop than Rue de la Paix, Paris's historic luxury shopping street? Just a short walk from Place Vendôme, the 200-m² space is a study in elegant understatement with its wood and beige leather interior, the ideal showcase for the jeweller's stunning collection.

www.waskoll.com

L'expertise en héritage

Pénétrer dans l'univers de Waskoll, c'est entrer dans une saga familiale hors du commun. Négociants en pierres précieuses et créateurs de haute joaillerie depuis trois générations, la famille s'est démarquée par la qualité de ses gemmes, son savoir-faire et ses pièces d'exception créées pour les plus grandes maisons. Aujourd'hui, les deux frères Cyril et Kirk Waskoll se concentrent sur leur propre marque.

-/ A legacy of expertise

The Waskoll story is truly extraordinary. The family has been buying precious stones and designing fine jewellery for three generations, and has carved out a reputation for its high quality gems, know-how, and the exceptional pieces it crafts for the finest jewellers in the world. Now, brothers Cyril and Kirk Waskoll are focusing on their own brand.



Un essor créatif

Outre les *masterpieces* et les grands classiques qui ont fait sa renommée, la maison propose désormais des modèles plus accessibles, au design moderne, pour satisfaire toutes les envies. À offrir pour les fêtes de fin d'année, la collection la Fleur du Pacifique, dont le petit motif floral, serti de diamants ou de pierres précieuses de couleur, orne bagues, bracelets et pendentifs.

-/ **A surge of creativity** In addition to the masterpieces and classic designs that have made its name, Waskoll now offers a range of more affordable, modern pieces to cater to every taste. The Fleur du Pacifique collection of rings, bracelets and necklaces features a delicate floral motif set with diamonds or coloured gemstones. Perfect for Christmas.



ÇA BRILLE DANS LE FAUBOURG !

The Faubourg in its finery

Le Comité du Faubourg Saint-Honoré, qui souffle cette année ses 110 bougies, reste fidèle aux traditions. Pour les fêtes de fin d'année, rien n'est trop beau pour cette artère du chic parisien. -/ The Comité du Faubourg Saint-Honoré, ten years old this year, is true to the traditions of this most elegant of Paris shopping streets. For the festive season the Committee makes sure the decorations are truly top class.



Quand la rue revêt son habit de lumière...

Le 15 novembre dernier, les passants ont assisté à l'inauguration officielle des illuminations de Noël dans la rue du Faubourg-Saint-Honoré. Le quartier s'habille de décorations sobres et élégantes, en accord avec ses boutiques et galeries. Ecussons, traverses et pas moins de 125 sapins nous plongent dans la magie de Noël.

-/ Switched on. On 15 November shoppers and strollers enjoyed the official opening ceremony when the Christmas lights went on in Rue du Faubourg-Saint-Honoré. The neighbourhood's decorations are simple and elegant, in tune with the style of its shops and galleries. A magical atmosphere, with shields, garlands across the street and no fewer than 125 Christmas trees.

Une marraine très glamour

Lors du Winter Time, François Lebel, maire du 8^e arrondissement, a donné le coup d'envoi des illuminations en présence de nombreuses personnalités, dont la marraine de la soirée, Audrey Fleurot, l'actrice de la série *Engrenages*, qui a confié être « très heureuse d'avoir été choisie pour représenter cette rue de la capitale », qui la fait tant rêver.



Coup d'envoi des illuminations, avec, entourant la marraine, Audrey Fleurot, de g. à dr. François Lebel, maire du VIII^e arrondissement, Benjamin Cymerman, président du Comité Faubourg Saint-Honoré, et le Professeur Claude Griscelli, de l'Institut Imagine.

-/ A glam fairy godmother.

A number of celebs were there alongside François Lebel, Mayor of the 8th arrondissement, when he switched on the lights. Fairy godmother of the evening was Audrey Fleurot of TV series *Engrenages*, who said she was "very happy to have been chosen to represent this street" that has fired so many dreams for her.

Soirée exceptionnelle au Buddha-Bar

L'événement s'est ensuite prolongé au Buddha-Bar, où les convives ont pu découvrir un immense sapin de Noël. Au programme ? Musique, petits fours et dégustation de champagne. La soirée a été ponctuée des discours de Benjamin Cymerman, président du Comité du Faubourg Saint-Honoré, et du professeur Alain Fischer, directeur de l'Institut Imagine.

-/ Special party at the Buddha-Bar.

The evening continued at the Buddha Bar, where guests gasped at the immense Christmas tree. There were petits fours, music and a champagne tasting, all interspersed with speeches by Benjamin Cymerman, Chair of the Faubourg-Saint-Honoré committee, and Prof. Alain Fischer, director of Institut Imagine.



Douce nuit...

Tout le mois de décembre, la rue du Faubourg-Saint-Honoré est animée de nombreux spectacles. Ainsi des chorales de musique classique ou de gospel rythment nos emplettes ou encore des échassiers et artistes de rue animent l'artère de prestations étonnantes. Enfin, des hôtesses proposent des verres de vin chaud aromatisé.

-/ Christmas mood

Every December, Rue du Faubourg-Saint-Honoré comes alive with a host of entertainments. Classical or Gospel choirs set the mood as you shop, street performers and acrobats on stilts give stunning performances and hostesses are there to offer you a glass of mulled wine.

Erratum
La boutique Chopard se situe au 72 de la rue du Faubourg-Saint-Honoré et non au 62, comme nous l'avions évoqué.
-/ The Chopard store is at 72 Rue du Faubourg-Saint-Honoré and not 62 as we had said.
Tél. 01 42 66 67 30



Audrey Fleurot, en compagnie des professeurs Alain Fischer et Claude Griscelli, de l'Institut Imagine.

Imagine pour les enfants

Créée en 2007, la Fondation Imagine compte six membres fondateurs, publics et privés, tels que l'Assistance Publique-Hôpitaux de Paris ou encore l'université Paris-Descartes. Aujourd'hui, ce sont plus de 800 chercheurs, médecins, ingénieurs, techniciens et professionnels de santé qui se mobilisent avec un objectif commun: vaincre les maladies génétiques en développant une recherche de pointe, au plus proche des enfants malades et de leurs familles.

-/ **Imagine for children** Fondation Imagine was founded in 2007 by six public and private founder members including the Paris hospitals authority and Paris-Descartes University. Now over 800 researchers, doctors, scientists, technicians and health professionals are working to vanquish genetic diseases by developing cutting-edge research in close relation with the Necker hospital for sick children.



Les boutiques au service de la bonne cause

Le Comité du Faubourg Saint-Honoré soutient cette année l'Institut Imagine. Les boutiques membres ont offert un cadeau pour une prestigieuse tombola virtuelle, organisée sur le site dédié*. Chaque ticket est vendu 10 €. L'ensemble des fonds récoltés sera reversé à l'Institut. Parmi les lots, un sac Chanel ou Prada, un costume signé E. Zegna, un bijou offert par la maison Heurgon ou Cartier...

-/ All in a good cause

This year the Comité du Faubourg Saint-Honoré is sponsoring the Institut Imagine. Member stores offered gifts for a prestige raffle organised by the website*, set up for the occasion. Tickets cost €10 and all the funds raised will go to the Institut Imagine. Prizes include Chanel and Prada bags, a suit by E. Zegna, and jewellery items gifted by Heurgon and Cartier.

*www.excellencespourmoel.fr



HARRY WINSTON®

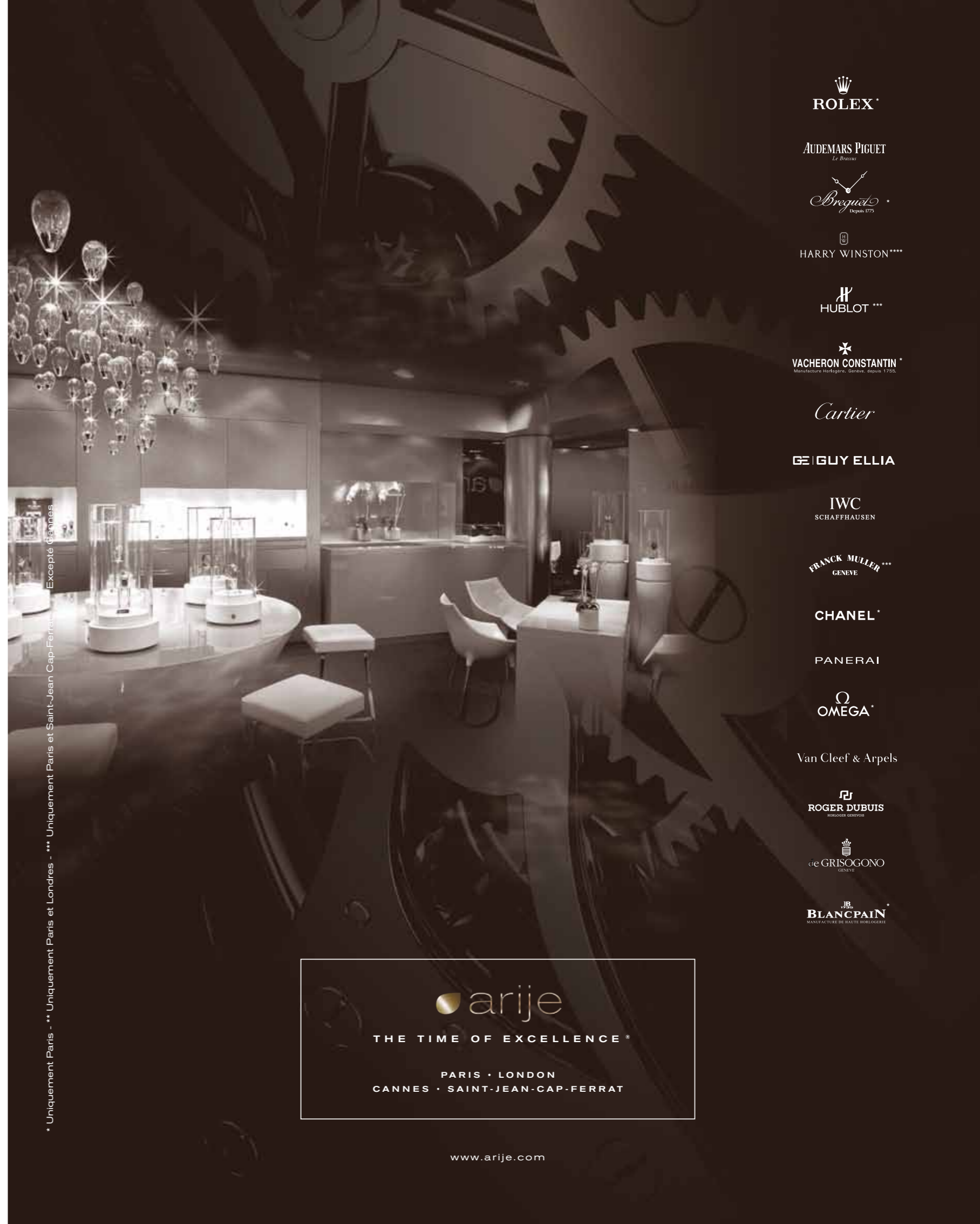
LIVE THE MOMENT™

arije

Paris - 50, rue Pierre Charron, Tel: +33 (0)1 47 20 72 40
Saint-Jean-Cap-Ferrat - Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Tel: +33 (0)4 93 76 50 24
London - 165 Sloane Street, Tel: +44 (0)20 7752 0246
www.arije.com



* Uniquement Paris - ** Uniquement Paris et Londres - *** Uniquement Paris et Saint-Jean-Cap-Ferrat - **** Excepté Cannes



ROLEX®

AUDEMARS PIGUET
Le Brassard

Breguet®
Depuis 1775

HARRY WINSTON****

HUBLOT™

VACHERON CONSTANTIN®
Manufacture d'Horlogerie, Genève, depuis 1755.

Cartier

GUY ELLIA

IWC
SCHAFFHAUSEN

FRANCK MULLER™
GENÈVE

CHANEL®

PANERAI

OMEGA®

Van Cleef & Arpels

ROGER DUBUIS
HOROLOGES GENÈVES

GRISOGONO
GENÈVE

BLANCPAIN®
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

arije

THE TIME OF EXCELLENCE®

PARIS • LONDON
CANNES • SAINT-JEAN-CAP-FERRAT



1

2



3

1. BIG BANG BOA BANG

Après le succès de la Leopard Bang, Hublot accorde encore une fois son diapason aux tendances de la mode. Glamour, la Big Bang met à l'honneur l'imprimé serpent. Boîtier en acier ou en or rouge, dans des teintes marron ou vert, ce chronographe mécanique devrait séduire les fashionistas !

-/ Following the huge success of the Leopard Bang, Hublot again puts its finger on the pulse of fashion with this glamorous Big Bang that adopts a snakeskin print. With its steel or red gold case and brown or green colourways, this mechanical chronograph should bring the fashionistas running!

2. BIG BANG FERRARI

Du partenariat entre la manufacture suisse et le constructeur italien est né ce modèle décliné en titane ou Magic Gold, un or 18 carats inrayable (une première mondiale et une exclusivité Hublot). Doté du mouvement Unico, ce collector révèle la première évolution du design iconique de la Big Bang depuis son lancement en 2005.

-/ The Swiss watchmaker's partnership with the Italian car manufacturer has resulted in this model available in titanium or Magic Gold (scratch-proof 18ct gold, a world first exclusive to Hublot). Driven by the Unico movement, this highly collectable watch benefits from the first evolution in the Big Bang design since the model launched in 2005.

3. CLASSIC FUSION SQUELETTE TOURBILLON

La plus classique des montres Hublot s'équipe pour la première fois d'un tourbillon. Développée dans les ateliers de la manufacture, cette complication trouve place dans un boîtier en titane ou King Gold. Chaque version est éditée à 50 exemplaires.

-/ For the first time Hublot's most classic watch has been given a tourbillon, developed in the manufacture's workshops. The case is in titanium or King Gold, each version in a limited edition of 50 watches.





1

2



3

1. « JUMBO » CHRONO

Dans un boîtier 50 millimètres en or microbillé, ce best-seller à répartition d'énergie particulière offre un affichage innovant distribué sur quatre compteurs et un disque de quantième.

-/ In a sandblasted gold case of 50 millimeters, this best-seller with a specific energy distribution offers an innovating display on four counters and a date disc.

2. TIME SPACE

Dessiné tout en rondeur, ce garde-temps de moins de 5 millimètres d'épaisseur joue la carte de l'épure. Il est doté du calibre 15, un mouvement mécanique manuel conçu par Frédéric Piguet. Son boîtier en or microbillé est assorti d'un bracelet alligator à grandes écailles.

-/ Designed all in roundness, this timekeeper with a thickness of 5 millimeters plays with an uncluttered style. It is empowered with a caliber PGE 15, a manual winding movement conceived by Frédéric Piguet which provides a 43 hour power reserve. Its sandblasted gold case is supplied with a large-scale alligator strap.

3. REPETITION MINUTES ZEPHYR LIMITED EDITION

Premier boîtier au monde en saphir. C'est à travers ce boîtier convexe en saphir taillé dans la masse à très forte résistance et exceptionnelle résonance que l'on découvre toute la technicité de cette pièce de grande exception. Son mouvement exclusif GEC 88, développé par la manufacture Claret permet de sonner à la demande les heures, les quarts et les minutes sur un timbre cathédral. A ces grandes complications, s'ajoutent l'indication de cinq fuseaux horaires et la réserve de marche.

-/ Worldwide first sapphire case. It's through a sapphire crystal case with an impressive strength and high-resonance that is enhanced the technical nature of this exceptional timepiece. Its' exclusive movement GEC 88, created by the swiss manufacture Claret, chimes on a cathedral tone upon request on the hours, quarters and minutes clearly visible on the back. Added to this complication, you can read five different time zones and the power reserve.

arije

THE TIME OF EXCELLENCE®

PARIS · LONDON

CANNES · SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

www.arije.com



de GRISOGONO
GENEVE



1

2



3

1. INSTRUMENTINO S36

Boîte, cadran et boucle en or blanc serti de diamants blancs, cette pièce cache un mouvement automatique en PVD noir. Avec une réserve de marche de 39 heures, cette montre sur bracelet en galuchat illustre à merveille le style baroque et moderne de la maison. Pour les voyageurs, elle est dotée de la fonction double fuseau horaire.

-/ With case, dial and buckle in white gold set with white diamonds, galuchat strap, black PVD automatic movement and 39-hour power reserve, this timepiece illustrates the brand's modern baroque style to perfection. And for travellers, it has a dual time zone function.

2. TONDO TOURBILLON GIOIELLO S01

Equipé du premier mouvement tourbillon de la maison genevoise, ce modèle en édition limitée à 10 pièces révèle la magie de son mécanisme grâce à la technique du squelette. La boîte en or blanc et la lunette s'illuminent de diamants. Total look blanc, un bracelet en galuchat habille le poignet avec élégance.

-/ The first De Grisogono watch to boast a tourbillon movement. In this limited edition of ten watches the skeleton dial reveals the magic of the clockwork. The white gold case and the bezel are set with diamonds, set off by an elegant galuchat strap for a distinctive all-white look.

3. TONDO BY NIGHT S05

Idéale pour les oiseaux de nuit, cette montre sur bracelet en galuchat violet, est parée d'une boîte nacrée photoluminescente pour briller en soirée, coiffée d'une lunette sertie de 48 améthystes. Animé par un mouvement automatique en PVD noir, le garde-temps s'offre une réserve de marche de 42 heures.

-/ Ideal for night owls, this timepiece boasts a pearly photoluminescent case that glows in the dark, a bezel set with 48 amethysts and a purple galuchat strap. It is driven by a black PVD automatic movement and has a 42-hour power reserve.

arije

THE TIME OF EXCELLENCE®

PARIS

www.arije.com

LES DOUZE COUPS DE MINUIT

The twelve strokes of midnight

Pour célébrer la nouvelle année, serties de diamants, en noir et blanc ou ultraglamour, les montres féminines sont sur leur 31 ! -/ Ladies' timepieces dress up to the nines to celebrate the New Year, set with diamonds, in black and white or ultra-glam.

Contrastes →

Chez Rolex, le chronomètre en or gris Oyster Perpetual Datejust Lady 31 mélange les genres. Allure sportive et finitions précieuses, il s'orne d'une lunette sertie de quarante-huit diamants taille brillant. À la 6^e heure, le chiffre romain se sophistique de onze saphirs.

-/ **Contrast** The grey gold Oyster Perpetual Datejust Lady 31 from Rolex successfully marries a sporty look with a precious finish. The bezel is set with 48 brilliant-cut diamonds while the Roman number at 6 o'clock boasts 11 sophisticated sapphires.



↓ Conter fleurette

Sur un bracelet délicat en satin noir, la montre Petite Fleur de Breguet habille le poignet avec élégance et raffinement. Le boîtier en or blanc brille de diamants taille baguette mobiles et indépendants. *So chic !*



← Tout en éclat

La maison américaine Harry Winston ne fait pas dans la demi-mesure. Ce garde-temps a l'audace du total look diamants. La boîte de la Premier Ladies en compte à elle seule 67. Le bracelet, en or blanc, est orné de 376 diamants taille brillant. Enfin, le cadran est serti neige de 374 diamants.

-/ **Sparkling all over** American watchmaker Harry Winston doesn't do things by halves. The Premier Ladies boldly asserts its diamond-studded look. The case alone has 67, the white gold bracelet has 376 brilliant-cut diamonds and the dial is snow-set with 374.



-/ Little flower

Breguet's Petite Fleur watch on its delicate black satin strap brings a touch of elegant sophistication to the wrist. The white gold case glitters with independent, mobile-set baguette-cut diamonds. *So chic!*

arije
THE TIME OF EXCELLENCE®

PARIS

50 RUE PIERRE CHARRON +33 (0)1 47 20 72 40
30 AVENUE GEORGE V +33 (0)1 49 52 98 88

CANNES

50 BD. DE LA CROISSETTE +33 (0)4 93 68 47 73

SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

GRAND HÔTEL DU CAP-FERRAT +33 (0)4 93 76 50 24

LONDON

165 SLOANE STREET + 44 (0) 20 7752 0246

www.arije.com

DANS L'ÉCRIN DE LA MODE

Fashion as jewel box

Cette saison, l'étoffe devient bijou, incrustée de délicates pierres. La garde-robe classique, minimaliste ou casual s'illumine de bijoux, inspirés des plus belles parures joaillères. -/ This season fabrics become jewellery, spangled with precious gems. Classic, minimalist and casual wardrobes sparkle like the finest jewellery sets.



Casual chic [1]

Dans le vestiaire de Pinko, le sweat, pièce phare du street style, s'embourgeoise. Sous une veste de tailleur rigide, le col est délicatement rehaussé de pierres et pampilles. La modeuse complète la panoplie d'une jupe bouffante et de motardes rock.

-/ Casual chic. Pinko takes the sweatshirt, street-style item par excellence, and brings it up-market. Here under a stiff tailored jacket, the neck is delicately embellished with gems and pendants. Fashionistas will complete their outfit with a bouffant skirt and biker boots.

Néoclassique [2]

Miuccia Prada apporte une touche de fantaisie au très classique drap de laine marine – veste sans manches et jupe portefeuille – en le rebrodant de perles violettes, grises et argentées. Autre lubie de saison : porter une jupe sur son pantalon.

-/ Neo-classical

Miuccia Prada brings a touch of fantasy to the classic navy blue wool – waistcoat and wrapover skirt – by sewing on mauve, grey and silver pearls. Another fad this year is to slip on a skirt over your trousers.



Techno-baroque [3]

Chez Lanvin, Alber Elbaz réussit, avec brio, le mariage du jersey techno au style baroque. Le top gris chiné s'enrichit de perles. Pour achever l'exercice de style, le designer n'hésite pas à jouer la surenchère d'un collier en plexiglas multicolore..

-/ Techno-baroque Alber Elbaz at Lanvin has allied techno jersey with baroque style to brilliant effect. The grey heather top is embellished with pearls. To complete your look you can raise the stakes with a multicoloured Plexiglas necklace.

AL CAPONE

Un vent de nostalgie souffle dans les dressings ! Inspirés par les années 20, les designers esquissent une allure rétro chic où rien n'est laissé au hasard. Cette saison, le fantôme du gangster américain hante les collections. -/ There's nostalgia in the breeze! Designers are taking inspiration from the twenties for a chic retro look that leaves nothing to chance. This season the ghost of America's most famous gangster haunts the collections.



Singin' in the rain [1]

Paré contre les intempéries hivernales, le citadin imaginé par Christopher Bailey, chez Burberry Prorsum, confronte grands classiques et détails fantaisistes. Le trench et le costume en laine grise rencontrent les pois rétro d'une chemise et d'une cravate en coton bordeaux.

-/ Singin' in the rain. Fit and ready for winter weather, the city guy imagined by Christopher Bailey at Burberry Prorsum wears great classics with a few fanciful details. The trench coat and grey wool suit are set off with a retro spotted shirt and wine-red cotton tie.

Intello [2]

Exit la chemise et la cravate ! Chez Salvatore Ferragamo, le traditionnel costume à rayures tennis prend un coup de jeune porté sur un tee-shirt. Au fait de la mode, Monsieur s'offre les must-have du citadin, pochette en cuir et lunettes « intellos ».

-/ Intellectual.

Away with the shirt and tie! Salvatore Ferragamo's traditional tennis-stripe suit takes on a youthful air with a t-shirt underneath. For the top fashion touch, the urbanite's must-haves are a leather pochette and intellectual glasses.

À carreaux [3]

L'homme Brioni assure un total look à carreaux via un costume trois-pièces en laine, à la coupe affûtée. Chemise blanche, cravate précieuse et souliers vernis viennent compléter la panoplie du dandy des temps modernes.

-/ Checks The Brioni man goes all out for checks with this sharply-cut wool three-piece suit. White shirt, precious tie and patent leather shoes complete the modern dandy's outfit.





MILADY

HAUTE FOURRURE PARIS 1933



Chanel, la palette magique [1]

La poudre illuminatrice iridescente illumine le teint avec naturel, tout en apportant une touche de brillance discrète grâce à des particules scintillantes. Edition éphémère.

-/ Chanel: radiant complexion
Chanel's iridescent highlighting shimmer powder lends a natural radiance and a touch of discreet shimmer thanks to its thousands of tiny gleaming particles.



Dior, clin d'œil glamour [2]

Dans sa collection Grand Bal, Dior présente sa première collection de faux cils glamour à souhait, rehaussé de strass Swarovski, et, en édition collector, la palette Carnet de maquillage, un pur objet de convoitise, chatoyant comme un bijou d'exception.

-/ Dior: lashing out on glam.
In its Grand Bal collection Dior offers a choice of totally glam false lashes enlivened by Swarovski crystals. And Carnet de Maquillage, a highly desirable collectible palette that will have you sparkling like a jewel.



Nars, de l'argent à l'œil [3]

François Nars crée une collection limitée inspirée d'Andy Warhol. Ici le Crayon Ombre Tendre Silver plurifonction. **-/ Nars: silver lining**
François Nars has created a limited-edition collection inspired by Andy Warhol. Here, the multi-function Silver Factory Soft Touch Shadow Pencil.



YSL, l'accessoire star [4]

La pochette brodée de sequins argent conçue pour abriter la palette Boréal Nuit Arctique, collector de l'hiver 2012, évoque les magnifiques robes du soir du Patrimoine Saint Laurent.

-/ YSL: star accessory
YSL's winter 2012 collectible, the scintillating Boréal Nuit Arctique palette, comes in a silver-sequined pochette that calls to mind those magnificent Yves Saint Laurent evening gowns.

COLLECT'OR

Collectors' gold

Des habits de lumière pour autant de créations olfactives riches et profondes. Quand le temps se conjugue sur le mode précieux... -/ Deep, rich, fragrant creations in shining armour. Priceless perfumes, made to last.

Dior Collect'Or J'adore L'absolu →

La nouvelle composition de J'adore, un absolu foisonnant, méritait bien un habit rare. L'artiste Jean-Michel Othoniel a créé un flacon-goutte collector avec les maîtres verriers de Murano. Edité à 1000 exemplaires.

-/ Dior: J'adore L'absolu collectible
Dior's richly floral-fruity J'adore L'absolu perfume deserved a beautiful bottle and that's what sculptor Jean-Michel Othoniel has given it: a collectible flacon in hand-blown Murano glass. Limited edition of 1000.

2 500 € les 40 ml.



← Giorgio Armani version Mille et une Nuits.

Dans la collection haute couture Armani/Privé, la nouvelle édition Rose d'Arabie L'Or du Désert est disponible en version 100 ml, en exclusivité au Bon Marché (255 €).

-/ Giorgio Armani in Oriental splendour.
From the Armani Privé haute couture fragrance collection, the new edition of Rose d'Arabie, called L'Or du Désert, is available at Bon Marché in a 100ml flacon (€255).



← Guerlain, brumes d'or [4]

Inspiré de Liu créé par Jacques Guerlain en 1929, un « opéra olfactif dédié à l'héroïne de Turandot, la maison Guerlain tire une collection limitée pour les fêtes, dont une Poudre Iridescente Parfumée qui nimbe la peau et les cheveux d'un halo scintillant aux reflets d'or (73 €).

-/ Guerlain: golden mist
In 1929 Jacques Guerlain created Liu, an "opera of scents" named after the heroine of Turandot. Now Guerlain brings us a limited edition for the festive season which includes a perfumed shimmer powder spray that swathes the skin and hair in a silky halo of golden glints (€73).



↑ Courrèges, l'Empreinte

Le premier pas de l'homme sur la Lune a inspiré Empreinte à André Courrèges, son premier parfum. Cinquante ans plus tard, la fragrance ambre et or revient sur les devant de la scène.

-/ Courrèges, l'Empreinte.
Man's first steps on the moon inspired André Courrèges to call his first perfume L'Empreinte ("footprint"). Fifty years later the gold and amber fragrance is back in the limelight.

Eau de parfum, 90 ml, 96 €.

LE GLAMOUR À MÊME LA PEAU...

Makeup goes glam

Tout ce qui brille n'est pas d'or... à moins que l'on adopte le look de saison, la tendance « grand soir » et ce, même en plein jour! Quelques conseils pour scintiller en société... -/ All that glitters is not gold, but this season's look is all a-sparkle for daytime as well as big events. How to shine in society.



[1]

Des griffes précieuses

Dans la nouvelle collection Diamantissime de chez L'Oréal (1), on adore les vernis Sublime Platine et Crystalissime qui assurent des effets *glittering* inédits grâce à de la poudre de diamant pour la première fois intégrée dans la chère formule ! Chez Yves Saint Laurent (2), la laque couture top coat Première Neige offre des reflets lunaires changeants et twistent toutes les couleurs de vernis. Édition limitée.

-/ **Precious labels.** In L'Oréal's new Diamantissime collection, Sublime Platine and Crystalissime give your nails some sparkle thanks to the diamond powder included in the formula. Yves Saint Laurent's limited edition Première Neige top coat varnish adds a moonlight shimmer to any nail polish colour.



[2]

Des lèvres étincelantes

Dans la collection Noël de Guerlain (3), inspirée du parfum Liu, le Rouge Automatique se décline dans une version beige doré que l'on peut appliquer seul ou pour intensifier une tonalité. Effet transparence cristalline garanti chez YSL (4) avec le Golden Gloss. Quant au Dior (5) Addict ultra-gloss Or lamé, il laque n'importe quel sourire avec un petit supplément glam imparable.



[3]



[5]

-/ Lustrous lips.

In Guerlain's Christmas collection inspired by the Liu fragrance, the Rouge Automatique lipstick comes in a golden beige version that can be used alone or to intensify another lip colour. Dior's Dior Addict Gold Lamé ultra-gloss will add an incomparable touch of glamour to your smile.

THE DEPARTMENT STORE
CAPITAL OF FASHION*



JEAN-PAUL GOUDE POUR ALBERTSTORCK. G.H. 572 063 534 RCS PARIS.

WELCOME DESK - TOURIST TAX REFUND - FASHION SHOWS
PRIVILEGED WELCOME & VIP SERVICE - GOURMET STORE & RESTAURANTS
BUREAU D'ACCUEIL - DÉTAXE - DÉFILÉS DE MODE PRIVÉS
ACCUEIL PRIVILÉGIÉ & SERVICE VIP - ALIMENTATION DE LUXE & RESTAURANTS

40, BD HAUSSMANN - 75009 PARIS
MÉTRO : CHAUSÉE D'ANTIN-LA FAYETTE

Open Monday through Saturday from 9.30 AM to 8 PM
Late opening every Thursday until 9 PM

Ouvert de 9h30 à 20h du lundi au samedi. Nocturne jusqu'à 21h le jeudi

Tél : +33 (0)1 42 82 36 40 - galerieslafayette.com

*Le grand magasin capitale de la mode

G A L E R I E S
Lafayette

MADELEINE-OPÉRA

Paris plaisirs...
The pleasures of Paris



© Illustration : Virginie Broquet.

L'Opéra de Paris n'aurait peut-être jamais vu le jour si l'empereur Napoléon III n'avait été victime d'une tentative d'attentat, le 14 janvier 1858, alors qu'il se rendait à la salle Le Peletier pour une représentation lyrique. On décida donc de construire un théâtre moderne, dans un lieu plus sûr, en l'intégrant aux grands travaux du baron Haussmann, qui donneront au quartier sa physionomie actuelle. L'architecte Charles Garnier imagine une construction au style si nouveau qu'il sera baptisé « style Napoléon III ». Dès lors, le dynamisme commercial et culturel du quartier ne cessera de croître. De plus, il bénéficiera, jusqu'à aujourd'hui, du développement continu du réseau de transports parisiens, dont il est le point central. Ce n'est donc pas un hasard si c'est dans ce quartier qu'est inventée l'hôtellerie moderne avec le Grand Hôtel (aujourd'hui Intercontinental) ou encore qu'est popularisé le concept de grand magasin avec l'apparition du Printemps puis des Galeries Lafayette. Prestigieuse et pratique, synonyme de modernité, ce quartier attire encore aujourd'hui les foules, qui viennent y découvrir les dernières tendances.

The Opéra: an iconic place that might never have seen the light of day had not someone tried to assassinate Napoleon III on 14 January 1858, on his way to hear an opera at the Peletier concert hall. It was decided that a modern opera house should be built, in a safer place, as part of Baron Haussmann's great redevelopment scheme. The eclectic style devised by architect Charles Garnier was so new that it became known as Napoleon III style. The district's cultural and commercial life has been growing ever since. It has also benefited from the continual expansion of the Paris transport system, at whose hub it lies. So, naturally enough, it was here that the modern hotel industry was born with the Grand Hôtel, and here that the big store concept first emerged with Printemps and then Galeries Lafayette. Prestigious and practical, a byword for modernity, the area still draws trend-chasers in their thousands.

L'axe Madeleine-Opéra est à lui seul un condensé de ce que des millions de touristes viennent chercher à Paris. Ces derniers seront d'autant plus comblés que c'est une véritable frénésie qui s'empare du quartier pendant les fêtes de fin d'année !

-/ The area around the Madeleine and the Opéra is a cornucopia of those delights that bring millions of tourists to Paris. The pleasure is all the greater over the festive season, when the district is in a frenzy of activity.



© DR.

Adresses de Guillaume Houzé - Guillaume Houzé's favourites

CINÉMA MAX LINDER PANORAMA

Une salle de cinéma historique créée, en 1914, par l'acteur Max Linder. Même si elle a été totalement rénovée, elle reste un lieu culte.
-/ A historic cinema founded in 1914 by actor Max Linder. It's been totally refurbished but it's still a cult place.
24 bd Poissonnière, 9^e
www.maxlinder.cine.
allocine.fr

LA GALERIE DE L'OPÉRA GARNIER

Au cœur de l'Opéra, cette boutique de plus de 300 m² propose tout ce qui a trait aux arts lyriques et chorégraphiques.
-/ This 300m² shop right inside the Opéra sells everything connected with the arts of opera and dance.
Rue Halévy, 9^e
Tél. 01 40 01 24 08

CAVIAR KASPIA

Une des tables incontournables de la Madeleine. Depuis plus de 80 ans, c'est une référence pour les produits de la mer.
-/ One of the Madeleine area's essential eateries. It's been the place to go for fish and seafood for 80 years.
17 place de la Madeleine, 8^e
Tél. 01 42 65 33 32

LA FONDATION RICARD

Cette fondation joue un vrai rôle pour le soutien de la création contemporaine en organisant des expositions et des conférences dans ses murs, mais aussi à l'extérieur.
-/ This foundation plays a significant role in supporting contemporary creative arts, organising exhibitions and lectures hosted in-house and in other venues.
12 rue Boissy d'Anglas, 8^e
Tél. 01 53 30 88 00



Caviar Kaspia, le top du restaurant de poissons.



Vue de l'exposition « Evocateur » de Katinka Bock, lauréate du 14^e prix Fondation d'entreprise Ricard. © Fondation d'entreprise Ricard - Photo : Marc Domage.

Le quartier vu par Guillaume Houzé [Guillaume Houzé's stamping ground]

Guillaume Houzé est non seulement directeur du Mécénat et de l'Image du groupe Galeries Lafayette, mais aussi l'arrière-petit-fils du créateur du plus célèbre des grands magasins parisiens. À 31 ans, avec la Galerie des Galeries, il est celui par qui l'art contemporain a trouvé un espace d'exposition au cœur de ce temple du commerce. « Cette fin d'année sera un moment unique car nous célébrons le centenaire de la coupole des Galeries Lafayette. Elle témoigne d'un savant équilibre entre tradition et modernité. À cette occasion, j'invite vos lecteurs à la redécouvrir, grâce aux « Chroniques d'un parcours créatif ». Elle a été remise en beauté par Yann Kersalé, dont la fameuse Chrysalide a été installée à l'extérieur du magasin. »

Guillaume Houzé, 31, is not only Arts Patronage and Image manager for the Galeries Lafayette group, he's also a great-grandson of the founder of this most celebrated of Parisian department stores. With the Galerie des Galeries he has found a place in this shopper's paradise for contemporary art exhibitions. "This festive season is a unique moment because we're celebrating the 100th anniversary of the Galeries Lafayette's famous dome, with its skilful balance of tradition and modernity. I'd like to invite your readers to rediscover it through the exhibition *Chroniques d'un parcours créatif*. And Yann Kersalé has beautified the outside of the building with his wonderful Chrysalide light installation." www.galeriedesgaleries.com

SHOPPING

Autour de l'Opéra [Around Place de l'Opéra]

Comme les Champs-Élysées, la place de l'Opéra et ses alentours attirent une multitude de marques internationales. Parmi celles-ci : Apple, qui a ouvert son second magasin parisien au 12 rue Halévy, dans un magnifique bâtiment haussmannien datant de 1865, qui fut autrefois une banque... Au sous-sol, la porte blindée de la salle des coffres a été même conservée! Nespresso s'est aussi installé à la place d'une banque (American Express), au 11 rue Scribe. Uniqlo a choisi le 17 rue Scribe pour ouvrir sa première boutique en France. Lancel, Bally et Hackett proposent aussi de très belles boutiques respectivement au 8 place de l'Opéra, ainsi qu'au 35 et au 37 des Capucines.
-/ Like the Champs-Élysées, Place de l'Opéra and its surrounding area have attracted a host of international brands. To mention just a few: Apple has opened its second Paris shop at 12 Rue Halévy, a magnificent Haussmann building dating from 1865 which was once a bank. They've even preserved the armoured door to the strong room in the basement! Nespresso also took over from a bank (American Express), at 11 Rue Scribe. Uniqlo has chosen 17 Rue Scribe for its first store in France. Lancel is at 8 Place de l'Opéra, Bally and Hackett at 35 and 37 Boulevard des Capucines.



L'Opéra ou Palais Garnier.



L'église de la Madeleine.

UNE PLACE GOURMANDE

À l'autre extrémité du boulevard des Capucines, la place de la Madeleine a attendu plus de 80 ans (de 1763 à 1846) pour accueillir la massive église, en forme de temple grec, placée en son centre. Le quartier est aujourd'hui dévolu à des plaisirs moins spirituels, avec de nombreuses adresses gourmandes...

A tasty place. At the far end of Boulevard des Capucines is Place de la Madeleine, with, plumb in the middle, a massive church in Greek temple style that took 80 years to build. In the old days ladies of easy virtue paraded their wares in the adjacent

streets. These days the area still caters to the pleasures of the senses, but via our tastebuds.

LA IT-PLACE POUR LES SOLDES !

Les soldes d'hiver débiteront le 9 janvier pour s'achever le 12 février 2013. Le jour J, boulevard Haussmann, on peut voir une foule de clients attendre l'ouverture des grands magasins!

A place to be for the sales! In Paris as in most parts of France the winter sales start on 9 January 2013 and end on 12 February. On D-day, in the grand tradition, Boulevard Haussmann is thronged with hordes of shoppers from 8am.

Shopping gourmand

Fauchon
Traiteur, pâtissier, caviste, confiseur et épicier, Fauchon est l'adresse emblématique de la place de la Madeleine depuis 1886. Cette année, il faut découvrir sans faute les superbes créations de Noël, et notamment

la collection « Cristal Christmas ». *Luxury grocer Fauchon (savoury deli, wines, cakes and pastries, sweets, tea and coffee) has been the Place de la Madeleine's most iconic resident since 1886. Among this year's must-eats are some superb Christmas creations*



including the Cristal Christmas collection. **30 place de la Madeleine, 8°**
Tél. 01 70 39 38 00

Hédiard

Depuis 1854, Hédiard est réputé pour son épicerie et sa cave. Pour les fêtes, la maison a créé la collection Noël Étoilé (confitures, thés, cafés, chocolats, etc.) À noter qu'Hédiard dispose d'un agréable restaurant au premier étage. *Hédiard has been famed for its groceries*

La Maison du Whisky

La référence ! Cette boutique propose plus de 1200 marques. C'est surtout ici que sont commercialisées – pour la France – les bouteilles rares en séries limitées. *The one and only! This shop offers more than 1200 whiskies including many rare and limited-edition bottles. Nowhere else in France will you find such choice.* **20 rue d'Anjou, 8°**
Tél. 01 42 65 03 16



[3]

Lavinia

Assurément un des meilleurs cavistes du quartier. *One of the best wine shops in the area.* **3-5 boulevard de la Madeleine, 1°**
Tél. 01 42 97 20 20

and wines since 1854. For the festive season Hédiard has created the Noël Étoilé collection of jams, teas, coffees, chocolates etc. Worth noting is the very pleasant restaurant on the first floor.

21 place de la Madeleine, 8°
Tél. 01 43 12 88 88

Boutique Maille

Un petit cadeau pas cher, facile à transporter et typiquement français? Vous le trouverez certainement dans cette boutique *old fashion* qui propose tous les produits de ce célèbre fabricant de moutarde. *For a wallet-friendly gift, how about a presentation box of typically French condiments? This old-fashioned shop sells everything made by the famous Maille mustard company.*

6 place de la Madeleine, 8°
Tél. 01 40 15 06 00



1/ Bûche « Christal Christmas » 2012, chez Fauchon.

2/ Vitrine de Noël 2012 aux Galeries Lafayette.

3/ Boutique « old fashion » chez Maille.

4/ La boutique Hédiard, réputée pour son épicerie et sa cave.



[2]

Des passages aux Grands Magasins
[From the arcades to the department stores]

S'il est coutume de dire que Le Bon Marché fut le premier grand magasin parisien (1852), c'est dans le quartier de l'Opéra qu'en a germé l'idée avec la création des premiers passages couverts qui en ont été les précurseurs: **Passage des Panoramas** (1800), **Passage Choiseul** (1829), **Passage Colbert** (1826)... Ils méritent le coup d'œil pour leur charme. Depuis plus d'un siècle, ce sont cependant les grands magasins du **Printemps** (1865) et des **Galeries Lafayette** (1894) qui dominent leurs concurrents. Voisins, ils rivalisent de créativité pour proposer tout au long de l'année des vitrines originales. Le point d'orgue de cette compétition est invariablement la période des fêtes de fin d'année. Ainsi, les Galeries Lafayette ont fait appel à Louis Vuitton pour imaginer un ensemble de scénographies sur le thème du « Bal du Siècle », qui animeront ses douze vitrines du boulevard Haussmann.

-/ The Bon Marché on the Left Bank was Paris's first department store, in 1852. But it was in the Opera area that its precursors, the covered passages, first sprang up: **Passage des Panoramas** (1800), **Passage Choiseul** (1829), **Passage Colbert** (1826) etc. All within a short walk of the Opéra, they are well worth visiting for their charm and their quintessentially French boutiques. But the department stores, **Printemps** (1865) and **Galeries Lafayette** (1894), have held sway over their competitors for more than a century now. The Galeries Lafayette called on Louis Vuitton to design all the displays for its twelve windows on the Boulevard Haussmann, on the theme of "Ball of the Century".

- Passage des Panoramas, 11 boulevard Montmartre, 9°**
- Passage Choiseul, 23 rue Saint-Augustin, 9°**
- Passage Colbert, 4 rue Vivienne, 9°**
- Le Printemps Haussmann, 64 boulevard Haussmann, 9°**
- Les Galeries Lafayette, 40 boulevard Haussmann, 9°**

À voir - À faire
[To see and do]

VAN GOGH INSPIRÉ PAR L'ART JAPONAIS

Inauguré en 2007, le premier musée privé parisien s'étend aujourd'hui sur deux sites. Une configuration qui lui permet de proposer simultanément des expositions complémentaires. Ainsi, jusqu'au 17 mars 2013, peut-on y découvrir une exposition vantant les multiples influences de l'œuvre de l'artiste japonais Hiroshige sur celles de Van Gogh, à travers la présentation parallèle d'œuvres majeures des deux artistes.

Van Gogh's Japanese inspiration. The Pinacothèque, Paris's first private museum, opened in 2007 and now has two sites, enabling it to field two complementary exhibitions at the same time. Right now (and until 17 March 2013) it's showing twin exhibitions that show the manifold influence of Japanese artist Hiroshige's work on that of Van Gogh. A revelation.

Exposition « Van Gogh, rêves de Japon », 2-8 rue Vignon, 8°
Exposition « Hiroshige, l'art du Voyage », 28 pl. de la Madeleine, 8°

[1]



© Emmanuel Dorny

ELEPHANT PANAME ACCUEILLE ELLIOTT ERWITT

Inauguré le 14 septembre, Elephant Paname est un nouveau lieu unique en son genre. Superbement restauré, cet ancien palais Napoléon III de 2000 m² accueille tout aussi bien des expos, des spectacles de danse et des studios de danse, qu'une boutique et prochainement un restaurant. Jusqu'au 13 janvier, le grand photographe américain Elliott Erwitt expose quelques inédits aux côtés de ses plus célèbres clichés.

Elephant Paname hosts Elliott Erwitt. Elephant Paname opened on 14 September: a new place, and totally unique, in a superbly restored 2000m2 Napoleon III palace. It offers exhibitions, dance shows, dance studios, readings, lectures, a shop and, soon, a restaurant. Until 13 January the great American photographer Elliott Erwitt is showing unpublished works along with his most famous pictures.

10 rue Volney, Paris 2° – Tél. 01 49 27 83 33



[2]

Café Prunier

C'est la seule maison à produire un caviar français et à le commercialiser ! On peut d'ailleurs goûter les précieux grains dans la « caviarthèque » qui se trouve au rez-de-chaussée ou simplement faire une pause gourmande et iodée au restaurant situé juste au-dessus.

Prunier is the only firm to produce and market French caviar. You can taste some of the precious black beads in the "caviarthèque" on the ground floor, or head for the restaurant above for a more leisurely gourmet experience.

15 place de la Madeleine, 8°
Tél. 01 47 42 98 91

Maison de la Truffe

Ici, est bien sûr possible d'acheter des truffes d'exception

mais aussi trouver une gamme de produits la mettant en valeur. On peut aussi la déguster sur place grâce à l'un des meilleurs restaurants du quartier.

The shop sells not only outstanding truffles but also a whole range of products that will set them off to best advantage. And you can taste them in the restaurant, one of the best in the area. **19 place de la Madeleine, 8°**
Tél. 01 42 65 53 22



[3]

1/ Elephant Paname, un nouveau lieu culturel spectaculaire.

2/ L'étonnante « Caviarthèque » chez Prunier.

3/ La maison de la Truffe, sur place ou à emporter !

4/ Drouant, une institution culinaire et littéraire !

Des livres et des saveurs
[Books and flavors]

Drouant. Une institution plus que centenaire, où se réunissent chaque année les jurys des célèbres prix Goncourt et Renaudot. C'est Antoine Westernmann qui en dirige aujourd'hui les fourneaux. Au programme, une belle cuisine typiquement française, avec de grands classiques comme le pâté en croûte ou l'escalope de veau viennoise.

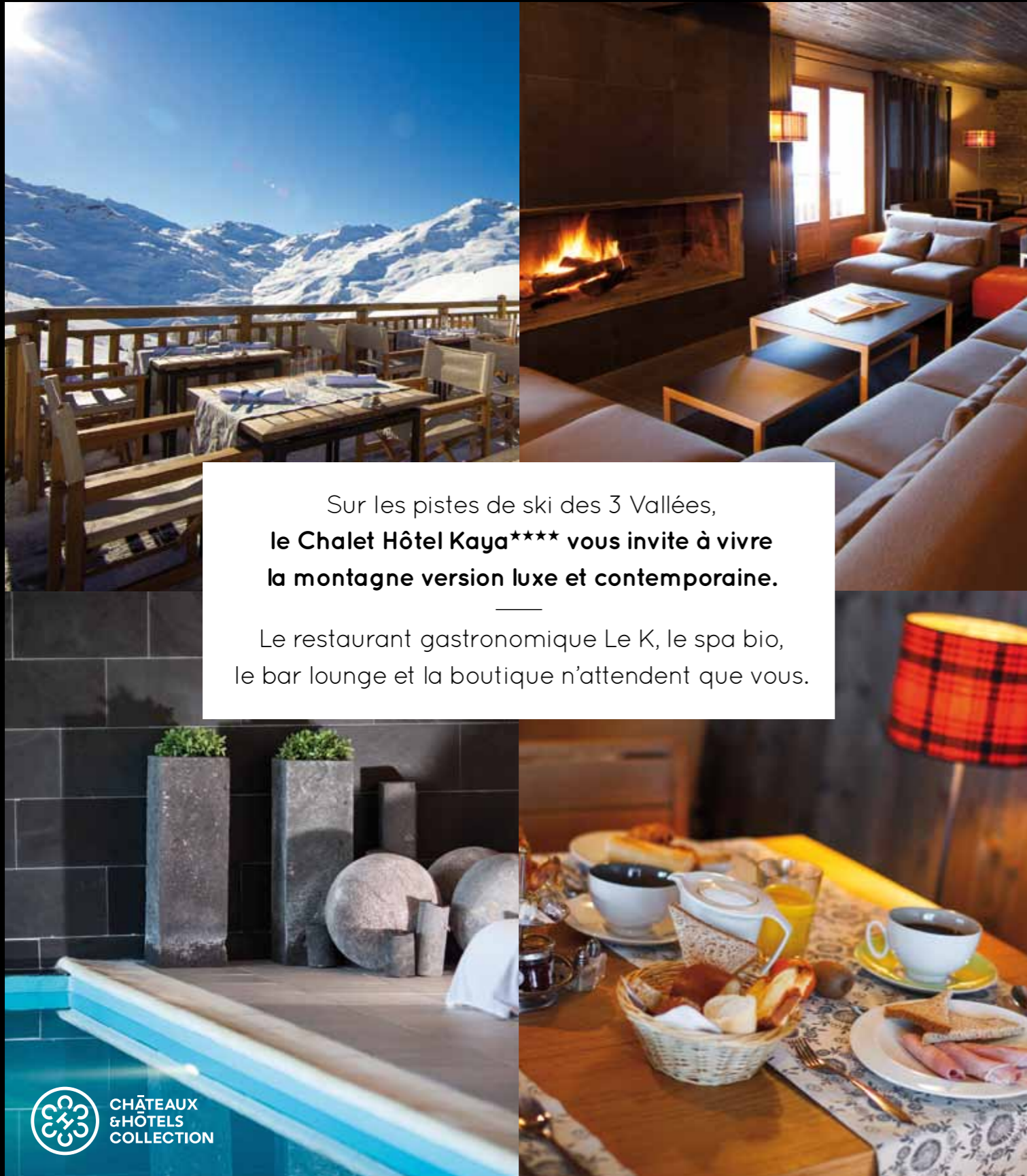
Drouant. An institution! Over 100 years old, and the place where the juries of the famous Goncourt and Renaudot literary prizes meet up. These days the chef is Antoine Westernmann, with a typically French cuisine: classic dishes cooked to perfection.

16-18 place Gaillon, Paris 2° – Tél. 01 42 65 15 16

[4]



[3]



Sur les pistes de ski des 3 Vallées,
le Chalet Hôtel Kaya** vous invite à vivre
la montagne version luxe et contemporaine.**

Le restaurant gastronomique Le K, le spa bio,
le bar lounge et la boutique n'attendent que vous.

photos : © S. Chapuis / créa : © F.Decornet



NOIR DÉsir

DARK DESIRE

Valentino



Gucci

Coloris sombres, cuir et fourrure, l'hiver a déclaré la guerre aux tons pastel et transforme la femme en dominatrice couture, perchée sur des talons cloutés.

-/ Armed with sombre colours, leather and fur, winter has declared war on pastels and transforms women into couture dominatrices perched on studded heels.



Yves Saint Laurent

L'obscur Dita von Teese a évincé Candy. Oubliés les cols sages, le bleu layette et les pommettes roses de la saison passée. Cet hiver, les collections plongent dans un univers ténébreux. Les podiums ont vu défiler des silhouettes massives et des bouches maquillées de gloss noir ou bordeaux. De Paris à Milan, en passant par New York, les maisons sont unanimes : le noir est tendance, la femme prend le pouvoir en assumant une sensualité exacerbée. Chez Louis Vuitton, un boy tenait le sac de madame. Givenchy

a donné une allure de maîtresse femme à ses mannequins, habillés de hauts lingerie, de tons obscurs, de rouge sang, de fourrure et de satin. De son côté, Donatella Versace a réuni une armée de guerrières habillées de cuir et chaussées de cuissardes façon bas résille. Autre invitée de la saison : la cote de mailles. La maison italienne l'intègre à de longs manteaux, tandis qu'Yves Saint Laurent la décline sous forme de robes fuseaux. Même style audacieux pour Gucci. Mais Frida Giannini ajoute un velours décadent à l'équation. ●



Versace



Lanvin

➔ Ce sont les tissus, les courbes et les coloris qui séduisent. Tout est suggestif et l'on est loin de toute vulgarité. Dans *You're so French !*, le carnet de mode d'Isabelle Thomas, Christophe Lemaire, directeur artistique d'Hermès, donne justement sa définition du mot « sexy » : « Les femmes ont envie d'être désirables. Rien de plus normal. Mais ce mot est tellement usé et réducteur que je n'ai plus envie de l'utiliser. [...] Moi qui suis très sensible au charme féminin, je préfère ce que l'on devine, une nuque, des attaches, une couleur de peau, des cheveux, une façon de bouger... pas forcément un corset et du moulant ! On peut être sensuelle et pudique. La pudeur, c'est désirable. »

Codes de séduction

Les femmes s'approprient ces panoplies de « parfaites dominatrices » pour différentes raisons. Pour Sylvie Barbier, ancienne rédactrice en chef de *Marie Claire* et auteur du *Dictionnaire impertinent de la mode*, « ces tenues peuvent être la réponse à un besoin de se protéger dans une société en crise,

un signal fort donné aux femmes à l'heure où pointent partout de sérieuses atteintes à leur liberté ou la lubie de créateurs. » Et la clé de la séduction en 2012 est d'avoir le choix. « La femme peut décider de passer du look preppy à la lingerie porno chic, du sportswear au sexy ultime. Et avoir le choix ne signifie pas qu'on en use. Avant, l'élégance était un passage obligé pour séduire un homme, ce n'est plus le cas », note l'auteur. Pour preuve, la basket garde la forme. Elle signe son grand retour et semble faire de la résistance dans l'univers couture, en version plat ou compensée. Sensualité ou confort tout-terrain ? Pour Sylvie Barbier, il est inutile de choisir : « Ces tenues s'adressent aux mêmes femmes, mais pas aux mêmes heures de la journée. On peut très bien trainer en pull oversize le week-end, aller bosser en baskets compensées, parce que c'est le confort ultime. À côté de cela, on enfilera le soir une robe moulante et des talons aiguilles pour dîner dehors. C'est l'avantage énorme de la femme d'aujourd'hui sur celle des sixties, façon *Mad Men* : elle a le choix des panoplies ! » Alors, pourquoi s'en priver ? ●

-/ Sultry Dita Von Teese has ousted sweet Candy. Forgotten, the preppy collars, baby blues and rosy cheeks of last season, as the winter collections plunge into the realm of darkness. The runways flaunted chunky silhouettes and high-gloss black or deep red lips as fashion houses from Paris and Milan to New York unanimously stated that black is the colour and women are asserting their power through an exacerbated sensuality. Donatella Versace signed up an army of warrioresses clad in leather and shod in fishnet thigh boots. Also guesting this season is chain mail, with Versace incorporating it into long coats while Yves Saint Laurent uses it for slinky dresses. Gucci's styling is similarly audacious, but Frida Giannini adds decadent velvet into the equation. Seductiveness derives from the fabrics, contouring and colours – it's all about suggestiveness and far from any vulgarity. In *You're so French!* (Isabelle Thomas's fashion bible), Christophe Lemaire, Hermès's artistic director, tells us how he defines "sexy": "As a man very sensitive to feminine charms, I prefer hints, the nape of the neck, straps, a way of moving – not necessarily a corset or something skin-tight! You can be modest and sensual. Modesty is desirable."

CODES OF SEDUCTION

Women are going in for this "perfect dominatrix" look for varying reasons. Sylvie Barbier, former *Marie Claire* editor and author of the *Dictionnaire impertinent de la mode*, tells us: "These outfits can be the response to a need to protect oneself in a society in crisis, a way for women to signal their strength at a time when serious threats to their freedom and designers' whimsy are raising their heads everywhere." And in 2012 the key to seduction is having choice. "A woman can decide to swap from preppy to porn-chic lingerie, sportswear to über-sexy. But having choice doesn't mean labouring it. Before, elegance was a prerequisite of seduction, but not any longer," notes the author. One proof of this is that trainers are holding their own, making a comeback in fact, and apparently giving couture a run for its money in flat and stacked versions. So... sensuality or all-terrain comfort? Sylvie Barbier thinks coming down on one side or the other is pointless: "All styles are intended for all women, but at different times of day. It's quite acceptable to hang out in sloppy jumpers at weekends and go to work in platform trainers, because that's what is most comfortable. Then in the evening you slip on a slinky dress and stilettos to go out to dinner. The huge advantage that women today have over their Sixties counterparts (think *Mad Men*) is that they have a choice of looks! So why deprive yourself? ●



CARNETS DE MODE
Dictionnaire impertinent
de la mode, par Sylvie Barbier,
François Bourin Éditeur,
195 p., 22€

Ci-contre : Chantal Thomass dévoile sa collection Arlequine.
 © Ellen von Unwerth/Chantal Thomass

En bas : La ligne de lingerie Au Pays des Délices, par Chantal Thomass.
 © Ellen von Unwerth/Chantal Thomass

NOIR, C'EST NOIR

Cet hiver, la maison Valentino présente une collection capsule d'accessoires à l'aura punk, baptisée Noir. Pochettes, sacs à main, ballerines et escarpins sont déclinés dans des matériaux précieux comme le python ou le crocodile. Et pour la première fois, les célèbres clous argentés sont en ruthénium, pour un effet sombre et brut.



BLACK IS... BLACK

For this winter Valentino brings us a capsule collection of punky accessories christened Noir. These clutches, handbags, flats and heels come in a variety of precious materials such as python and crocodile, and for the first time those famed Rockstuds are in dark, edgy ruthenium, not shiny silver.

Dentelles & merveilles

Du statut de simple accessoire pratique et confortable, le sous-vêtement est devenu une pièce de mode ultraglamour et couture. En matière de lingerie « torride », plusieurs griffes s'imposent. La première est britannique et s'appelle Agent Provocateur. En plus d'avoir eu l'excellente idée de prendre des égéries de prestige, la marque signe une lingerie décomplexée qui flirte avec les codes du porno chic. Cette saison, c'est la flamboyante Mónica Cruz qui pose pour la campagne en porte-jarretelles sur un canapé de velours... Au fil des différentes lignes, la température grimpe et les accessoires s'invitent au programme. Des *nipples pasties*, à coller au bout des seins, en passant par le masque d'arlequin avec cristaux Swarovski ou les menottes dorées... Tout y est ! Mais en version couture et disposé dans des vitrines façon bijoux précieux. 🍷



-/ Frills and furbelows

From simple, practical and comfortable, underwear has become an ultra-glamorous couture component of fashion. And when it comes to "torrid" lingerie, some labels are well ahead of the field, starting with Agent Provocateur whose uninhibited undies flirt

openly with porn chic. The British brand also had the smart idea of using prestigious faces to promote its wares: in its latest ads the flamboyant Monica Cruz poses in a suspender belt on a velvet sofa. Each of its lines is hotter than the last, and there are accessories too: nipple pasties, eyemasks with Swarovski crystals, gold handcuffs – everything you could ever want! But all very couture and displayed as if it were fine jewellery. On this side of the Channel, our iconic Chantal Thomass continues to exhibit a multitude of lacy wonders in her boudoirs. "She's still the grande dame of naughty, but never vulgar, underwear, which she began producing in the 80s, without the feminists batting an eyelid," Sylvie Barbier points out. Thomass's collections with their suggestive names feed the dreams of women and their partners alike. In Spain, the Barcelona designer Andrés Sardá does wonders with Calais lace, creating a timeless and deliciously sensual world that all women, however curvy, can make their own. Add into the mix Victoria's Secret, inundating the Web with sublime angels flaunting audacious little numbers and gorgeous wings, and you understand why lingerie will always be the best weapon of seduction in the world. •

➔ Du côté des Frenchies, l'icône Chantal Thomass présente, toujours dans ses boudoirs, une multitude de merveilles tout en dentelles. « Elle reste la grande dame du dessous "olé olé" mais jamais vulgaire, qu'elle a créé dans les années 80, sans que les féministes mouffent », précise Sylvie Barbier. Avec des noms comme Lovely-bertine, Encens'Moi ou Maliceuse, ses collections font rêver les femmes autant que leurs compagnons. En Espagne, c'est la maison Andrés Sardá qui manipule avec génie la dentelle de Calais. Le créateur barcelonais imagine un univers intemporel et délicieusement sensuel que toutes les femmes peuvent s'approprier, quelles que soient leurs courbes. Ajoutez à cela les défilés Victoria's Secret, qui inondent le Web de filles sublimes habillées de tenues audacieuses et d'ailes subtiles, et vous comprendrez pourquoi la lingerie restera à jamais la meilleure arme de séduction au monde... •

Ci-dessus :
 La collection Sardá, by Andrés Sardá, fait grimper la température...
 © Sergi Pons/Andrés Sardá.

En haut :
 Mónica Cruz est la nouvelle égérie muy caliente d'Agent Provocateur !
 © Tim Pope/Agent Provocateur

CARNETS DE MODE
You're so French ! Cultivez
vos style... d'Isabelle
Thomas et Frédérique
Veysset aux éditions de
La Martinière, 190 p., 25 €



QUAND la QUESTION du CORPS se POSE

THE BODY POSED AS A QUESTION



Andrea et Barbora dans une rue de Praha : *A Night in Praha*, by Guido Argentini, États-Unis. © Guido Argentini/Taschen

« On n'est plus dans des archétypes de nu classique, estime Laetitia Guillemin, responsable de l'iconographie du magazine *Photographe*, dont le premier numéro était consacré au nu. Aujourd'hui, la question du corps et du nu se confond. Avant la Seconde Guerre mondiale, il fallait que ce soit beau. Désormais, on observe un retour à la réalité des corps. » Une réalité qui raconte une histoire, propre à chacun et à la fois universelle. « Je travaille sur le corps. C'est une grande nuance par rapport au nu, explique Patrick Gomme, photographe. Le nu artistique, érotique, avec des jolies filles, est aujourd'hui galvaudé et me semble être quelque chose sans intérêt, déjà vu. » Alors Patrick Gomme fait poser des gens de tous les jours, car chaque corps a une histoire à raconter. « Des vergetures ? Cela peut devenir esthétiquement et graphiquement intéressant ! »

Raconter une histoire

« Une femme qui regarde une de mes photos s'identifie forcément à un détail et fait du coup un travail sur elle-même... Mon travail ? Il s'agit de faire prendre conscience que nous nous laissons dévorer par la profusion d'images produites par la société, affirme celui qui a longtemps travaillé dans la publicité. Une femme très mince, au XIX^e siècle, évoque la pauvreté. Aujourd'hui, la femme svelte est valorisée pour sa capacité à prendre soin d'elle. Sa minceur est aussi le signe de son aisance financière. Je suis surpris de constater à quel point nous avons perdu de vue les repères simples. »

Le photographe Olivier Valsecchi n'a, pour sa part, pas du tout l'impression de faire du nu. « Le corps est un support pour faire passer un message autre. Un support chargé émotionnellement, dénué de codes sociaux ou historiques, et qui donne un cadre intemporel. » Alors si ses modèles sont pourtant toujours issus de castings sélectifs, c'est juste pour « mieux faire passer la pilule ». Un détail, en quelque sorte. « Un message autre, comme un retour aux vraies valeurs », souligne Bruno Rédarès, président fondateur du Festival européen de la photographie de nu, qui a remarqué une évolution dans la perception du nu. « Une photo de nu réussie doit pouvoir s'adresser à tous les publics. Or, différents courants artistiques s'appuyant sur le nu pour exprimer leur besoin de provocation ont eu pour conséquence un retour à un certain puritanisme au début des années 2000. » Olivier Valsecchi parle de cadre intemporel : pour preuve, la photo de la femme nue servant pour

Le corps fascine, intrigue, attire. Il fait peur, aussi, parfois. Le nu est depuis toujours un objet d'étude sur lequel se sont penchés les artistes. Mais l'évolution des mentalités et de la technique mène les photographes d'aujourd'hui à dénuer le nu de désir et à s'interroger sur le corps lui-même.

-/ The body fascinates, intrigues and attracts, scares too sometimes. Nudity has always been studied and explored by artists, but changing mentalities and modern techniques are leading today's photographers to divest the nude of desire and investigate the body *per se*.

"It's no longer about classical archetypes of nudity," says Laetitia Guillemin, head iconographer for Photographe magazine. "Today the notions of body and nudity are blurred. Before the Second World War nudity had to be beautiful. Now we're coming back to the body as it really is." A reality that tells a story specific to each person but universal. "I photograph the body. That's very different from photographing nudes," explains photographer Patrick Gomme. "Artistic, erotic photography of naked pretty girls is hackneyed now and seems to me of no interest, we've seen it all." So he asks perfectly ordinary people to pose for him, because each body has a story to tell. "Stretch marks? They can become aesthetically interesting!"

TELLING A STORY

"A woman looking at one of my photos necessarily identifies with a detail and so reflects on herself. My aim? To make people aware that we're letting ourselves be devoured by the profusion of images that society produces," states Gomme, who worked in advertising for a long time. "In the 19th century a very thin woman evoked poverty. Nowadays slim women are admired for their ability to take care of their body. And their slimness also indicates they are financially secure."

Photographer Olivier Valsecchi doesn't at all feel he practises nude photography. "The body is a means of communicating a different message. An emotionally charged means that's devoid of social or historical codes and

TOUR DU MONDE DU NU

Les éditions Taschen publient le 2^e tome de l'ouvrage *The New Erotic Photography*. Des photos qui illustrent aussi bien les changements dans le domaine du 8^e art que l'évolution de la photo érotique depuis la publication du volume précédent. Plus de la moitié des artistes ont fait le choix de ne travailler qu'en numérique et ceux qui sont restés fidèles à la pellicule exploitent souvent le Polaroid ou les appareils photos primitifs, comme le Lomo ou l'Holga, pour jouer sur leurs effets spéciaux. *The New Erotic Photography*, Vol. 2, sous la direction de Dian Hanson, Taschen, 424 p., 39,99 €



-/ WORLD TOUR OF NUDES

Taschen has published the second volume of *The New Erotic Photography*. Its images illustrate how erotic photography has developed since the first volume was published, but also how photography in general is changing. More than half of the artists have chosen to work only in digital, while those who continue to use film often work in Polaroid or with primitive cameras such as the Lomo or Holga, for the effects these allow them to achieve.



Breath de Tomohide Ikeya, Japon. © Tomohide Ikeya/Taschen

☉ L'affiche de l'édition 2012 du festival date de 1947... Pour Bruno Rédarès, qui continue de travailler à l'argentine, le nu est synonyme de pureté et d'innocence. Un côté naturel qu'il exploite en faisant poser ses modèles en extérieur ou en intérieur, mais avec des lumières naturelles. Sans artifice.

Le nu sans érotisme

« Si les frontières entre le nu, le charme et l'érotique sont parfois ténues, il peut être intéressant de jouer sur le fil du rasoir. Comme un plat que l'on voudrait épicer, la photo peut utiliser ce que j'appelle les trois piments : le sexe, la mort et la religion. Comme en cuisine, il faut que ça accroche, mais que ça ne pique pas trop. » Là encore, c'est une histoire que l'on raconte...

Comme le fait également Roxane Petitier, jeune photographe niçoise : « Le nu est un moyen supplémentaire de travailler la lumière, de choisir un sujet qui m'émeut. Un corps a toujours des choses à raconter, autant qu'un visage. » Avec sa série « Corps Torses Torsions », elle a voulu rendre hommage au corps nu, raconter des histoires de repli, de rapport à soi, ou trouver des formes plus graphiques, notamment avec les cheveux. Mais avec toujours à l'esprit cette question du « caché/montré » : « On peut être nu et ne rien dire de soi. » Pour Roxane, la question de l'érotisme dans le nu ne se pose même pas.

Peur, pudibonderie, censure... Autant de craintes que la société actuelle, que l'on pourrait croire libérée, oppose à la question du nu. « Cela devient très difficile d'exposer du nu, affirme Gabriel Martinez, photographe niçois. L'érotisme ? Ce sont toujours les mêmes clichés que l'on retrouve. Il faut donc chercher un autre

provides a timeless framework." So if he nonetheless always holds castings to select his models, this is only to "sweeten the pill". "It's a message in the sense that it's a return to real values," emphasises Bruno Rédarès, founder and president of the Festival Européen de la Photographie de Nu, who tells us the way the naked body is perceived has changed: "A good nude photo should be acceptable to all viewers. However, various art movements have used the nude to express their need to provoke and in the early 2000s this led to the resurgence of a somewhat puritan attitude." Olivier Valsecchi's "timeless framework" is evident in the 2012 festival poster with its photo of a nude woman, dating from... 1947 For Bruno Rédarès, who still works in gelatin silver, the nude is synonymous with purity and innocence. He exploits this natural aspect by posing his models in natural light, indoors and out. No tricks.

THE NON-EROTIC NUDE

"The dividing lines between nude, sexy and erotic can be vague, so it's sometimes interesting to play on them. Just like seasoning food, in photography you can use what I call the three spices: sex, death and religion. And again like cooking, it has to be stimulating but not too hot."

For young Nice photographer Roxane Petitier: "Photographing nudes is another way of working with light and a subject that moves



Park Here on Varick, de Erica Simone, États-Unis. © Erica Simone/Taschen

Ci-dessous : Extrait de la série « Corps, torsions », signée par Roxane Petitier, France. © Roxane Petitier



☉ angle d'attaque. J'essaie de casser les codes car je ne vois pas la femme comme un objet du désir mais comme le désir lui-même. C'est elle qui décide s'il y a érotisme ou non. Si le photographe tombe dans les clichés, son regard à lui on le connaît. Mais si l'on montre autre chose, c'est là que la femme intervient. » Pour le professionnel, l'histoire de l'image s'écrit par la critique. C'est le regard de l'autre qui la fait vivre. « Finalement, c'est la personne qui regarde qui décide si c'est érotique ou pas, selon ses propres codes. » •

me. A body always has things to tell you, just as much as a face." With her Bodies Torses Torsions series she wanted to laud the naked body, speak of introspection and relating to oneself, or find graphic expressions, particularly in hair. But always with the idea of hiding/showing: "A person can be naked and say nothing about themselves." To Roxane the idea of eroticism is alien. Embarrassment, prudishness, censorship... fears that create opposition to the nude in today's society. It's becoming very difficult to exhibit nude photography," Nice photographer Gabriel Martinez deplures. "Eroticism? You always see the same clichés. So we have to find another angle. I try to break the codes because I don't see a woman as an object of desire but as desire itself. She decides if the photo is erotic or not. If the photographer falls back on clichés, we know how he sees things. But if we show something different then the woman can participate." For professional photographers, the story of an image is written by the critics; the way others see it makes it live. In the end it's the person viewing the photo who decides whether it's erotic or not." •

FEMMES FATALES

FATAL CHARMS



Christian Dior
Vernis Diva,
Collection Grand Bal.
[Diva nail lacquer,
Grand Bal collection]



Silhouette Valentino



Chanel
Bottine en cuir et tweed.
[Leather and tweed ankle boot]

La panoplie hollywoodienne au complet, avec talons vertigineux et pochettes précieuses, les James Bond girls attirent tous les regards. Mystérieuse comme Eva Green, sensuelle à la manière d'Ursula Andress ou piquante telle Halle Berry... Choisissez votre camp !

-/ Arrayed in best Hollywood style, with vertiginous heels and dainty bags, James Bond girls draw all eyes. Mysterious like Eva Green, sensual the Ursula Andress way or with Halle Berry's piquancy... take your choice!



Lanvin
Minaudière en jacquard fleurs or.
[Brocade bag with gold flowers]



Giorgio Armani
Sac en cuir brillant.
[Glossy leather bag]

MAGIE NOIRE *Black magic*

Stuart Weitzman
Sandale Globalcelona en cuir doré. [Gold leather Globalcelona sandal]



Lancôme
Vernis In love « Bubbly Gold ». [Bubbly Gold In Love nail lacquer]



Roberto Cavalli
Minaudière en métal. [Metal bag]



Barbara Bui
Sandale en cuir gold.
[Gold leather sandal]



Van Cleef & Arpels
Bracelet Manchette Perlée en or rose et diamants.
[Perlée cuff in pink gold and diamonds] © Van Cleef & Arpels



Silhouette Alexandre Vauthier



Bulgari
Bracelet B Zero 1 en or rose et pavé diamants.
[B Zero 1 bracelet in pink gold pavé-set with diamonds]



GOLDEN GIRL

LA “ FRENCH LOVE CUISINE ”

Olivia Muhlke est une pionnière : elle est la première à proposer au grand public, par l'intermédiaire de magasins de proximité, une gamme de produits alimentaires aphrodisiaques. -/ Olivia Muhlke is a pioneer, the first person to commercialise a range of aphrodisiac food products for the general public, sold in local shops.



© Ciani - Fotolia

COTE : Qu'est-ce que la « french love cuisine » ?

Olivia Muhlke : C'est une sorte de mariage entre deux grands archétypes, le *french lover* et la *french cuisine*, exprimé à travers les produits commercialisés par Bonofood, une entreprise que j'ai créée en 2011. À l'époque, j'ai ressenti une véritable demande dans le domaine du désir et du plaisir. Sans doute en réaction à la crise que nous traversons. Durant un dîner, après quelques plaisanteries sur le Viagra®, la conversation a évolué vers l'absence d'offres de produits alimentaires sexy et coquins sur le marché français. En même temps, je voyais bien que des émissions culinaires rencontraient un grand succès parce qu'elles reposaient, en partie, sur un besoin de lien social. C'est à cette logique que nous avons répondu car la « french love cuisine » est une

manière de créer une forme particulière de lien social autour du plaisir alimentaire : s'ouvrir à l'autre tout en s'amusant. Pour l'apéritif, par exemple, nous proposons d'étonnants élixirs ou, côté plaisirs sucrés, des gâteaux « cœur » à partager. Nos produits sont fabriqués par des entreprises françaises, avec un packaging qui peut réserver parfois bien des surprises...

COTE : Vous avez donc beaucoup réfléchi à la notion de désir en cuisine ?

O. M. : La « french love cuisine » répond à un besoin affectif. Que l'on soit seul ou à deux, on peut se faire plaisir, pour quelques euros, avec de bons produits qui provoquent une émotion gustative et excitent l'imaginaire. Tous nos ingrédients sont de qualité. ➔

-/ COTE: WHAT IS "FRENCH LOVE CUISINE"?

Olivia Muhlke: It's a sort of amalgam of two archetypes, the French lover and French cuisine, expressed through products commercialised by Bonofood, the company I set up in 2011. I felt there was a real demand for things that stimulate desire and pleasure, undoubtedly a reaction to austerity. I was dining with friends and some jokes about Viagra® led the conversation onto the fact there were no sexy, titillating food products on the French market. At the same time I realised that TV food programmes were so successful partly because they exploit our need for social interaction. That's the logic behind "French love cuisine", which is a way of using the pleasure of eating to connect socially. For example, for parties we offer amazing love shots and heart cakes to be shared. Our products are made by French firms and in some cases their packaging hides unexpected surprises!

➔ Les vertus aphrodisiaques de certains d'entre eux sont connues depuis la nuit des temps, mais la dimension culturelle est primordiale. Saviez-vous, par exemple, que la pomme de terre est un aphrodisiaque réputé pour les Brésiliens, alors que ce sont le chocolat et le gingembre qui sont naturellement le plus cités par les Européens ? Côté marketing, les hommes et les femmes n'envisagent pas le désir de la même manière. La puissance, « l'efficacité » pour ces messieurs, l'amour, les sentiments, le dialogue pour ces dames. C'est d'ailleurs pour réconcilier ces deux points de vue que nous avons publié *Cuisine du désir... Quand Elle fait parler les Hommes*, par Maître Bonobo, un livre de recettes, de trucs et d'astuces pour retenir l'homme autour de la table le plus longtemps possible ! [rires]

COTE : Le désir n'est-il pas une notion à manipuler avec précaution ?

O. M. : C'est un sujet difficile, car il touche à l'intime. Il existe une frange de la population plutôt traditionaliste que ce sujet peut facilement choquer tandis qu'une autre est totalement libérée. Vous ne pouvez pas imaginer le nombre de créations que je n'ai pas validées pour rester, disons, « consensuelle ». Cependant, j'ai remarqué que c'est sur le mode de l'humour que l'on peut aller le plus loin !

COTE : Quels sont vos projets ?

O. M. : Nous développer à l'international. Les marchés les plus réceptifs sont l'Angleterre, le Canada et les États-Unis. Nous aimerions aussi beaucoup conclure un partenariat avec un groupe hôtelier pour que vos lecteurs puissent, par exemple, trouver dans leurs chambres des « amenities » vraiment qualitatives et originales ! •

COTE: SO YOU'VE THOUGHT A LOT ABOUT THE CONNECTION BETWEEN DESIRE AND FOOD?

*O. M.: "French love cuisine" answers an emotional need. For a few euros people can treat themselves to delicious products that trigger an emotive taste experience and excite the imagination. All our ingredients are of the best quality. Some have been known for their aphrodisiac properties since time immemorial, but it all depends on culture. Did you know that for Brazilians the potato is a reputed aphrodisiac? Whereas Europeans are most likely to cite chocolate and ginger. And men and women don't see desire in the same way: to men it implies power and performance whereas women equate it with love, feelings and communication. Indeed, it was to reconcile these two points of view that we published *Cuisine du désir... Quand Elle fait parler les Hommes* by Maître Bonobo, a book of recipes, tips and tricks to keep men at the table as long as possible! [laughs]*

COTE: ISN'T DESIRE A RATHER DELICATE SUBJECT?

O. M.: Yes, it's a difficult one because it involves people's private lives. Some traditionalists may be shocked at the idea while other sectors of the population are completely liberated. You can't imagine the number of creations I haven't validated so as to stay... let's say "consensual". However, it's by treating the subject humorously that you can take it the furthest!

WHAT PLANS DO YOU HAVE?

O. M.: To expand abroad; the most receptive markets are the UK, Canada and the United States. We would also very much like to go into partnership with a hotel chain, so your readers, for example, might find some truly original "extras" in their guestrooms! •



© D.R.
Olivia Muhlke, créatrice de Bonofood.

Bonofood

DU DÉSIR, DU PLAISIR ET MÊME PLUS...

La nouvelle gamme Bonofood sera disponible dans un réseau sélectif courant 1^{er} semestre 2013. En attendant, on peut la retrouver sur le site www.bonofood.com. Les produits sont accompagnés de précieux conseils de consommation. Auteur de nombreux ouvrages culinaires, Stéphanie de Turckheim a été associée à l'élaboration des recettes. Le livre *Cuisine du désir... Quand Elle fait parler les Hommes* est signé Maître Bonobo, en hommage aux pratiques amoureuses du célèbre singe Bonobo. À ce propos, Bonofood apporte son soutien à Claudine André, qui a ouvert, au Congo, un sanctuaire baptisé *Lola Va Bonobo*. Cette passionnée - qui, dans une vie antérieure, a géré une épicerie fine à Kinshasa - a beaucoup aimé les produits Bonofood. Plus d'informations sur : www.lolayabonobo.org

PETITE LEÇON de libertinage gourmand

A HANDBOOK OF GOURMAND LIBERTINAGE

De Paris à New York, de Bruxelles à Bali, quinze grands chefs dévoilent, dans un superbe ouvrage intitulé *L.O.V.E. Foodbook, des recettes inédites autour de l'émotion et du désir.**

-/ For a superb book entitled *L.O.V.E. Foodbook**, 15 top chefs from Paris, New York, Brussels, Bali and elsewhere concocted unusual recipes to incite emotion and desire.



© Emilie Baltz / L.O.V.E. Foodbook

CLAIRE HEITZLER : une révélation de soi
{CLAIRE HEITZLER: REVEALING YOURSELF }

Élue par ses pairs Chef pâtissière de l'année 2012, cette jeune femme officie depuis un peu plus de deux ans chez Lasserre (Paris 8^e). Elle y propose une pâtisserie légère et raffinée à l'image de la maison. « La sensualité en cuisine, c'est la recherche de l'émotion, et la pâtisserie en procure beaucoup ! L'approche visuelle est ici fondamentale, certains ingrédients sont irrésistibles : je pense à la brillance ultra-gloss de la ganache au chocolat en passant par la chair pulpeuse de la framboise qui font de la pâtisserie une expérience sensorielle, sensuelle où l'on révèle une partie de soi. » Pour *L.O.V.E. Foodbook*, elle a imaginé trois recettes : « Baiser audacieux au paradis enchanté », « Désir brûlant et passion dévorante », et « Envol ardent ».

-/ Named 2012 Pastrycook of the Year, this young lady has been working for Lasserre (Paris 8) for a little over two years, producing light, refined patisserie that reflects the company's image perfectly. "In cooking, sensuality means inciting emotions, and patisserie is very good at that! The visual aspect is fundamental and makes some ingredients irresistible; the glossy shine of chocolate ganache or the plump flesh of raspberries are examples of what turns a patisserie product into a sensory, sensual experience through which you reveal part of yourself." For *L.O.V.E. Foodbook* she came up with "Daring Kiss in Enchanted Paradise", "Burning Desire and Devouring Passion", and "Ardent Fancy".



LE SECRET SQUARE : entre désir et gourmandise...
{PART DESIRE, PART GOURMANDISE }

C'est un lieu incontournable de la nuit parisienne, version chic et coquine. Si l'effeuillage y est érigé en véritable pratique artistique, sa table n'en est pas moins originale avec un étonnant Menu Aphrodisiaque qui fait la part belle à de beaux produits réputés pour leur capacité à éveiller les sens ! Au programme, épices, huîtres, pistache ou encore safran.

-/ This place is a must on Paris's chic-and-sexy nightlife circuit. The striptease performed here is a genuine art and the food is original to say the least. The amazing Aphrodisiac Menu focuses on delicious ingredients reputed for stimulating the senses, such as spices, oysters, pistachios and saffron, just for a taster!



Restaurant ouvert de 20 h 30 à 0 h 15
et club de 22 heures à 4 heures.
Tous les jours sauf le
dimanche. Menus : 68 €
27 avenue des Ternes, Paris 17^e
Tél. 01 47 66 45 00

DAVID TOUTAIN : l'éveil des cinq sens
{STIMULATING THE SENSES }

Ce jeune chef garde un œil sur l'Agapé Substance (Paris 6^e), le restaurant où il a cumulé les distinctions : « Grand de demain » par Gault et Millau, « Tremplin de l'année » pour le magazine *Le Chef*... « En cuisine, le désir repose sur l'éveil des cinq sens. Il passe par l'œil – l'esthétique d'un plat est cruciale –, par l'odorat – on pense de suite aux arômes de cuisson ou de torréfaction –, par le toucher – quand on touche une Saint-Jacques vivante par exemple – et bien sûr par le goût, comme celui de la première gorgée de bière... » Pour *L.O.V.E. Foodbook*, il a imaginé deux recettes : « Évanescence lunaire » et « Les larmes d'Isis ».

-/ This young chef oversees Agapé Substance (Paris 6^e), the restaurant that has earned him accolades such as "great chef of tomorrow" (Gault et Millau) and "newcomer of the year" (*Le Chef* magazine). "In cooking, desire depends on stimulating all the senses. It's triggered by sight – the aesthetics of a dish are vital –, smell – think of the aromas of cooking or roasting coffee beans –, touch – a live scallop for example – and of course taste – remember that first sip of beer." For *L.O.V.E. Foodbook* he came up with "Lunar Evanesence" and "Tears of Isis".

*Par Carole-Anne Boisseau et Emilie Baltz, HC éditions, 240 p., 38,50 € 1 David Toutain à l'Agapé Substance. 2 Claire Heitzler, chef pâtissière de l'année 2012. 3 Initiation au libertinage gourmand avec le *L.O.V.E. Foodbook*. 4 Le carpaccio de Saint-Jacques se fait aphrodisiaque au Secret Square.

LE NEGRESCO

1700
2012 · 2013

LE CENTENAIRE

CENTENAIRE
DU NEGRESCO
JUILLET 2012 · JUIN 2013

VENEZ PARTAGER AVEC NOUS L'ANNÉE DU CENTENAIRE
AU RESTAURANT LE CHANTECLER, À LA BRASSERIE LA ROTONDE OU AU BAR LE RELAIS AVEC
EN POINT D'ORGUE, LE RÉVEILLON DU CENTENAIRE, UN MOMENT INOUBLIABLE DE FASTE
ET D'ÉMERVEILLEMENT POUR CÉLÉBRER ENSEMBLE UN ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE.

www.lenegresco.com

37, PROMENADE DES ANGLAIS | 06000 NICE | FRANCE
T 04 93 16 64 00 | info@lenegresco.com



ENTREE DES ARTISTES

BEHIND THE SCENES

Féminité accomplie et jeux de séduction...
Lever de rideau sur l'univers troublant
du Moulin-Rouge, où les reines de la nuit
sont habillées de pièces haute couture
et de bijoux de créateurs.

-/ Artful femininity and games of seduction...
The curtain rises on the tantalising world
of the Moulin-Rouge, where queens of the night
don haute couture clothes and designer jewellery.

ELLE : Haut-de-forme RALPH LAUREN.
Robe en néoprène décolletée dans le dos et collier,
LANVIN. Bracelet collection Glimt en plaqué or, FREY WILLE.
Bracelet en or jaune et diamants, BULGARI. Boucles d'oreille
en améthyste et diamants blancs, DE GRISOGONO.

-/ HER: Top hat by RALPH LAUREN. Backless neoprene
dress and necklace by LANVIN. Gold-plated bracelet,
Glimt collection by FREY WILLE. Yellow-gold and diamond bracelet
by BULGARI. Amethyst and white diamond earrings by DE GRISOGONO.



LUI : Chemise en coton, CERRUTI 1881.
Veste en velours, ETRO. Pantalon en satin, ZILLI.
Ceinture en cuir et chaussures vernies, SMALTO.

- / HER: Cotton shirt by CERRUTI 1881.
Velvet jacket by ETRO. Satin trousers by ZILLI.
Leather belt and patent shoes by SMALTO.



ELLE : Haut-de-forme RALPH LAUREN.
Chemise imprimée, veste et pantalon framboise,
MIU MIU. Ceinture en cuir et derbys, MIU MIU.
Corset en satin rouge brodé de noir,
MANUELA BIOCCA. Collier, WASKOLL.

- / HER: Top hat by RALPH LAUREN.
Printed shirt, raspberry jacket and trousers by MIU MIU.
Leather belt and shoes by MIU MIU. Red satin corset
with black embroidery by MANUELA BIOCCA.
Necklace by WASKOLL.

ELLE : Robe lamée or ornée de vison et étoile en mousseline, MICHEL BONZI. Collier, bracelet et boucles d'oreille en diamants, BULGARI.

-/ HER: Gold lamé dress trimmed with mink and chiffon stole by MICHEL BONZI. Diamond necklace, bracelet and earrings by BULGARI.



ELLE : Top en mousseline et veste avec poches en lainage, BOTEGA VENETA. Manteau de fourrure en chinchilla, MILADY. Boxer en lycra, ERES. Ceinture en cuir bordeaux, ETRO. Boucles d'oreilles rubis et émeraude, DE GRISOGONO. Bague en diamants, WASKOLL. LUI : Veste en velours et pantalon, SMALTO. Chemise en coton, PACO RABANNE. Nœud papillon en velours, BURBERRY PRORSUM.

-/ HER: Chiffon top and jacket with wool pockets by BOTEGA VENETA. Chinchilla fur coat by MILADY. Lycra boxer shorts by ERES. Red leather belt by ETRO. Ruby and emerald earrings by DE GRISOGONO. Diamond ring by WASKOLL. HIM: Velvet jacket and trousers by SMALTO. Cotton shirt by PACO RABANNE. Velvet bow tie by BURBERRY PRORSUM.



ELLE : Top en mousseline et pantalon en satin brodé, JUST CAVALLI.
 Manteau en lainage, DIOR. Redingote en lainage, BURBERRY PRORSUM.
 Chaussures en dentelle et velours, SALVATORE FERRAGAMO.
 Collier en turquoise et diamants, et bracelet nœud papillon en diamants,
 VAN CLEEF & ARPELS. Serre-tête en corne, PATRICK MOULIN.

-/ HER: Chiffon top and embroidered satin trousers by JUST CAVALLI.
 Wool coat by DIOR. Wool top coat by BURBERRY PRORSUM.
 Lace and velvet shoes by SALVATORE FERRAGAMO.
 Turquoise and diamond necklace and diamond bow-tie bracelet
 by VAN CLEEF & ARPELS. Horn hairband by PATRICK MOULIN.



LUI : Veste gris anthracite, CERRUTI 1881.
Pantalon en laine, BALENCIAGA.
- / HIM: Charcoal-grey jacket by CERRUTI 1881.
Wool trousers by BALENCIAGA.

ELLE : Veste courte, AKRIS.
Robe madras, MULBERRY.
Écharpe, pochette satinée et gants
en cuir bordeaux, JUST CAVALLI.
Colliers en métal et satin, LANVIN.
- / HER: Short jacket by AKRIS.
Madras dress by MULBERRY.
Scarf, satin clutch and dark-red
leather gloves by JUST CAVALLI.
Metal and satin necklaces by LANVIN.

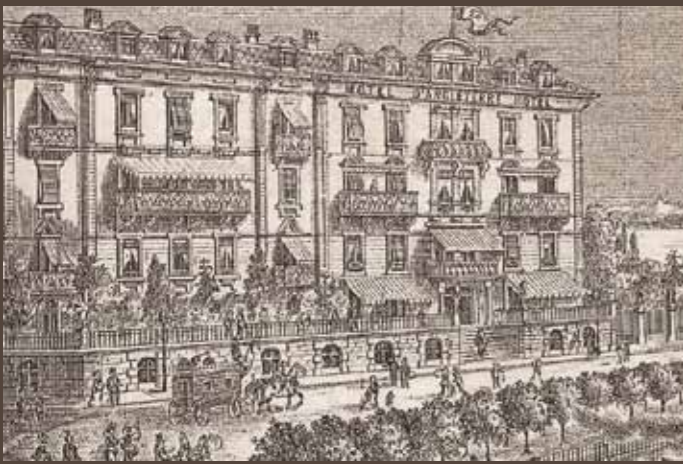


ELLE : Robe officier, BURBERRY PRORSUM.
Boucles d'oreille et bracelet en or blanc
et diamants, VAN CLEEF & ARPELS.
- / HER: Military dress by BURBERRY PRORSUM.
Earrings and bracelet in white gold
and diamonds by VAN CLEEF & ARPELS.

LUI : Chemise en coton, MALO.
Veste de smoking, SMALTO.
Nœud papillon, MULBERRY.
- / HIM: Cotton shirt by MALO.
Dinner jacket by SMALTO.
Bow tie by MULBERRY.

Photographe / Photography : JEAN-FRANÇOIS ROMÉRO
Assistante / Assistant : CÉLINE COSNIL
Assistant numérique / Digital retouching : SYLVAIN RENAULT
Styliste / Stylist : MARIE REVELUT
Assistante styliste / Assistant stylists : MÉLODIE CAILLARD ET YA JIN WANG
Coiffure et maquillage / Hair & make-up : ALAN MILEROY / M.A.C COSMETICS
Mannequins / Models :
Elle / Her : KAREN PILLET (MAJOR, PARIS)
Lui / Him : ISAAC HUB (IMG MODELS, PARIS)

Tous nos remerciements au Moulin-Rouge et à Fanny Rabasse, pour son accueil (www.moulinrouge.fr).
Our sincere thanks to the Moulin-Rouge and to Fanny Rabasse for her hospitality.



Hotel d'Angleterre

GENEVA



Quai du Mont-Blanc 17 - 1201 Genève
Tel : +41 22 906 55 55 - www.hoteldangleterre.ch



Douce odeur de chocolat chaud et de pain d'épices, touches d'or, illuminations, christmas Afternoon Tea, menus de fêtes... C'est dans un décor féérique et gourmand que nous vous accueillerons dès le mois de décembre, en vous proposant une sélection exclusive d'offres festives inédites pour vous faire vivre des instants inoubliables entre amis, collègues ou en famille.

WELCOME TO GENEVA

Trônant majestueusement face au lac Léman et du haut de ses 140 ans, l'Hôtel d'Angleterre s'illuminera de rouge à l'approche des fêtes de fin d'année.

En l'honneur de cet anniversaire et pour toute réservation de chambres effectuée jusqu'au 31 décembre 2012, l'hôtel remettra à ses clients un bon d'une valeur de CHF 140.- valable au restaurant Windows et au Léopard bar.

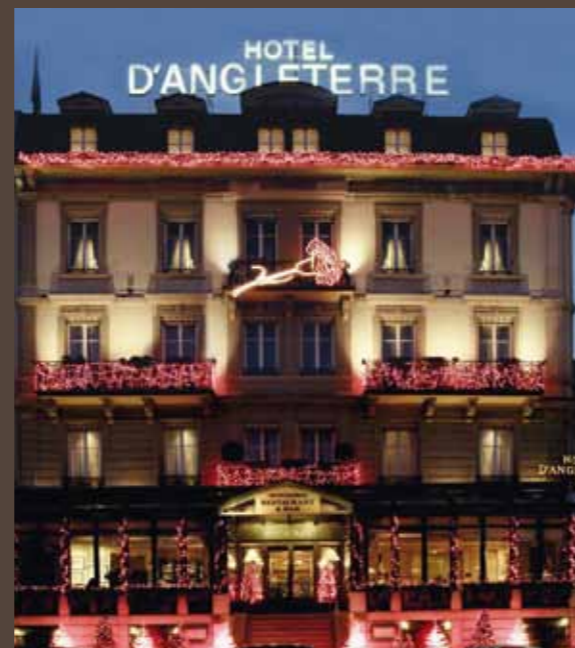
Un programme de fêtes des plus riches et attrayants, agrémenté d'un cadre somptueux et d'un service de qualité exceptionnelle.

Chaque après-midi, le restaurant Windows vous invite à découvrir son «Christmas Afternoon Tea» spécialement revisité pour les fêtes.

Le Leopard Bar propose une formule «Christmas Afterwork» pour savourer, en fin de journée, un cocktail gourmand et inédit, associant subtilement porto rouge, cognac et crème de Gruyère.

Notre Chef Philippe Audonnet n'a pas oublié de préparer de somptueux menus pour les réveillons du 24 et du 31 décembre.

Retrouvez l'ensemble de ces offres sur notre site internet www.dangleterrehotel.com



CULTURE + MODE + BEAUTÉ + GASTRONOMIE + SORTIES

UG

[Culture / Fashion / Beauty / Gastronomy / On the town]

URBAN GUIDE

P.82 → → →

Akram Khan, en solo, au Théâtre de la Ville.
© Richard Haughton

AKRAM KHAN

retour aux sources

-/ explores his roots



Desh, une fable personnelle signée Akram Khan, sur sa famille et son pays d'origine, le Bangladesh.

Il a dansé avec Sylvie Guillem, Juliette Binoche et participé, l'été dernier, à l'événement le plus médiatisé au monde, les Jeux olympiques de Londres, pour lequel ce chorégraphe et danseur remarquable a signé l'incroyable cérémonie d'ouverture avec le cinéaste Danny Boyle. Cinquante danseurs dans un stade rempli par quatre-vingt mille spectateurs et un milliard de téléspectateurs au compteur, Akram Khan a des arguments pour se faire valoir. Or, c'est avec un solo, son premier depuis la création de sa compagnie éponyme en 2000, que l'artiste revient à Paris, au Théâtre de la Ville, un lieu qu'il connaît bien. Pour cette pièce de 2011 donnée en octobre dernier au Théâtre Sadler's Wells de Londres, Akram Khan regarde dans le rétroviseur pour se questionner sur ses origines, ses racines. En sanscrit, « *desh* » désigne aussi bien la patrie, la nation que la terre. Né dans la capitale de l'Angleterre de parents venus du Bangladesh, l'homme livre ici un autoportrait sensible aussi bien qu'une saga familiale, incarnant au fil du récit plusieurs personnages, témoins de l'histoire de son pays d'origine. Des traces qu'il n'a jamais véritablement écartées ou négligées car son langage stylistique est constitué d'une gestuelle contemporaine et d'un style traditionnel indien autrefois réservé aux hommes, le *kathak*. Cette fable très personnelle, libre, inventive et vivante mixe danse, textes et vidéos. Une équipe de choc l'entoure sur cette nouvelle production, comme l'artiste visuel Tim Yip qui collabora notamment avec Ang Lee sur *Tigre et Dragon*, l'écrivain Karthika Nair et le compositeur Jocelyn Pook. Cette parenthèse hors du temps diffuse une magie poétique et visuelle qui convient à tous les publics, tant ses niveaux de lecture sont multiples.

Cet été, le chorégraphe sera de retour à Paris avec *In the Mind of Igor*, création mondiale, présentée au Théâtre des Champs-Élysées, pour célébrer le centenaire de création du *Sacre du Printemps*.

Le chorégraphe anglo-bengali présente *Desh* au Théâtre de la Ville, une œuvre intime et bouleversante qui parle de ses origines. Seul en scène.

-/ At the Théâtre de la Ville, Akram Khan presents *Desh*, an intimate and moving work in which, alone on the stage, he evokes his roots.

-/ London-born Akram Khan, whose parents came from Bangladesh, has danced with Sylvie Guillem and Juliette Binoche. Last summer he took part in the world's most media-hyped event, the London Olympics, working with Danny Boyle to create the opening ceremony – 50 dancers in a stadium packed with 20,000 people and a billion viewers watching at home. That's some cred! But it's with a solo piece, the first since he formed his eponymous dance company in 2000, that this brilliant choreographer and dancer is back in Paris. In this 2011 piece, performed at Sadler's Wells in London last October, Akram Khan contemplates his roots. *Desh* in Sanskrit means homeland, nation, land, earth. The piece is a sensitive self-portrait and family saga in which the dancer portrays various characters as the story unfolds, bearing witness to the history of his country. In fact his Asian roots are never quite absent from his work since his stylistic language incorporates both contemporary dance and the traditional *kathak* style (originally danced only by men). This very personal, free, inventive and lively show combines dance, texts and video. The new production involves a brilliant supporting team with visual artist Tim Yip, who worked with Ang Lee on *Crouching Tiger, Hidden Dragon*, writer Karthika Nair and composer Jocelyn Pook. This timeless interlude of poetic and visual magic works at so many levels that audiences of all kinds will love it. Akram Khan will be back in Paris this summer with *In the Mind of Igor*, a world creation to be staged at the Théâtre des Champs-Élysées in celebration of the 100th anniversary of the creation of Stravinsky's *Rite of Spring*.

Du 19 décembre au 2 janvier 2013, Théâtre de la Ville, 2 place du Châtelet, 4^e Tél. 01 42 74 22 77 www.theatredelaville-paris.com



La Fondation Pierre Bergé-Yves Saint Laurent, avenue Marceau, dans le 16^e arrondissement, dédie sa 18^e exposition, dans un décor Belle Époque, au peintre Jacques-Émile Blanche, portraitiste du XIX^e siècle qui côtoya Proust, Stravinsky, Degas, Gide, Rodin, Cocteau, etc.

-/ The Fondation Pierre Bergé-Yves Saint Laurent (Avenue Marceau, Paris 16) has been redecorated in Belle Époque style for its 18th exhibition, dedicated to the 19th-century painter and portraitist Jacques-Émile Blanche, who rubbed shoulders with the likes of Proust, Stravinsky, Degas, Gide, Rodin and Cocteau.



Au cœur de sa collection de 20 000 dessins, les Beaux-arts de Paris détiennent quelques trésors signés d'Albrecht Dürer que l'Institution dévoile jusqu'au 13 janvier prochain.

-/ Among the 20,000 drawings in its collection the Musée des Beaux-arts de Paris possesses a number of masterpieces by Albrecht Dürer, which are on show at the museum until 13 January.

© Collection Fondation Jérôme Seydoux-Pathé - ADACP, Paris 2012 © 1945 - Pathe Production



Garance (Arletty) et Baptiste (Jean-Louis Barrault) dans *Les Enfants du Paradis*.

51 rue de Bercy, 12^e Tél. 01 71 19 33 33

GALERIES

Gagosian et Ropac taille XXL

Ils avaient déjà pignon sur rue dans la capitale. Les deux géants de l'art contemporain, Thaddaeus Ropac et Larry Gagosian, ont inauguré en octobre dernier leurs nouveaux espaces en Seine-Saint-Denis, aux portes de Paris – l'Autrichien à Pantin et l'Américain au Bourget. Autre point commun : le gigantisme des surfaces qui leur permet de présenter des œuvres monumentales interdites de séjour à Paris. À Pantin, dans une ancienne chaudronnerie de 5 000 m², Ropac prévoit d'organiser dix expositions par an. La première, visible jusqu'au 27 janvier, est consacrée à Anselm Kiefer et Joseph Beuys, deux figures majeures de l'art contemporain. Chez Larry Gagosian, le galeriste « aux 77 artistes » (dont Picasso, Serra, Koons ou Hirst), c'est Jean Nouvel qui s'est chargé de transformer un entrepôt aéronautique, loué aux Aéroports de Paris, en galerie de 1 650 m² et 340 m² de mezzanine. L'Allemand Anselm Kiefer inaugure également ce magnifique lieu qui vise les Parisiens comme les voyageurs de passage. Jusqu'au 26 janvier 2013.

-/ Gagosian and Ropac go XXL. Last October saw two giants of contemporary art, gallerists Thaddaeus Ropac and Larry Gagosian, open new spaces in Seine-Saint-Denis on the city outskirts – the Austrian in Pantin, the American in Le Bourget. The new galleries have another point in common: acres of floor space, which allows them to showcase works far too big to exhibit in central Paris. Ropac plans to mount ten exhibitions per year in his Pantin gallery, which is housed in a former boilerworks. The first is dedicated to Anselm Kiefer and Joseph Beuys, two of the most important figures in contemporary art (until 27 January). Meanwhile Gagosian – who represents 77 artists – commissioned French architect Jean Nouvel to convert a disused hangar on the grounds of a Paris airport into his newest gallery. This magnificent space, which aims to attract Parisians and travellers passing through, also opens with German artist Anselm Kiefer. Until 26 January 2013.

Thaddaeus Ropac Pantin, 69 avenue du Général Leclerc, 93500 Pantin. Galerie Gagosian, 800 avenue de l'Europe, 93350 Le Bourget. Tél. 01 48 16 16 47

CINÉMA

« Les enfants du paradis » au panthéon

Le chef-d'œuvre des *Enfants du Paradis*, sorti en mars 1945, n'est pas qu'un film de cinéma, entrepris deux ans auparavant en pleine Occupation... Il est un « spectacle total » né du génie d'un quatuor d'amis qui avait déjà fait ses preuves – le cinéaste Marcel Carné, le poète Jacques Prévert, le décorateur Alexandre Trauner et le musicien Joseph Kosma – entouré pour l'occasion par une formidable équipe de comédiens et de techniciens. La Cinémathèque française, qui possède un ensemble exceptionnel d'archives sur le film récemment restauré par Pathé, présente une exposition pour cinéphiles qui raconte, jusqu'au 27 janvier, tous les secrets de ce film devenu mythique.

-/ *Les Enfants du Paradis* at the Cinémathèque Française. *Les Enfants du Paradis* (Children of Paradise), shot during the Occupation and released in March 1945, is more than just a film. It is a consummate masterpiece of French cinema produced by a quartet of geniuses who also happened to be friends – filmmaker Marcel Carné, poet Jacques Prévert, set designer Alexandre Trauner and composer Joseph Kosma – supported by a wonderful team of actors and technical staff. The Cinémathèque Française, which holds exceptional archive material on the legendary film (recently restored by Pathé), has organised an exhibition that goes behind the scenes. A must for film buffs. Until 27 January.

© Galerie Thaddaeus Ropac & Anselm Kiefer / © Photo : Charles Duprat



La Galerie Thaddaeus Ropac Pantin.

Le MUSÉE ABSOLU par Phaidon

LIVRE www.phaidon.com

Les 992 pages de cet ouvrage hors normes (50 cm de haut) s'envisagent comme les salles d'un « musée absolu », où défileraient pas moins de 3 000 œuvres couvrant plus de trois millénaires d'histoire de l'art ! Une centaine de spécialistes recrutés par Phaidon ont travaillé dix ans pour créer ce livre unique, disponible aussi en version anglaise. 175 €.

-/ The Art Museum by Phaidon Now available in French as *Le Musée Absolu*, this unprecedented 992-page volume was conceived as the ultimate "virtual art museum", and features some 2,700 works covering more than three millennia of art history! Publisher Phaidon recruited a hundred experts to work on the unique tome, which was ten years in the making.





William Forsythe à l'Opéra Garnier.

DANSE

Pas de deux à l'Opéra Garnier

Durant les fêtes de fin d'année, quoi de plus agréable que d'assister à un spectacle dans la féerique Opéra Garnier. Et tout spécialement s'il s'agit également « d'interroger l'évolution du vocabulaire classique » à travers deux maîtres-chorégraphes en la matière : William Forsythe et Trisha Brown, dont les quatre œuvres présentées – du 3 au 30 décembre – ont été spécialement conçues pour le Ballet de l'Opéra de Paris. Et notamment *Middle, Somewhat elevated*, pièce emblématique de Mister Forsythe créée en 1987 « qui repose sur la vitesse d'exécution, la virtuosité technique, la déstructuration, le déséquilibre et l'instabilité. »

-/ **Pas de deux at the Opéra Garnier.** What better way to celebrate the festive season than with a trip to the Opéra Garnier – especially for a show that "explores the evolution of the classical vocabulary" through the work of top choreographers William Forsythe and Trisha Brown. The four works in the show (running from 3 to 30 December) were conceived especially for the Ballet de l'Opéra de Paris. They include the masterpiece *Middle, Somewhat Elevated* (1987), one of Forsythe's signature pieces "that relies on speed of performance, technical virtuosity, deconstruction, imbalance and instability".

Opéra Garnier, Paris 9^e – Tél. 0 892 89 90 90

L'ORANGERIE

Soutine l'inclassable

Aux 22 toiles de la collection du musée de l'Orangerie de Chaïm Soutine (la plus importante d'Europe), l'établissement des Tuileries a ajouté une quarantaine de tableaux à son exposition « L'Ordre du Chaos » présentée jusqu'au 21 janvier 2013. Dans l'œuvre du peintre russe (1893-1943), tout est magnifiquement déformé, les maisons, les corps, les paysages traités dans de multiples séries qui ne semblent jamais se répéter, chaotiques, denses et obsessionnels. Autre thématique dominante, la nature morte, signalée dans la dernière section, que l'artiste « maudit », très peu disert sur sa propre pratique, traitait avec une apparente dureté. On reste sans voix devant les boeufs écorchés sanglants ou les lièvres en état de putréfaction.

Chaïm Soutine, *Les Glaiéuls*, vers 1919.



Jardin des Tuileries, 1^{er} Tél. 01 44 77 80 07

HOPPER
RAPPEL « en vrai »!

Jusqu'au -/ Unti **2801**

Immanquable la rétrospective Edward Hopper au Grand Palais, pour voir « en vrai » des chefs-d'œuvre quasi ancrés dans nos subconscious, et aussi pour découvrir les liens étroits et l'influence des peintres français (Degas, Valloton...) sur cet artiste 100 % américain, qui séjourna à plusieurs reprises dans la capitale.

-/ **Hopper "up close"!** Don't miss the Edward Hopper retrospective at the Grand Palais, a rare chance to see the originals of masterpieces that seem to have seeped into our subconscious.

The show also reveals how this quintessentially American artist was influenced by French painters, with whom he developed close relationships during his numerous trips to Paris.

www.grandpalais.fr



Edward Hopper, *Chop suey*, 1929.



A travers la Carte Blanche donnée à Yan Pei-Ming par la Galerie des Gobelins, jusqu'au 20 janvier, le peintre d'origine chinoise s'est interrogé sur la question du format, et en particulier du monumental. Bluffant, comme toujours.

-/ *Chinese painter Yan Pei-Ming is the latest artist to be given carte blanche by the Galerie des Gobelins. His response? A series of works that investigate the theme of size and format, giant sizes especially. Astonishing, as always. Until 20 January.*



Au Jeu de Paume, 150 images de Manuel Álvarez Bravo (1902-2002) permettent de porter un regard neuf sur le travail de ce photographe mexicain inclassable, développé durant huit décennies !

-/ *The Jeu de Paume's exhibition of 150 pictures by the Mexican photographer Manuel Álvarez Bravo (1902-2002) sheds new light on his unique body of work, produced over eight decades.*

SHOW

Le flamenco à l'honneur

Quelques figures importantes de la danse contemporaine comme Antonio Gades ont contribué à ce que le flamenco, autrefois cantonné aux fêtes folkloriques, devienne une discipline artistique reconnue dans le monde entier. En charge de promouvoir et de défendre l'œuvre du légendaire danseur espagnol, la Fondation Antonio Gades, dirigée par sa fille Marie Esteve, a créé une compagnie de danse qui présente à travers le monde les cinq grands ballets du chorégraphe disparu en 2004. Trois pièces seront à l'honneur du 26 décembre au 5 janvier, au Palais des Congrès de Paris, parmi lesquelles la toute première *Suite Flamenca* (1968). Le flamenco coule dans ses veines, Sara Baras exécute ses premiers pas de danse dès son plus jeune âge dans l'école de sa mère, et monte sur scène presque aussitôt. Avec sa compagnie Sara Baras Ballet Flamenco créée en 1998, la « belle de Cadiz » débarque au Théâtre des Champs-Élysées, du 21 décembre au 8 janvier, avec *La Pepa*, sa nouvelle création, et José Serrano comme danseur invité.

-/ **Flamenco takes centre stage.** The legendary Spanish dancer and choreographer Antonio Gades, who died in 2004, was instrumental in bringing flamenco to a worldwide audience. Gades died in 2004, but his spirit lives on in the Antonio Gades Foundation, which was set up to promote and preserve his body of work and is currently directed by his daughter Marie Esteve. The Foundation's dance company was created to perform the choreographer's five great ballets around the world. Three of his pieces take centre stage from 26 December to 5 January at the Palais des Congrès de Paris, among them the very first, *Suite Flamenca* (1968). Flamenco flows in Sara Baras's veins. As a little girl she took her first dance steps at her mother's school, making her stage debut shortly afterwards. In 1998 the "beauty from Cadiz" formed the Sara Baras Ballet Flamenco company, with which she performs her new show, *La Pepa*, guest starring dancer José Serrano, at the Théâtre des Champs-Élysées. From 21 December to 8 January.



Suite Flamenca par la compagnie Antonio Gades.

Théâtre des Champs-Élysées, 15 avenue Montaigne, 8^e
Tél. 01 49 52 50 50
Palais des Congrès, 2 place de la Porte Maillot, 17^e
Tél. 0 892 050 050



Elliott Erwitte, *New York City*, 1974.

Jusqu'au -/ Until **3101** **ELLIOTT ERWITT**
PHOTO

10 rue Volney, Paris 2^e
www.elephantpaname.com

Ce nouveau lieu parisien – un ancien palais Napoléon III – qui mêle aujourd'hui spectacle vivant et lieu d'exposition accueille le grand photographe américain Elliott Erwitte, qui y présente, jusqu'au 13 janvier, quelques-uns de ses plus beaux clichés, dont certains inédits.

-/ This new space in Paris organises live performances and exhibitions, and is currently showcasing work by the great American photographer Elliott Erwitte, including some shots that have never before been shown in public.

GALERIE VALÉRIE DANENBERG
EXPERT GEMMOLOGUE • BIJOUX ANCIENS

EXPERTISE - ACHAT - VENTE
Création Haute Joaillerie

LE LOUVRE DES ANTIQUAIRES 75001 PARIS
+33 (0)1 42 60 19 59
8, RUE DU BAC 75007 PARIS
+33(0)1 42 61 21 94

valeriedanenberg@wanadoo.fr - www.valeriedanenberg.fr



Jean Fautrier, *Le mouton pendu*, 1926

DONATION

La collection inclassable de M. Werner

Par « choix sentimental » tout simplement, le collectionneur et galeriste allemand Michael Werner a fait don au Musée d'Art moderne de la Ville de Paris de 127 des 900 œuvres d'une collection hors normes, démarrée dans les années 60 – et influencée notamment par ce grand musée parisien qu'il découvre dès 1962 avec une exposition de Jean Fautrier. Découvreur d'artistes majeurs comme Baselitz, Lee Byars ou Lüpertz, Michael Werner se distingue pour autant par l'intérêt qu'il porte à des tendances qui

vont à l'encontre des canons établis : sa collection regarde autrement la création artistique du XX^e siècle. À découvrir sans faute jusqu'au 3 mars 2013.

-/ **Michael Werner's matchless collection.** The German collector and gallerist Michael Werner started amassing his exceptional art collection in the 60s; it now comprises 900 works. Recently, he decided to donate 127 of them to the Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, for purely "sentimental" reasons. The man who discovered such major artists as Baselitz, Byars and Lüpertz is equally renowned for his interest in trends that fly in the face of established canons: his collection offers a different perspective on 20th-century art. Not to be missed. Until 3 March.

11 avenue du président Wilson, 16^e – Tél. 01 53 67 40 00



Du charme et du caractère mais aussi un confort moderne fond de cette demeure de 1920, un lieu privilégié dans un Paris authentique!

Charm, character and modern comfort make this grand 1920 residence a special place for an authentic Paris experience.

Millennium Hotel Paris Opera
12 bd Haussmann 75009 Paris

Tél. +33 (0)1 34 29 33 01 - www.millenniumhotels.com

GRAND PALAIS

Un voyage pour les humeurs vagabondes...

Consacrée aux bohèmes, l'exposition du Grand Palais fait le délicat pari de rapprocher les Tsiganes des artistes. Le commissaire Sylvain Amic y croit dur comme fer et fait remonter très loin dans l'histoire (quatre siècles) cette filiation de cœur. On le suit ou pas, mais l'aventure vaut assurément le détour. D'autant qu'elle est mise en scène par l'illustre Robert Carsen, un habitué des théâtres du monde entier (il est aussi le scénographe au musée d'Orsay de l'exposition sur la mode et l'impressionnisme). Quel rapport entre le monde des bohémiens et celui de la vie de bohème menée par les artistes ? « La liberté, explique le curator. L'univers gitan véhiculé des images d'Épinal – ils ne travaillent pas, font la fête, leurs femmes sont sensuelles, ils partent sans crier gare en emportant les rideaux – qui sont également associées à l'idée que l'on se fait de la vie d'artiste. C'est au milieu du XIX^e siècle que cette filiation est exprimée, voire recherchée. » Près de 180 œuvres en témoignent ici, dont de magnifiques toiles de Courbet, Renoir, Van Gogh, Toulouse-Lautrec, etc.

-/ **Bohemias: a journey for restless souls.** The Grand Palais' exhibition on Bohemians attempts to explore the links between gypsies and artists. It's an ambitious project, but one that the curator, Sylvain Amic, firmly believes in. Amic traces the long history of this intimate relationship, and whether you share his affinity or not, the journey is definitely worth taking – not least because the show was designed by the acclaimed international stage director Robert Carsen. So what is the connection between true Bohemians, and the "bohemian" way of life led by artists? "Freedom," explains the curator. "The gypsy world conjures up stereotypical images – they don't work, carouse all day and night, their women are sensual, they leave without warning and take the curtains with them – that are equally associated with the idea we have of the artist's lifestyle. This connection was expressed, indeed sought out, throughout the 19th century." As can be seen from the exhibition's 180 works, which include spectacular canvases by Courbet, Renoir, Van Gogh and Toulouse-Lautrec.



Renoir, *L'été - La Bohémienne*, 1868.

Galleries nationales,
place Clémenceau, 8^e
Tél. 01 44 13 17 17

ZINGARO

THÉÂTRE EQUESTRE | Un spectacle poétique

www.bartabas.fr

Quand la mort devient un formidable prétexte à la vie, ça donne Calacas, le nouveau spectacle du génial Théâtre équestre Zingaro, inspiré de la culture mexicaine, à voir au Fort d'Aubervilliers, le fief de la compagnie. Un spectacle poétique pour toute la famille. Aubervilliers (93300).

-/ Death becomes a formidable pretext for life in Calacas, the new production by Théâtre Equestre Zingaro inspired by Mexican culture and performed at the company's Fort d'Aubervilliers venue. An enchanting show for the whole family.

+

La Cité de la Musique rend hommage à Django Reinhardt, l'un des rares musiciens français à forte notoriété mondiale. Son empreinte sur le jazz manouche en a fait le symbole de cette musique.

On le découvre jusqu'au 23 janvier dans l'exposition « Swing de Paris ».

-/ *The Cité de la Musique is paying tribute to jazz legend Django Reinhardt, the originator of Gypsy jazz and one of the rare French musicians to achieve worldwide fame. Swing de Paris runs until 23 January.*

+

Un voyage à travers les religions et cent soixante œuvres d'art venues des plus grands musées, c'est ce que propose, jusqu'au 3 février prochain, l'exposition « Dieu(x), Modes d'emploi », au Petit-Palais.

-/ *The exhibition Dieu(x), Modes d'emploi (God(s), Instructions for Use), at the Petit-Palais, examines religion through 160 works of art from major museums. Until 3 February.*

FONDATION CARTIER

Yue Minjun, le rire comme exutoire

La première exposition européenne de Yue Minjun, artiste chinois aujourd'hui reconnu dans le monde entier, se déroule à la Fondation Cartier pour l'art contemporain, jusqu'au 17 mars. L'occasion de découvrir une œuvre singulière et complexe malgré une esthétique hypercolorée, proche de la caricature et du grotesque. Yue Minjun (né en 1962) est issu de la génération dite des « réalistes cyniques » apparus au début des années 90, qui portent un regard plus acerbe et moins complaisant sur la société chinoise que leurs prédécesseurs. Sur les 40 tableaux (et dessins inédits) dévoilés dans cette exposition – « L'ombre du fou rire » – défilent des visages aux bouches béantes et aux yeux rieurs, des personnages stylisés aux rires figés qui semblent tous au final des autoportraits d'un artiste terriblement marqué par la répression exercée par son pays, mais aussi influencé par le pop art et la peinture européenne. Pour exemple, son *Exécution*, le tableau le plus cher de la peinture chinoise contemporaine, rappelant immanquablement les événements tragiques de la place Tiananmen, s'inspire de *L'Exécution de Maximilien* d'Edgard Manet.

-/ **Yue Minjun: laughter as catharsis.** The Fondation Cartier pour l'Art Contemporain is holding Europe's first exhibition on the internationally acclaimed Chinese artist Yue Minjun, whose unusual work is darkly complex, despite an ultra colourful aesthetic that touches on caricature and the grotesque. Yue Minjun belongs to the 'cynical realist' generation of Chinese artists who emerged in the early 90s, and who cast a more acerbic, critical eye on Chinese society than did their predecessors. The 40 paintings in the exhibition depict faces with gaping mouths, smiling eyes, and frozen laughs: stylised figures that appear to be the self portraits of an artist painfully affected by his country's repressive regime, but also influenced by Pop Art and European painting. His *Execution*, for example, the world's most expensive contemporary Chinese painting, was inspired by Edouard Manet's *Execution of Maximilian* and clearly evokes the tragic events of Tiananmen Square. Until 17 March.



Yue Minjun dans son studio, Pékin, mai 2007

261 bd Raspail, 14^e – Tél. 01 42 18 56 50

DON QUICHOTTE
revisité par José Montalvo

Du -/ From Au -/ To
1101 0802 www.theatre-chaillot.fr

La figure légendaire de Don Quichotte sera au centre de *Trocadéro*, la nouvelle création de l'ex-directeur de la maison Chaillot, José Montalvo. Un rôle qu'il a confié à Patrice Thibaud, autre habitué du lieu, « un acteur doué d'une force extraordinaire, qui peut incarner la démesure du jeu et de la corporalité comique ».

-/ Don Quixote revisited by José Montalvo. The iconic character of Don Quixote is the central focus of *Trocadéro*, the new show by José Montalvo, the former director of the Théâtre Chaillot. The role is played by Patrice Thibaud, another Chaillot star described as "an actor gifted with extraordinary power, capable of embodying the excessive in his acting and his comic corporeality".



José Montalvo présente Trocadéro.



HOTEL CONCORDE OPERA PARIS

Le Concorde Opéra Paris, Hôtel de Charme 4 étoiles, vous offre une expérience unique au cœur du plus beau quartier de Paris. Espaces généreux, calme et luminosité. Un véritable cocon au milieu de la célèbre agitation parisienne. La garantie d'un séjour privilégié.

WIFI GRATUIT

The Concorde Opéra Paris offers a unique experience in the loveliest part of Paris. This 4-star bijou hotel, light, spacious and calm, is a home from home amid the legendary bustle of Paris. Your can be sure of a wonderful stay.

FREE WIFI

108, rue Saint-Lazare - 75008 Paris
Tél. 01 40 08 43 00 - Email : operaparis@concorde-hotels.com
www.concorde-hotels.com/operaparis
Parking : 325 places (à proximité)



le Céladon
L'ÉMOTION DES SAVEURS

FETEZ LA NOUVELLE ANNEE ET CELEBREZ L'EMOTION DES SAVEURS AVEC CHRISTOPHE MOISAND

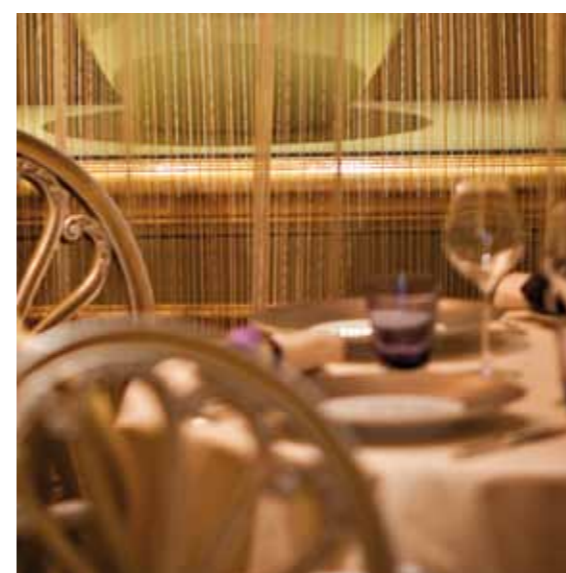
Let us take you through an evening of festive flavours with christophe Moisan

C'est dans le cadre unique de son restaurant gastronomique Le Céladon que l'hôtel Westminster propose cette année un réveillon exceptionnel...

Quel lieu plus parisien que l'hôtel Westminster pour fêter l'arrivée de cette nouvelle année ? Tandis que les environs de l'hôtel seront somptueusement illuminés avec des décorations en forme de forêt enchantée, le réveillon du 31 décembre sera une occasion unique de découvrir une des meilleures tables du quartier de l'Opéra. En effet, c'est ici que, depuis plus de dix ans, Christophe Moisan met à l'honneur avec talent les plus beaux produits du terroir français. Ainsi, pour le réveillon de la Saint Sylvestre, ce chef étoilé proposera un menu d'exception (275 € par personnes hors boisson) faisant la part belle aux plus authentiques saveurs.

This year the Hôtel Westminster offers an outstanding New Year's Eve dinner in the unique setting of its gastronomic restaurant, the Céladon

To see the new year in, what more Parisian place could there be than the Hôtel Westminster? With the area around the Opéra sumptuously lit up and decorated like an enchanted forest, New Year's Eve is the perfect occasion to discover one of the best restaurants in the neighbourhood. It's here that for the past ten years Christophe Moisan has been applying his remarkable talents to cooking the very best local French ingredients. And for 31 December the Michelin-starred chef is preparing a special set menu (€275 per person excluding drinks) with the focus on quintessentially authentic flavours.



Réveillon de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Dinner

CANAPÉS

Foie gras des Landes en robe de Porto, huîtres en gelée d'eau de mer et perles noires

CANAPÉS

Landes foie gras in Port, oysters in seawater jelly and caviar

AMUSE-BOUCHE

Langues d'oursin et mousseline de fenouil, émulsion iodée

APPETISER

Sea urchin with fennel mousseline

ENTRÉES

Duo de Saint-Jacques moelleuses et truffe croquante au citron caviar

STARTERS

Soft scallop and crisp truffle with citrus caviar

Foie gras poêlé et coings confits au poivre Timut

Pan-fried foie gras with preserved quince and Timut pepper

GRANITÉ AU CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GRANITA

POISSON

Turbot en voile de homard, écume et crustacés

FISH

Turbot in lobster crust and crustacean foam

VIANDE

Filet de biche piqué de Mélanosporum, royale de topinambours

MEAT

Venison fillet larded with black truffle, Jerusalem artichoke royale

FROMAGE

Sélection de fromages affinés de nos alpages

CHEESE

Selection of mature Alpine cheeses

PRÉ DESSERT

Minestrone de litchis, mousse à la rose et croquant de sucre rouge

PRE-DESSERT

Minestrone of lychee, rose mousse and crunchy red sugar

DESSERT

Sphère de chocolat Guanaja, cœur de crème brûlée au Grand Marnier, sorbet orange amère

DESSERT

Guanaja chocolate ball filled with Grand Marnier crème brûlée and bitter orange sorbet

MIGNARDISES

MIGNARDISES

15, rue Daunou - 75002 Paris
Tel. 01 47 03 40 42
Alain Franchesquin
contact@leceladon.com

www.leceladon.com



Le sac Alice, vendu en exclusivité dans la nouvelle boutique Chloé

Missoni et Converse

POINTURE 6^E ÉDITION

De nouveau réunies ! Missoni crée la nouvelle Converse Auckland Race : un modèle habillé d'une laine sombre traitée en maille chinée et rehaussé de fils de cuivre pour un résultat sportswear chic. Idéal pour les citadines branchées ! C.S.
 -/ Missoni and Converse: 6th edition
 They're together again! Missoni has designed the new Converse Auckland Race, a chic sneaker dressed in dark chiné wool knit enhanced with copper lame. Hip urbanites will be falling over each other for these.

CHLOÉ

Un nouveau flagship parisien et 60 ans de création...

La maison Chloé souffle cette année ses soixante bougies. À cette occasion, la griffe réédite une collection de seize pièces emblématiques, qui ont fait son succès et créé les tendances, sous l'impulsion des différents directeurs artistiques (Karl Lagerfeld, Phoebe Philo, Stella McCartney). Parmi ces must-have, notons le jean taille haute de 2004, la blouse en broderie anglaise ou le sac Paddington. Ces pièces mythiques seront révélées en avant-première au Printemps dès le 24 janvier 2013, puis dans les boutiques courant février. Parmi les adresses préférées des modeuses, il faudra compter désormais sur le numéro 253 de la rue Saint-Honoré. C'est ici que la marque a choisi d'ouvrir son nouveau flagship. En collaboration avec l'architecte Joseph Dirand, la directrice de la création Clare Waight Keller a imaginé un lieu dans une déclinaison de beige, d'or et d'ivoire poudré, à l'image de la femme Chloé, une élégance parisienne alliée à une sensibilité seventies. Cet espace de 475 m² est aménagé autour d'un patio végétal et d'une terrasse. Un voyage dans l'histoire de la maison est également possible au travers de l'exposition « Chloé. Attitudes » sur www.chloé.com/alphabet. J.DLR

-/ Sixty years of creativity and a new Parisian flagship.
 Chloé, celebrating its 60th birthday this year, has reissued a collection of 16 emblematic pieces that have set trends and brought the house fame over the years and under its various creative directors. Top must-haves are the 2004 high-waisted jeans, the broderie anglaise blouse and the Paddington bag. These legendary pieces will be unveiled for a foretaste at Printemps from 24 January 2013, then in other stores from February. Chloé has also opened a new Paris flagship, at 253, Rue Saint-Honoré – a new address for the fashionista's list of favourites. Creative director Clare Waight Keller and architect Joseph Dirand have designed an interior in powdery beige, gold and ivory, like the Chloé woman herself: Parisian elegance with a certain seventies sensibility. The 475m² space is organised around a terrace and a patio with green plants. For a great selection of pictures from the brand's history, check out www.chloé.com/alphabet.

253 rue Saint-Honoré, 1^{er} – www.chloe.com



« Sexy, sophistiqué et italien », l'homme Dolce & Gabbana confirme son identité avec cette nouvelle « étreinte olfactive », dont la lavande est au cœur d'un jus puissant (79 €).

-/ "Sexy, sophisticated and Italian", the Dolce & Gabbana man confirms his identity with this new, powerful fragrance with a lavender heart note.



Depuis le 2 novembre, le plus bel espace de chaussures du Marais se trouve au BHV Rivoli, avec près de 600 m² dédiés à la chaussure féminine.

-/ Since 2 November, BHV on Rue Rivoli has been home to the most amazing shoe shop in the Marais, with nearly 600m² of display space for women's footwear.



Bague « 10 Royale by Kenzo Takada » en or jaune, sertie de rubis, saphirs roses et jaunes.

10 rue Royale, 8^e
 Tél. 01 42 60 06 10

BOUGIES

Luxe, calme et volutes...

C'est durant les fêtes de fin d'année que l'on aime par-dessus tout accompagner les veillées en famille ou entre amis de quelques bougies qui rendent l'atmosphère chaleureuse et propice à la détente. C'est aussi le cadeau parfait, facile à transporter dans sa valise, qui fait toujours plaisir. Cette année, la marque ultra-tendance Diptyque a imaginé trois dessins inspirés des tapis Kilim pour ses bougies d'hiver (52 €), dont notre préférée reste l'enivrante Sapin Doré. Autre nouveauté, le coffret de trois mini-bougies Feu de bois, Oliban et Opopanax (66 €)... Toujours haut de gamme, la maison suisse Emmanuel Levain, installée rue Marbeuf, a opté pour la senteur cognac pour sa bougie XXL (290 €). Quant à la maitresse Laura Mercier qui excelle dans les senteurs gourmandes, elle présente, en exclusivité au Bon Marché, sa collection de bougies votives Signature format voyage. Au menu : Crème Brûlée, Figue Fraîche, Marrons Grillés et Tarte au Citron, for €65 a set, exclusively from Bon Marché. Tom Ford's Private Blend collection brings Bulgarian rose into a spicy world of musk and saffron with White Suede (€67) and L'Artisan Parfumeur carries us off to Grasse with L'Hiver, a fragrance that blends wood smoke and pine needles (€55).

-/ Fragrant luxury. The Christmas holidays are a time when we like to have a few candles cast their warm, relaxing light on our evenings with family or friends. Candles are also a brilliant gift idea, easy to carry in your suitcase and always a pleasure to receive. This year Diptyque have dreamed up three winter candles adorned with kilim carpet patterns (€52); we like the heady Sapin Doré fragrance best. Another novelty is the presentation box with three small candles, Feu de bois, Oliban and Opopanax (€66). Swiss firm Emmanuel Levain on Rue Marbeuf, as ultra-luxe as ever, have produced a Cognac scented 'magnum' candle for €290. Makeup designer Laura Mercier, who excels at delicious scents, presents her Signature collection of travel-sized candles in glass tumblers: Crème Brûlée, Figue Fraîche, Marrons Grillés and Tarte au Citron, for €65 a set, exclusively from Bon Marché. Tom Ford's Private Blend collection brings Bulgarian rose into a spicy world of musk and saffron with White Suede (€67) and L'Artisan Parfumeur carries us off to Grasse with L'Hiver, a fragrance that blends wood smoke and pine needles (€55).



Ambiance :
 c'est la boutique luxueuse dédiée au monde du bain et de la décoration.

Située depuis près de vingt ans à Paris, sur les Champs Elysées. L'espace vous attend dans un nouvel écrin entièrement rénové, où vous pourrez découvrir les nouveaux accessoires en cristal Swarovski exclusivement proposés dans notre boutique, les fragrances captivantes pour le corps, le linge brodé, les tapis luxueux aux éclats or ou argent, les lignes masculines. E. Coudray, Molinard, Piver, Crabtree and Evelyn, Habidecor, Windisch, Pombo, et les célèbres bougies californiennes Voluspa, et tant d'autres idées cadeaux... Margaret vous conseillera avec raffinement, et sa fille Laureen artiste peintre diplômée des Beaux Arts de Paris vous fera découvrir ses propres oeuvres originales.



Ouvert 7/7 11h - 20h

AMBIANCE
 Arcades des Champs Elysées
 76-78 Champs Elysées - 75008 PARIS
 Tél. 01 53 96 09 25 / 06 74 45 89 50
www.ambiance-champs-elysees.com
www.laureen-topalian.com



Jaquet Droz présente le travail photographique de Dimitri Tolstoï dans sa boutique rue de la Paix.

ART & HORLOGERIE

Jaquet Droz expose Dimitri Tolstoï

Dans le secteur de la haute horlogerie, Jaquet Droz excelle dans l'art de la pièce unique ou des très petites séries. Quoi de plus normal, donc, que la marque suisse s'intéresse de très près à la création artistique et aux personnalités hors normes. Dimitri Tolstoï en fait partie. Très tôt ce descendant du grand écrivain russe Léon Tolstoï (son arrière-grand-père) s'intéresse à la photographie. À 14 ans, il réalise des portraits à la chambre et à 26 ans, s'installe comme photographe professionnel au sein de son propre studio. Du 8 décembre au 18 janvier 2013, à la demande du maître horloger, l'espace culturel de la boutique parisienne Jaquet Droz* présentera son exposition « La piscine Molitor dans tous ses états ». Fleuron de l'Art déco, ce lieu mythique, situé dans le 16^e arrondissement de Paris, était jusqu'à l'année dernière un site laissé en friche et « aux mains » expertes des graffeurs du secteur. Dimitri Tolstoï témoigne de leur passage dans des photographies aux couleurs saisissantes. * On pourra découvrir en même temps que l'exposition, tous les jours, de 10 h 30 à 19 heures, la nouvelle montre Eclipse, un petit bijou d'excellence avec son boîtier de 43 mm. M.S.

-/ Jaquet Droz exhibits Dimitri Tolstoï. Swiss luxury timewear brand Jaquet Droz excels in the art of one-of-a-kind items and small-batch production. So nothing could be more natural than its current interest in artistic creation and outsize personalities. Such as photographer Dimitri Tolstoï, a descendant of Russian writer Leo Tolstoy. An early starter, Tolstoï was making large-format portraits at the age of 14 and set up as a professional photographer with his own studio at 26. From 8 December to 18 January, at the master watchmaker's request, the culture space at the Jaquet Droz store in Paris presents an exhibition of Tolstoï's photos of the Piscine Molitor. Until last year this legendary swimming pool in Paris 16, a gem of Art Deco architecture, had been left to the tender care of vandals and graffiti artists, Tolstoï's startlingly-coloured photos show the results.

8 rue de la Paix, 8^e – Tél. 01 55 04 75 20

Le fond de teint TOUCHE ÉCLAT YSL

CULTE

C'est le super-hit de l'automne et de l'hiver certainement ! Plus light que light, la version fond de teint du cultissime stylo correcteur Touche Éclat, lancé il y a vingt ans, est facile à lisser, sèche de suite sur la peau qui s'illumine dès son application. Il ne reste plus qu'à trouver votre bonheur parmi les 22 teintes proposées (42,60 €). M.S.



-/ YSL Touche Éclat foundation. It's the big hit of the autumn and certainly of the winter too! Lighter than light, the foundation version of the Touche Éclat highlighter launched 20 years ago is easy to smooth on and dries at once, illuminating the entire face. With 22 tints to choose from you can't go wrong. www.ysl-parfums.fr

BEAUTÉ

Sothys et Cinq Mondes

Pendant l'hiver, le visage souffre le martyr. Pour y remédier, la première étape consiste à bénéficier d'un nettoyage méticuleux. Rendez-vous au spa Cinq Mondes pour le soin-massage du Visage Régénérant Fleurs et Fruits de Bali, qui désincruste et donne à la peau un effet « coup d'éclat » imparable. Ses plus ? Les pincements pratiqués avec l'extrémité des doigts qui active la circulation sanguine et le nouveau gel-masque Phyto-Peeling 3 minutes, qui permet une exfoliation efficace en un temps record ! (50 minutes, 89 €). Deuxième étape, une escale bien-être au très chic spa Sothys qui, grâce à son soin Événement Visage édition limitée – pomme et mûre au menu cette saison – rebooste la peau et la réoxygène. Son plus ? Le délicieux massage prodigué pendant le gommage et le modelage. (45 minutes, 90 €). M.S.

-/ Sothys and Cinq Mondes.

Winter is a cruel time for our faces. The first step to remedy the damage is a meticulous cleansing. So head to Spa Cinq Mondes for the Régénérant Fleurs et Fruits de Bali facial massage treatment to cleanse the pores and give your skin an incomparable glow. The beautician will pinch your face with her fingertips to stimulate the blood circulation and apply the new Phyto-Peeling 3-minute gel mask for an efficient scrub in record time (€89).

The next step is a trip to the very chic Sothys spa for a feel-good facial with the limited-edition Événement Visage treatment to boost and re-oxygenate the skin. This treatment involves apple and blackberry, and a delicious massage during the exfoliation and modelling (€90).

Spa Cinq Mondes, 6 square de l'Opéra Louis Jouvot, 9^e Tél. 01 42 66 00 60
Sothys, 128 rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8^e Tél. 01 53 91 91 53

Le spa Cinq Mondes, pour des voyages « coups d'éclat » !



+

Une nouvelle version mise à jour du très bel ouvrage Louis Vuitton, La naissance du luxe moderne, édité chez La Martinière, est disponible dans son coffret collector dans les magasins Louis Vuitton.

-/ A new, revised edition of Louis Vuitton, la naissance du luxe moderne, published by La Martinière, is on sale in Louis Vuitton stores: a handsome coffee-table book in a collectible presentation box.

+

Cap sur l'Ouest américain avec la nouvelle boutique MCS au 77 Champs-Élysées. Le concept store de 700 m² rassemble toutes les collections de la marque italienne.

-/ The Wild West on the Champs-Élysées: N° 77 is now the flagship of MCS, a 700m² concept store with all the Italian brand's collections.

+

Ultralégère, l'essence absolue, crème d'huile nourrissante signée Shu Uemura qu'on applique tous les jours sur cheveux secs, fleure délicieusement bon le camélia ! 49 €

-/ Shu Uemura's ultralight Essence Absolu nourishing oil-in-cream, applied daily to dry hair, has a delicious camellia scent.

SWAROVSKI

Une « Crystal Forest » sur place !

Qui dit mieux ? Placée directement sur l'illustre place de La Madeleine, la nouvelle boutique-écrivain Swarovski sublime le nouveau concept architectural de la maison – fondée en 1895 en Autriche – imaginé par le designer japonais Tokujin Yoshioka. Le « Crystal Forest », c'est son nom, se décline autant sur la façade, les vitrines que les présentoirs intérieurs. Luxe absolu : l'impressionnant lustre Chrysalis, composé de 300 pierres, auquel s'ajoutent deux rideaux de cristal facetté de plus de 700 cristaux chacun ! Et parce que Swarovski n'en finit pas de briller, la marque a conçu le gigantesque sapin de Noël (21 mètres de hauteur pour 9 mètres de diamètre et 5 000 étoiles), que les Galeries Lafayette Haussmann ont commandé à l'occasion des 100 ans de la coupole du grand magasin. M.S.

-/ A Crystal Forest on Place Madeleine. The new Swarovski store on the Place de la Madeleine illustrates the firm's new retail concept, dreamed up by Japanese designer Tokujin Yoshioka. It's called the Crystal Forest, an idea reflected on the façade, in the windows and in the display cabinets. Quintessential luxury, as with the impressive Chrysalis light made up of 300 stones and two crystal bead curtains with over 700 faceted crystals each! And since nothing can compete with the sparkle of Swarovski, Galeries Lafayette Haussmann commissioned the brand to design the Christmas tree for the centenary of the big store's dome.



Swarovski scintille désormais Place de la Madeleine

32 place de La Madeleine, 8^e Tél. 01 42 65 28 10

Le Spa Valmont pour Le Meurice, l'excellence du soin



© Guillaume de Lamber

VALMONT

Une cure de jouvence

En septembre dernier, le Spa Valmont pour Le Meurice s'est refait une beauté. En plus d'une lumière naturelle, l'espace présente une terrasse arborée, trois cabines ultra-luxueuses, un sauna, deux hammams, un bar à ongles et une salle de fitness. Et pour poursuivre l'expérience suprême du soin suisse, la boutique Valmont (accès possible par la rue Castiglione) propose à la vente la Time Master Intensive Program, la seule cure multi-action anti-âge intensive ! Coffret 950 €. M.S.

-/ A renovated spa for rejuvenating experiences.

The Valmont spa at Le Meurice had a facelift in September. Along with three über-luxurious treatment rooms, sauna, two hammams, nail bar and fitness room its assets are natural light and a treed terrace. To continue the supreme experience of Swiss beauty treatment at home, the spa's shop sells the Time Master Intensive Program, the only multi-action intensive anti-ageing treatment. The Valmont shop is also accessible from Rue Castiglione.

Hotel Le Meurice – Tél. 01 44 58 10 77

BULGARI

Un it-bag en avant-première aux Galeries Lafayette

Avis à toutes les fashionistas ! Le prochain it-bag à posséder s'appelle le sac Isabella Rossellini et il est signé Bulgari. Issu de la collection printemps-été 2013, ce futur collector est présenté en avant-première aux Galeries Lafayette. Pendant deux mois, Bulgari installe un pop-up store au premier étage du grand magasin du boulevard Haussmann. Dans cet écrivain, le modèle en alligator brillant révélera ses tonalités audacieuses, la peau améthyste contraste avec un cuir jaune citrine. Pour rappeler les origines joaillières de la maison italienne, le fermoir est un véritable bijou, en émail vert émeraude et rhodonite. Attention, vous avez jusqu'à la fin du mois pour vous offrir en exclusivité cet objet du désir. J.DLR

-/ It-bag preview at Galeries Lafayette. Calling all fashionistas! The next must-have it-bag will be the Isabella Rossellini bag from Bulgari's spring-summer 2013 collection. For a foretaste, head to Galeries Lafayette on boulevard Haussmann, where Bulgari have a pop-up shop on the first floor for two months. Here the future collectible is on show in all its shining glory, bold emerald green alligator contrasting with lemon yellow leather. As a reminder that Bulgari is a jeweller at root, the clasp is a real gem in emerald green enamel and rhodonite. Be warned, you only have till the end of the months to snap up one of these exclusive objects of desire.



40 bd Haussmann, 9^e Tél. 01 42 82 34 56



DIPTYQUE

Le temps qui s'écoule et qui fleure bon !

La célèbre maison parisienne a choisi sa fragrance culte du 34 boulevard Saint-Germain, pour accompagner sa dernière innovation, un sablier qui laisse filer le parfum au compte-gouttes de manière durable grâce à un procédé unique et breveté. Les effluves persistent une vingtaine de minutes à chaque bascule et le flacon, rechargeable, dure trois mois. Sablier, 110 €. Recharge, 38 €. M.S.

-/ *As time goes by.* The celebrated Paris fragrance company chose its cult perfume, 34 Boulevard Saint-Germain, for its latest innovation: an hourglass that lets the perfume drip through for about 20 minutes, after which you can turn it over to restart the process. The unique patented system is refillable, one refill lasting about three months.

www.diptyqueparis.com



+

Karl Lagerfeld a dessiné la nouvelle collection maquillage Mon Shu Uemura. Son égérie, Mon Shu girl, est une mini-poupée qui mixe tradition japonaise et culture européenne.

-/ *Karl Lagerfeld has designed a new makeup collection, Mon Shu Uemura, with a mini-doll by way of muse, combining Japanese tradition and European culture.*

+

La collection des objets voyageurs de Capsule de Plume s'enrichit d'un parfum de valise unisexe, naturel, qui rajoute un sillage de fraîcheur à tous vos voyages.

-/ *Plume's collection of travel-related objects now includes a natural unisex suitcase spray called Capsule to give your luggage a fresh fragrance.*

L'ART DE VIVRE
ACQUA DI PARMA à l'italienne

En exclusivité dans la boutique Acqua di Parma, l'amateur de belles fragrances et d'objets rares trouvera son bonheur pour concocter un cadeau original. On fonce sur les étuis en cuir épais spécialement dessinés pour certaines eaux masculines comme le très chic et sobre Leather Travel Spray abritant l'eau de Cologne Essenza, mais aussi les housses pour iPad et iPhone. M.S.

-/ *Italian lifestyle.* For those who love fine perfumes and rare objects there are exclusive, original gifts to be found at the Acqua di Parma store. What's not to love about the specially-designed, thick leather cases housing some of the men's perfumes, such as the Essenza eau de Cologne in its soberly elegant leather travel spray. Or the leather iPad and iPhone cases. 6 rue des Francs-Bourgeois, 4^e



Acqua di Parma, le comble du chic.

BALDININI

Sur les pas du glamour italien

Voilà plus d'un siècle que la maison Baldinini s'illustre dans la fabrication artisanale de chaussures. La griffe italienne a su conquérir les amateurs de souliers faits main et se démarquer par son souci du détail, sa créativité sans mesure et son approche « mode » de la chaussure. Pour le printemps-été 2013, Baldinini s'amuse ! Déclinées en couleurs pop, les platform shoes se parent de talons futuristes et graphiques. Un souffle ethnique se fait sentir au détour de sandales plates, revêtues d'un masque totem de cuir. Le soir, les élégantes ne résisteront pas à des compensées en cuir rouge irisé ou illuminées de strass colorés. Enfin, pour les aficionados de la botte, version haute ou low-boots, elles s'habillent de tonalités poudrées féminines. À accorder à ses souliers, de jolis sacs à main signés par la maison. J.DLR



Baldinini, le souci du détail.

-/ *Italian glam walks tall.* Baldinini has been famed for its artisan-crafted footwear for over a century. The Italian brand has won the hearts of handmade footwear aficionados by its concern for detail, boundless creativity and high fashion approach. Baldinini has had fun for spring and summer 2013!

The platform shoes in pop colours come with graphic, futuristic heels. The leather totem masks on the flat sandals bring an ethnic touch. For evening, stylistas will be blown away by the wedge heels in iridescent red leather or bedecked with coloured strass. The boots, high and low, come in feminine powdery colours. And to go with the shoes the brand has some very fine bags.

350 rue Saint-Honoré, 1^{er} - Tél. 01 42 86 83 51

MUST-HAVE

Fragrances d'hiver : les éditions rares

Le chiffre est sidérant, mais plus de 300 parfums ont inondé le marché cette année ! Pour la terminer en beauté, voici messieurs quelques idées d'éditions rares à offrir pour étonner vos belles. Cartier poursuit sa collection Les Heures de Parfum avec le 3^e opus, L'Heure Vertueuse, un jus très original imaginé par Mathilde Laurent autour des herbes aromatiques (230 €). Autre grande maison parisienne, Annick Goutal a créé une nouvelle boule papillon pour la version eau de parfum de sa fragrance unisexe qu'on adore, Nuit Étoilée, aux tonalités aromatiques boisées irrésistibles (190 €). Collector sans aucun doute, le flacon de l'édition Burberry Body Cristal conçu par les célèbres ateliers Baccarat, dont chacune des 156 bouteilles, en cristal pur soufflé, est signée et numérotée (2 000 €). Pour la 11^e édition de son illustissime Eau du Soir, disponible seulement pendant les fêtes (8 000 items), Sisley déploie, de son côté, un rouge cerise et des tâches d'or sur son flacon (195 €). Et pour finir, le grand parfumeur Serge Lutens, dont chaque création olfactive est une rareté en soi, décline une sublime édition de Louve, 30 flacons gravés et numérotés à s'offrir uniquement dans la boutique du Palais Royal (800 €). M.S.

-/ *Winter fragrances: rare editions.* A staggering statistic: there are over 300 perfumes on the market this year. For our male readers, we suggest some rare editions to astonish your beloved this Christmas. Cartier has added a third perfume to its Les Heures de Parfum collection: L'Heure Vertueuse is a highly original herbal fragrance by Mathilde Laurent (€230). Annick Goutal, another leading Paris perfume house, has brought out a new butterfly bottle for the eau de parfum version of her adorable unisex perfume Nuit Étoilée with its irresistible woody-aromatic notes (€190). An undoubted collectible is the Baccarat blown crystal bottle that houses Burberry's Body Cristal edition of 156 signed, numbered bottles (€2000). For the 11th edition of its illustrious Eau du Soir, in the shops only for the festive season (8000 items made), Sisley has opted for a cherry-red bottle with patches of gold (€195). Serge Lutens, whose every new perfume is a big event, offers a sublime new edition of Louve: thirty engraved, numbered bottles available only from the Serge Lutens shop in Palais Royal (€800).



De g. à dr., et de bas en haut : Cartier, Annick Goutal, Sisley, Serge Lutens et Burberry.

+

La marque islandaise Bioeffect, entièrement naturelle, est incontournable pour les beautystas. On adore sa crème de jour nourrissante qui fond littéralement sur la peau. Leur dernière innovation ? Un sérum pour le corps. -/ *Bioeffect is an Irish brand of entirely natural cosmetics, a must-have for any self-respecting beautista. We love the nourishing day cream, which literally melts on the skin. The latest introduction is a body serum.*



Dans le Marais, UGG Australia prend ses marques.

UGG

Premiers pas en France...

La marque australienne UGG, connue pour ses bottes fourrées, ouvre sa première boutique en France. C'est au cœur du Marais, 26 rue Vieille-du-Temple, dans un espace de 140 m², que les adeptes pourront choisir chaussures et accessoires pour toute la famille. J.LDR

-/ *Australian brand UGG, famous for its fur-lined boots, has opened its first shop in France. It's at 26 Rue Vieille-du-Temple in the Marais district, in a 140m² space where adepts of the brand will find footwear and accessories for all the family.*



LE BISTROT DU 7^E

Une Cuisine française traditionnelle qui existe depuis 20 ans. On peut y déguster escargots, foie gras, rognon de veau sauce moutarde, canard à l'orange, dorade à la provençale, etc. à des prix très raisonnables. Le soir dîner aux chandelles dans une ambiance romantique. En été terrasse face aux invalides. Carte 35€.

56 bd de La Tour Maubourg
75007 Paris
tél. 01 45 51 93 08
www.bistrotdu7.com

LE PALAIS DU STYLO

Metro: Opéra
9 rue Auber
Paris 9th
Tel: 01 47 42 31 42
www.styloprestige.com





Le premier calendrier olfactif signé Quintessence Paris.

Dans le célèbre quartier Saint-Germain, Quintessence Paris, spécialiste de bougies de luxe et de parfums sur mesure, propose, depuis le 13 novembre, le calendrier olfactif 2013, imaginé par Valentine Pozzo di Borgo, fondatrice de la marque et descendante de la célèbre famille Givaudan. Ultra-raffiné, le coffret noir se compose de 12 bougies, véritables objets d'art imaginés par douze acteurs de cinéma, dont Jean Rochefort, Clotilde Courau, Isabella Rossellini, Marc Lavoine, Kiera Chaplin, Anna Mouglalis, etc. Chaque pièce est

38 rue de l'Université, 7^e
Tél. 01 42 84 32 05

QUINTESSENCE

Des flammes à la hauteur !

signée et numérotée. Cette idée de cadeau, bienvenue durant cette période de fêtes, est également disponible au Bon Marché à Paris et chez Bergdorf Goodman à New York. Autre nouveauté délicieusement inutile mais franchement indispensable, des feuilles de papier de soie parfumées à disposer entre les habits, dans les armoires, les valises, les tiroirs ou encore au fond des chaussures, pour en maintenir la forme. So chic ! Calendrier : 495 €. Bougie à l'unité : 55 €, dont 2 € reversés à l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque. M.S.

-/ Gifts aflame. On 13 November Quintessence Paris, the luxury candles and custom perfumes specialist in the Saint-Germain district, rolled out a 2013 fragrance calendar desi-

gned by Valentine Pozzo di Borgo, the brand's founder and a descendent of the renowned Givaudan family. The ultra-refined black gift box contains 12 candles, each one a genuine art object designed by a film actor: Jean Rochefort, Clotilde Courau, Isabella Rossellini, Marc Lavoine, Kiera Chaplin, or Anna Mouglalis, etc. Gift ideas like this are just what we need at this time of year. Each set is signed and numbered; they can also be found at Bon Marché in Paris and Bergdorf Goodman in New York. Quintessence offer another deliciously useless but frankly indispensable novelty with their sheets of perfumed tissue paper to slip between clothes in cupboards, suitcases and drawers, or push into the toes of socks to keep them in shape. How's that for chic!



Gonflée, la collection de fine joaillerie Fabergé baptisée Matelassé qui s'inspire de la décoration des salons de réception de la famille Romanov. On adore l'anneau bandeau en or poli, serti de diamants.

-/ Fabergé has taken inspiration from the button-tuft furniture in the reception rooms of the Romanov royal household for its Matelessé fine jewellery collection.



Chic et épuré, le nouveau Varius Ceramic White de Caran d'Ache arbore des motifs géométriques, des reflets brillants et un bec en or 18 carats rhodié. 875 €

-/ A pen to die for: the new Varius Ceramic White from Caran d'Ache, sleek and chic with geometric pattern, bright rhodium finish and 18-carat gold nib.

DESIGN

Du nouveau chez Sarah L.

Sarah Lavoine, designer d'intérieur, et « accessoirement » épouse du chanteur français Marc Lavoine, vient de repenser entièrement sa boutique située à deux pas du jardin des Tuileries. Le nouvel espace de 100 m² présente la première collection de mobilier, miroirs, luminaires de la jeune femme, bien sûr – influencée par le Maroc, Bali ou New York – mais aussi ses coups de cœur comme les lampes de l'Italienne Paola Navone ou les tables du Néerlandais Gubi. La nouveauté, idéale pour les fêtes qui approchent : les trois bougies signature, dont la subtile n° 3, senteur bois de figuier. M.S.



-/New at Sarah L. Sarah Lavoine, interior designer and incidentally the wife of French singer Marc Lavoine, has completely overhauled her shop near the Jardin des Tuileries. The new 100m² space displays the young designer's first collection of furniture, mirrors and lighting with variously Moroccan, Balian and New York influences, along with lamps by Italian designer Paola Navone and tables by Dutch designer Gubi. Just right for the festive season are Sarah L's three new signature candles, including a delicious, subtle fig wood fragrance.

9 rue Saint-Roch, 1^{er}
Tél. 01 42 96 34 35

La montre **HORLOGERIE** BACKES & STRAUSS de Queen Elizabeth

Agent exclusif et officiel du plus ancien diamantaire londonien Backes & Strauss, la boutique Waskoll révèle en vitrine l'un des soixante exemplaires de la Regent Diamond Jubilee. Cette montre exceptionnelle, réalisée en partenariat avec Franck Muller, a été lancée à l'occasion des 60 ans de règne de la reine Elizabeth II. J.DLR



Une édition « royale » de Backes & Strauss, disponible chez Waskoll

-/ Regent Diamond Jubilee from Backes & Strauss. The Waskoll store is the sole agent in Paris for Backes & Strauss, London's oldest diamond merchant. In the window you can admire one of 60 timepieces produced by Backes & Strauss in partnership with Franck Muller to celebrate Queen Elizabeth II's 60th year on the throne.

Waskoll
19 rue de la Paix, 2^e
Tél. 01 44 71 98 94

SMALTO
50 ans de savoir-faire et d'élégance

-/ 50 years of elegance and knowhow



© photo smalto

C'était en février 1962... Francesco Smalto fonde la maison Smalto et s'installe rue La Boétie. Dès lors, l'adresse parisienne va attirer tous les dandys de la planète. « Une silhouette élégante et près du corps », tel est le credo du créateur. Ainsi, il va imaginer le concept du prêt-à-porter de luxe en 1967, confectionner le smoking le plus léger du monde en 1975, et offrir son approche « tailoring » aux dames en 1985 en dessinant une collection sur le thème masculin/féminin autour du tailleur. Aujourd'hui, Youn Chong Bak, directrice artistique de la maison labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, s'évertue à perpétuer un vestiaire chic et élégant, fidèle aux valeurs du fondateur. Ainsi sont déclinés des lignes couture, accessoires et un service sur-mesure. Et comme on n'a pas tous les jours 50 ans, la créatrice a imaginé une collection capsule de prêt-à-porter, rétrospective de cinq décennies de style selon un savoir-faire inimitable.

Le smoking, vedette pour les 50 ans de la maison, en édition limitée et numérotée

Des collections spécifiques

Dans le dressing « anniversaire » de Smalto, ont été conçues des éditions spéciales où l'on trouve un costume semi-cintré marine ou un smoking col châle. Une déclinaison de chemises – à gorge boutonnée ou à col cassé – viendra parfaire l'allure de Monsieur. Pour compléter la panoplie, la marque propose aussi des accessoires. Les amateurs ne résisteront pas à l'étoile grande ou moyenne, à l'enveloppe porte-cartes ou aux lunettes de soleil créées spécialement pour l'occasion. Mais ce n'est pas fini ! Qui dit anniversaire exceptionnel, dit fête d'exception ! Pour rendre hommage au couturier qui a enrichi dès 1987 son univers d'un parfum, la maison réédite deux jus iconiques, Full Choke et Smalto Classic, disponibles en exclusivité sur la boutique en ligne. Enfin, les fidèles pourront parcourir l'histoire de Smalto en se procurant d'urgence le livre Francesco Smalto, 50 ans d'élégance masculine aux Éditions du Cherche Midi. Une véritable intrusion dans les coulisses des métiers du sur-mesure, et l'occasion de réviser ses classiques. Car ne l'oublions pas : « la véritable élégance : c'est une question de proportion, d'équilibre, d'allure », disait Francesco Smalto.

-/ As soon as Francesco Smalto launched his eponymous fashion house and opened shop on Rue La Boétie in February 1962, all the world's dandies converged on the place. The designer's credo is "an elegant, close-fitting silhouette". He it was who dreamed up the concept of luxury ready-to-wear in 1967 and made the lightest dinner jacket in the world in 1975. In 1985 he offered his beautiful tailoring to women with a collection focused on masculine-style jackets. Today the founder's values of chic and elegance are faithfully maintained by creative director Youn Chong Bak with her couture lines, accessories and bespoke service. And as a 50th anniversary doesn't come along every day, Youn Chong Bak has designed a ready-to-wear capsule collection looking back with inimitable skill over those five decades of style.

Voilà un demi-siècle que la célèbre maison de couture esquisse un vestiaire chic et raffiné en revisitant les codes classiques de l'élégance masculine.

-/ For 50 years now the famous couture house has been offering a chic, sophisticated wardrobe, putting its own ever-renewed slant on the classic codes of male elegance.

Special collections

Among the special editions in the Smalto anniversary wardrobe you'll find a semi-fitted navy blue suit and a shawl-collared dinner jacket, for example. Gentlemen will perfect their look with a shirt from the Smalto range and a few accessories: large or medium stole, a wallet or a pair of 50th anniversary Smalto sunglasses. And that's not all! A golden jubilee deserves a special party, and as part of its tribute to the couturier (who brought out his first perfume in 1987) Smalto is re-issuing two iconic fragrances, Full Choke and Smalto Classic, available only from the online store. And lastly, loyal Smalto followers can pore over Francesco Smalto, 50 ans d'élégance masculine published by Éditions du Cherche Midi: a sneak peek behind the scenes of the bespoke business, and a chance to brush up one's classics! Let's not forget it was Francesco Smalto who said that "true elegance is a matter of proportion, balance and style".

44 rue François 1^{er}, Paris 8^e
Tél. 01 47 20 70 63



Cuisine de haute volée à la Dame de Pic.

LA DAME DE PIC

Un laboratoire de saveurs

Anne-Sophie Pic – la seule femme triplement étoilée du guide *Michelin* – vient de mettre un pied à Paris en inaugurant une adresse malicieusement baptisée La Dame de Pic. Cuisine ouverte – visible depuis la rue ! – belle décoration contemporaine : on retrouve tout l'univers de cette chef qui n'a choisi de faire ni un bistrot ni un « grand restaurant gastronomique classique », mais une sorte de « laboratoire des saveurs », destiné à vivre des expériences ludiques. Première d'entre elles : établir son menu à partir de trois parfums (vanille ambrée/iodée et fleurs/sous-bois épicés) imaginés avec un nez de la maison Takasago, Philippe Bousseton. La deuxième expérience sera visuelle, via des plats à l'esthétique sophistiquée (très jolie Sardine de Méditerranée, poireaux, thé macha). L'expérience gustative s'avère finalement très plaisante avec des mariages de saveurs très réussis comme cette Huitre spéciale Gillardeau n° 3, chou-fleur, jasmin ou cette délicieuse Poularde fermière, couteaux, épinards, fleurs d'oranger. Un succès mérité !

-/ **A laboratory of flavours.** Anne-Sophie Pic – the only woman with three stars in the Michelin guide – has just gained a foothold in Paris by launching a new restaurant mischievously called La Dame de Pic, a pun on her name ("La Dame de Pique" means Queen of Spades). Boasting an open kitchen and stylish contemporary décor, the eatery is neither a classic gourmet restaurant nor a bistro, but a sort of "laboratory of flavours" that promises some exciting sensory experiences. Starting with scent: the menu is based on three fragrance profiles (vanilla-amber, iodine-floral, woody-spicy), developed with Philippe Bousseton, the nose for perfumer Takasago. The visual experience is equally pleasing thanks to the sophisticated presentation, and the excellent flavour combinations make for a fabulous taste sensation. A well-deserved success!

Menus : 49 € (déjeuner) – 79, 100 et 120 €
20 rue du Louvre, 1^{er} – Tél. 01 42 60 40 40



Nicolas Béliard, nouveau directeur général du Peninsula Paris.

Nicolas Béliard vient d'être nommé directeur général du Peninsula Paris, qui ouvrira fin 2013. L'hôtel comptera 200 chambres et suites, 5 restaurants ainsi qu'un spa et sera le fleuron du groupe Peninsula en Europe.

-/ *Nicolas Béliard has just been appointed as the general manager of the Peninsula Paris Hotel, scheduled to open in late 2013. The new hotel will be the European flagship of the Peninsula group and will offer two hundred rooms and suites, five restaurants, and a spa.*

Augustin Teboul est la lauréate de l'édition 2012 du Dorchester Collection Fashion Prize. Le prestigieux prix lui a été remis, le 16 octobre, à l'hôtel Plaza Athénée, membre de Dorchester Collection.

-/ *Augustin Teboul has won the prestigious 2012 Dorchester Collection Fashion Prize, which was presented to him on 16 October at the Hotel Plaza Athénée.*
augustin-teboul.com

LA MAISON BLANCHE NOMINATION
vue d'en haut !

15 avenue Montaigne, 8^e
www.maison-blanche.fr

Sous la supervision de Jacques et Laurent Pourcel, Hervé Nepple vient de prendre la direction des cuisines de La Maison Blanche.

Outre sa cuisine gastronomique, le restaurant, sur le toit du théâtre des Champs-Élysées, offre une vue époustouflante sur Paris !

-/ **Breathtaking views from La Maison Blanche**
Chef Hervé Nepple has just taken charge of La Maison Blanche, under the supervision of Jacques and Laurent Pourcel. To complement its gourmet cuisine, the restaurant offers breathtaking views over Paris from its rooftop location above the Théâtre des Champs-Élysées.

AUBERGE FLORAA

Une adresse trendy à deux pas de Bastille

Expédition au cœur du Paris bobo, avec l'auberge ouverte par Flora Mikula à deux pas de la Bastille. Côté hôtel, on trouve 21 chambres trois étoiles décorées par le designer Sébastien d'Evry dans un esprit différent pour chacun des trois étages. Les prix étant plutôt raisonnables, on préfère la catégorie Gourmande, plus spacieuse. Côté restaurant, on aime le menu de l'auberge selon l'inspiration de Flora, ainsi que le menu Tapas en forme de divertissant picorage (Petits gris, os à moelle au chorizo et ses févettes, calamars et jus de bouillabaisse...) Mention spéciale pour le brunch. Une adresse trendy et sans prétention.

rooms were decorated by interior designer Sébastien d'Evry, who devised a different theme for each of the three floors. Given the reasonable prices, we prefer the roomier "Gourmande" category. We love the inspired restaurant menu, which Flora changes according to her mood, and the fun Tapas menu. The brunch deserves a special mention. Unpretentiously hip.



Chambres 120 à 190 € et suite 230 €
Brunch de 11 h à 16 heures, le dim 28 €.
Menus déj. : 18 et 22 €.
Au dîner, menu tapas 45 € et menu de l'Auberge 50 €
44 boulevard Richard Lenoir, 11^e
Tél. 01 47 00 52 77

L'Auberge de Flora, mention spéciale pour le brunch.

-/ **A hip new hotel-restaurant close to the Bastille.**
Flora Mikula's Auberge Flora plunges you into the heart of boho Paris. The hotel's twenty-one three-star

L'AGAPÉ

Un nouveau chef pour une cuisine subtile

Toshitaka Omiya a pris les commandes des cuisines de L'Agapé, cette belle table contemporaine étoilée située dans le XVII^e arrondissement. Originaire d'Osaka, ce jeune chef de 33 ans au très riche parcours (l'Arpège d'Alain Passard, le V avec Philippe Legendre puis Eric Briffard) imprime désormais pleinement son empreinte sur une carte qu'il a totalement imaginée. Seul subsiste le plat signature de la maison – la Noix de veau de Hugo Desnoyer fumée au bois de hêtre – même si le chef l'a forcément revisité... On aime beaucoup le délicat travail sur l'amertume et la douceur, comme avec les Langoustines de Loctudy, fenouil, citron vert ou encore sur les textures comme cette élégante touche de croquant apportée au tempura qui accompagne le Homard bleu de nos côtes. Une cuisine subtile et créative.

Le chef Toshitaka Omiya, aux commandes de l'Agapé.



© Thai Toutain

-/ **New chef creates refined cuisine**
Toshitaka Omiya is the new head chef at L'Agapé, the contemporary Michelin-starred restaurant in Paris 17. Drawing on his extensive experience, the 33-year-old chef from Osaka has put his own stamp on the eatery by personally crafting a completely new menu. The only survivor is the restaurant's signature dish – Hugo Desnoyer's beechwood smoked *Noix de veau* (topside of veal) – to which the chef has added his own twist. We love the delicate bittersweet flavours of the Loctudy langoustines with fennel and lime, and the subtle crunchy texture of the tempura that accompanies the wild local lobster. Refined and innovative.

Carte 100 € - Menus : 35 € (déjeuner), 90 et 120 €
51 rue Jouffroy-d'Abbans, 17^e
Tél. 01 42 27 20 18

+
Cœur, gésiers, rognons, cervelle, etc. Il n'y a qu'en France que vous trouverez un livre de recettes consacré aux produits tripiers. C'est chose faite avec **Le livre de la tripe** de Stéphane Reynaud aux éditions Marabout.
-/ *Heart, gizzards, kidney, brain: only in France would you find a cookery book dedicated to offal. Fans of tripe will fall for the recipes in Stéphane Reynaud's Le livre de la tripe (The Book of Tripe), published by Editions Marabout.*

+
La Grande Épicerie du Bon Marché annonce l'ouverture de sa nouvelle cave. On y trouvera, entre autres, une sélection de plus de 400 champagnes tous disponibles au frais !
-/ *La Grande Épicerie at the Bon Marché store has just announced the opening of its new wine shop, with a selection of more than 400 different champagnes, all available chilled.*



Le Rendez-vous des Camionneurs, une cuisine de bistrot très réussie.

AU RENDEZ-VOUS DES CAMIONNEURS

Un retour bienvenu

Dans les années 50, ce restaurant était le point de ralliement des camionneurs venus livrer leurs marchandises aux Halles de Paris ! Après moult péripéties, c'est Patrice Hardy – chef étoilé du restaurant La Truffe Noire à Neuilly – et sa femme, Corinne, qui viennent de reprendre l'affaire. Touristes – nous sommes dans un des plus beaux endroits de Paris – et riverains viennent maintenant se régaler autour d'une cuisine de bistrot très réussie (croque-monsieur au haddock, chèvre frais, œufs de hareng fumé idéal pour une faim passagère, excellente blanquette de joue de veau...). Pour être fidèle à la tradition, la table est ouverte tous les jours, en service continu, de 7 h 30 à 23 heures.

-/ **A welcome return.** During the '50s this was the restaurant where lorry drivers met and ate after delivering their goods to the Halles de Paris food market. Since then the place has had its ups and downs, but was recently taken over by Patrice Hardy – the Michelin-starred chef formerly of La Truffe Noire in Neuilly – and his wife Corinne, whose superb bistro cuisine has been attracting locals and tourists alike. In keeping with tradition, the restaurant is open seven days a week, from 7.30am to 11pm.

Formules : 24 € et 36 €
Carte : 45 € environ
72 quai des Orfèvres, 1^{er}
Tél. 01 43 29 78 81

Club « **MARTINI** » NOCTURNE
sur les Champs-Élysées 34 rue Marboeuf, 8^e

Jusqu'à fin décembre, le vendredi et le samedi, de 21 h 30 à 4 heures, le bar éphémère Club Royale by Terrazza Martini prend ses quartiers d'hiver au Pavillon Champs-Élysées. Un nouveau lieu tendance signé Moma Sélection.

-/ **Club Royale by Terrazza Martini on the Champs-Élysées Pop-up bar Club Royale by Terrazza Martini has moved to the Pavillon Champs-Élysées. Managed by Moma Sélection, the hot new bar concept is open on Fridays and Saturdays from 9.30pm to 4am, until the end of December.**





©David Arous

Helen, une nouvelle adresse chic et gourmande autour du poisson.

Carte : 80 à 120 €
Menu : 48 € (déjeuner) et 120 €
3 rue Berryer, 8^e
Tél. 01 40 76 01 40

C'est une nouvelle adresse chic et gourmande qui vient d'être inaugurée à deux pas des Champs-Élysées et de la place de l'Étoile. Son ambition : devenir une référence parmi les restaurants de

HELEN

La pêche du jour directement dans les assiettes !

poissons. C'est d'ailleurs un ancien de chez Le Duc, Franck Barrier, qui veille à la destinée de cette table proposant exclusivement des poissons sauvages issus de la pêche de petits bateaux, livrés chaque matin. On a ainsi beaucoup aimé les entrées crues comme le Carpaccio de daurade royale au citron caviar et le Carpaccio de noix de Saint-Jacques au poivre Timut. La pêche du jour est effectivement remarquable (avec la possibilité originale d'une préparation « en suquet », une sorte de ragoût). On remarque aussi quelques propositions rares à Paris comme les gambas de Palamos ou le « pulpito », un petit poulpe blanc. Pour finir, le chariot de desserts maison (millefeuille, Paris-Brest, etc.) ravira les plus gourmands.

-/ **Catch of the day, from the boat to your plate.** Located just off the Champs-Élysées and Place de l'Étoile, this fashionable new place is on a mission: to become a benchmark fish restaurant. The chef, Franck Barrier, formerly of Le Duc, plans to make this happen by offering only fresh-caught wild fish delivered straight off the boat every morning. We adored the raw starters such as Carpaccio of sea bream with citrus caviar and Carpaccio of scallops with Nepalese timut pepper. The catch of the day is outstanding, and there are also items that are hard to find in Paris, such as Palamos king prawns from Spain, and pulpito, a small white octopus. And for those who just can't get enough, the dessert trolley is sublime.

LE PLAYTIME

Escale de nuit version 50's

En plein Saint-Germain-des-Prés, l'Artus Hôtel vient d'inaugurer un superbe bar de nuit baptisé Playtime Cocktails. Dans un univers tout droit inspiré des années 50 et des films de Jacques Tati, on découvre une somptueuse carte de cocktails qui, entre allusions directes au 7^e art et clin d'œil au passé, se décline en quatre thèmes à choisir selon l'humeur du jour. Des cocktails puissants, acides, frais ou plus floraux... on s'en remet les yeux fermés au chef barman Emeric Aquilar, véritable artiste du shaker !

Le Playtime Cocktails à Saint-Germain-des-Prés.



-/ **A 50s-style cocktail bar.** The Hotel Artus in the heart of Saint-Germain-des-Prés has just opened a fantastic new bar called Playtime Cocktails, inspired by the '50s and the films of Jacques Tati. The lavish cocktail menu combines retro chic with cinematic references, and is divided into four flavour themes: strong, sour, fresh and floral. Relax and let expert mixologist Emeric Aquilar shake up a storm!

De 18 heures à 1 heures
Open from 6pm to 1am
34 rue de Buci, 6^e
Tél. 01 43 29 07 20

+

Le groupe Marriott a inauguré un nouvel hôtel Courtyard au 114 route de la Reine à Boulogne. Un point de chute idéal pour la clientèle d'affaires devant se rendre à la Défense ou dans l'ouest de Paris. www.courtyardparisboulogne.fr
-/ The Marriott Group has just opened a new Courtyard Hotel at 114 Route de la Reine in Boulogne. An ideal base for business travellers needing to access La Défense or west Paris.

Le tout nouvel hôtel Courtyard by Marriott Paris-Boulogne



KRUG s'installe à La Samaritaine

RENDEZ-VOUS D'EXCEPTION

Dans le cadre de la seconde édition de Krug en Capitale, c'est Emmanuel Renaut, chef de l'année 2012, qui propose, jusqu'au 12 décembre, un menu d'exception servi dans un restaurant éphémère installé au 5^e étage de la Samaritaine, un lieu mythique actuellement fermé au public.

-/ **Krug opens in La Samaritaine** For the second edition of Krug en Capitale, chef Emmanuel Renaut will be serving an exceptional menu in a pop-up restaurant on the 5th floor of La Samaritaine. Until 12 December.

www.krugencapitale.fr

Emmanuel Renaut pour l'opération « Krug en Capitale II ».



© Jeff Nahr

+

Pour se déplacer pendant les fêtes, Privilège Limousines propose un service de limousines avec chauffeur non seulement à Marseille et sur toute la Côte d'Azur, mais aussi à Paris.

-/ **Arrive in style this festive season with Privilège Limousines, the Marseille-based limo service that's now available in Paris.** Tél. 01 58 64 31 61 www.le-privilège.com

+

On attend, pour la rentrée 2013, l'ouverture d'un troisième Buddha-Bar Hôtel (le premier en France). Situé au 4 rue d'Anjou, cet hôtel cinq étoiles offrira 56 chambres, dont 21 suites.

-/ **The third Buddha-Bar Hotel opens in early 2013 in 4 Rue d'Anjou. The five-star hotel will offer 56 rooms including 21 suites.**

+

Le Moulin-Rouge propose à la vente un tee-shirt « I'm a Moulin Rouge Beauty » (18 €). Les bénéfices de cette opération reviendront à l'association Joséphine qui accompagne des femmes en difficulté.

-/ **The Moulin-Rouge has designed a t-shirt inscribed with the logo "I'm a Moulin Rouge beauty", priced at €18. All proceeds go to Joséphine, a non-profit organisation for disadvantaged women.**

GAYA
Un nouveau décor

Le restaurant de poissons étoilé de Pierre Gagnaire vient d'être totalement repensé pour donner du volume au lieu tout en mettant en valeur les photographies de la collection du chef... constituée autour du thème de la table bien sûr ! Au Gaya, voici donc une sorte de « décor cadre », tout en boiserie, qui confère à l'espace une atmosphère très élégante, associée à la modernité du mur d'écaillés imaginé il y a quelques années par l'architecte et designer Christian Ghion. L'occasion de redécouvrir une carte où beaux produits de la mer (parfois modestes) et légumes tiennent une place de choix. Ainsi a-t-on beaucoup aimé le Merlan de ligne gratiné aux fines herbes, sommités de chou-fleur et pommes de terre nouvelles.



© Jacques Clavard

Nouvelle ambiance au restaurant étoilé Gaya.

-/ **A modern new look.** Pierre Gagnaire's Michelin-starred fish restaurant has just been given a thorough makeover to create a more spacious feel and to showcase the chef's prized collection of photographs – all food-related, of course! The new wood-panelled interior functions as a kind of "frame", creating a stylish setting that's complemented by the modern aesthetic of the existing "fish scale" wall, designed a few years ago by architect and interior designer Christian Ghion. The perfect excuse to rediscover Gaya's magnificent menu, in which superlative seafood and vegetables take pride of place. We loved the line-caught whiting au gratin with herbs, cauliflower florets and new potatoes.

Menu : 60 € (déjeuner) – Carte : 80 €
44 rue du Bac, Paris 7^e – Tél. 01 45 44 73 73

KINUGAWA

Un mythe qui reprend vie !

Arrivé du Japon en 1978, le chef Kyochui Kinugawa est passé par le célèbre restaurant de l'hôtel Nikko, le Benkay, avant de créer de sa propre adresse éponyme (de 1984 jusqu'à sa mort, en 2005), l'un des meilleurs restaurants japonais de France et même d'Europe. C'est donc un véritable mythe qu'entend faire revivre Romain Costa, président du Groupe Black Code. Pour cela, les lieux ont été totalement redécouverts par les designers Gilles et Boissier en réinterprétant différents univers typiquement japonais. À la fois sobre et chaleureux, ce cadre se prête parfaitement à la découverte de la cuisine du chef Toyofumi Ozuru. Parmi ses plats signature, un excellent harumaki de « soft-shell crab » alliant croustillant et douceur ou encore ce très fin filet de bar servi dans un bouillon clair de bonite et d'algues japonaises. Kinugawa est désormais une sorte d'izakaya chic et contemporaine, qui ravira les plus exigeants amateurs de cuisine nippone (excellents bentos).



Kinugawa, le retour d'un véritable mythe

Carte : 70 €
Menus : 32 € (déjeuner) et 42 € (déjeuner), 55 € et 85 €
9 rue du Mont-Thabor, 1^{er}
Tél. 01 42 60 65 07

Un JOYAU FRANÇAIS CHAMPAGNE signé BOIZEL

C'est lors d'un déjeuner à la Dame de Pic que la maison Boizel a dévoilé – spécialement pour ces fêtes de fin d'année – un champagne d'exception baptisé Joyau de France Rosé 2004. Il sera vendu 89 € chez les meilleurs cavistes parisiens.

-/ **A gem from Boizel** Boizel recently unveiled their latest vintage champagne at a lunch at La Dame de Pic. Christened "Joyau de France" (Jewel of France), the 2004 rosé is available from top Paris wine shops and retails at €89.

www.boizel.com



-/ Hotels, dreams and dream hotels

PHILIPPE VAURS & CHRISTOPHE SAUVAGE

Des hôtels et des rêves



Vous cherchez un hôtel vraiment original pour votre séjour à Paris ? Ce talentueux duo a certainement une idée à vous proposer !

-/ If you're looking for a truly original hotel for your stay in Paris, this talented duo have some ideas for you!

À chaque fois que vous dévoilez un nouvel hôtel, c'est un événement. À quoi l'attribuez-vous ?

Philippe Vaur : Tout a commencé lorsque nous avons lancé le Five en 2005-2006. Nous voulions proposer à nos clients des lieux uniques, à taille humaine, qui racontent une véritable histoire. Les ouvertures se sont enchaînées et, à chaque fois, les médias en ont beaucoup parlé. Certes, nous prétendons une vraie attention à la communication, mais aussi – et surtout – nos concepts sont innovants. Ainsi, au Hidden Hôtel, nous proposons une immersion dans un cadre naturel fait de bois brut, de pierre, de matériaux bios... Nous sommes autant créateurs d'hôtels que de rêves !

On a l'impression que le concept et le design suffisent.

Christophe Sauvage : Ce n'est qu'une partie de notre métier. Notre obsession reste que les gens se sentent bien chez nous, qu'il s'agisse de nos clients ou de nos collaborateurs. Le bien-être de nos équipes et leur attachement aux hôtels renforcent la qualité du service que nous offrons. C'est la transposition sur le plan humain de notre travail sur le design : chaque hôtel et chaque équipe sont uniques. Ce qui donne une ambiance qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

Quelle est votre offre aujourd'hui ?

C. S. : Nos hôtels sont regroupés sous la marque Elegancia Hôtels. Ils représentent une dizaine d'adresses pour un total d'environ 400 chambres. En tenant compte de nos activités de conseil et de maîtrise d'ouvrage déléguée, notre chiffre d'affaires avoisine 20 millions d'euros, et nous employons 140 collaborateurs.

De nouvelles adresses à Paris ?

P. V. : Après l'inauguration d'une extension du Hidden Hôtel, nous lançons, ces jours-ci, l'Hôtel O, à deux pas du Louvre. C'est le premier hôtel imaginé par Ora-ïto ! En 2013, nous inaugurerons le Pocket Palace, un drôle d'hôtel que nous réalisons avec le designer Oscar Ono. Il détournera tous les codes du palace et comportera un lieu destiné aux amateurs de vins, car nous sommes nous-même des passionnés ! Il y aura aussi le Félicien, un hôtel sur le thème de la mode et du textile imaginé par Olivier Lapidus. Pour finir, en 2014, nous vous réservons une grosse surprise avec un hôtel dédié à la musique qui sera unique en son genre !



Zen et matières naturelles au Hidden Hôtel.



Une chambre imaginée par Ora-ïto à l'Hôtel O.

-/ Every time you unveil a new hotel it's a major event. Why do you think that is? Philippe Vaur: It started when we launched the Five in 2005-2006. We wanted to offer customers unique places on a human scale, places with a story to tell. We opened another, and then another, and each time we got a lot of media coverage. We do pay attention to the publicity side, but it's mainly that our concepts are innovative. At the Hidden Hotel for example we immerse guests in a natural setting of raw wood, stone and organic materials. It's dreams we create just as much as hotels.

We get the impression that concept and design are enough.

Christophe Sauvage: That's only part of our trade. Our real obsession is that guests and staff alike should feel good in our hotels. The wellbeing of our staff and their attachment to their hotels make for better service quality. The work we put into the design we also transpose to the human aspect: each hotel and each team are unique. That creates an atmosphere you won't find anywhere else. What does your offering consist of now? C.S.: Our ten hotels (total 400 guestrooms) are grouped under the Elegancia Hotels brand. Including our consulting and project management business our sales come to about €20 million and we employ 140 people.

Any new Paris addresses?

P.V.: We're opening an extension to the Hidden Hôtel and very soon launching the Hôtel O, a stone's throw from the Louvre – the first hotel to be designed by Ora-ïto! In 2013 we'll be opening the Pocket Palace, a fun hotel we're doing with designer Oscar Ono. It will subvert all the codes of a grand hotel and include a special place for wine lovers, since we're of their number! Then there will be Le Félicien, a hotel on the fashion and textiles theme designed by Olivier Lapidus. And in 2014 we've a great surprise in store with a hotel devoted to music. A hotel like none other!

Hôtel Hidden : 28 rue de l'Arc-de-Triomphe, 17^e

Tél. 01 40 55 03 57

Hôtel O, 19 rue Hérold, 1^{er}

Tél. 01 42 36 04 02

www.elegancia-hotels.com

VIRGINIE BASSELOT

réveille le Saint James

-/ The Saint-James awakens



S'il a de faux airs de château, le Saint James accueille, à la tête de ses cuisines, une belle qui, au lieu de dormir, a choisi de révolutionner sa carte.

-/ The Saint James may make us think of fairytale chateaux, but the beauty in the kitchen is by no means asleep. She's revolutionised the menu.

Faisant figure d'adresse parisienne tout aussi discrète qu'incontournable, ce Relais & Châteaux se situe dans un somptueux hôtel particulier qui abritait autrefois la Fondation Thiers. Réputé pour sa bibliothèque-bar, il est le siège d'un club privé très select. Si, en journée, son accès est limité aux membres et aux clients de ses quarante-huit chambres, il est – depuis quelques mois – ouvert à la clientèle extérieure dès 19 heures, ainsi que pour le brunch dominical. Ceci est d'autant plus intéressant qu'avec l'arrivée, en mai dernier, de Virginie Basselot à la tête de ses cuisines, le Saint James propose maintenant une restauration qui est, plus que jamais, à la hauteur de son cadre très exclusif...

Une cuisine pleine de sens

Après avoir débuté dans sa Normandie natale, à Deauville, cette jeune chef aujourd'hui trentenaire est passée par le Crillon – alors sous la houlette de Dominique Bouchet – avant de rejoindre Guy Martin au Grand Véfour. Au côté de celui-ci, elle a découvert le mariage des saveurs. Par la suite, avec Éric Fréchon au Bristol, Virginie a travaillé durant neuf ans, gravissant avec lui tous les échelons jusqu'à devenir premier sous-chef. C'est certainement ce beau parcours, entre classicisme et créativité, qui lui permet aujourd'hui de réveiller avec brio la table du Saint James, sans trop désorienter, cependant, une belle clientèle d'habitues. Ainsi les Langoustines en kadaïf fine gelée de concombre, yuzu et menthe fraîche apportent-elles une vraie note d'originalité, tandis que le Filet de bar aux huitres, fondue de jeunes poireaux et pommes confites au beurre est à l'image d'une cuisine pleine de sens. On perçoit une excellente maîtrise des grandes techniques classiques. Cuissons et assaisonnements sont parfaits comme avec ce Cœur d'entrecôte normande et moelle gourmande, cèpes rôtis et pommes croustillantes. Avec son ambiance chaleureuse de grande maison bourgeoise et sa solide équipe – mention spéciale pour les conseils avisés du sommelier Michael Morais – le Saint James est le cadre idéal pour faire de Virginie Basselot une des grandes chefs de demain !

-/ This Relais & Châteaux establishment in its sumptuous mansion is something of a contradiction: discreet, but an absolute must-go. Famous for its bar-library, it mainly houses a highly select private club. But although in the daytime it's open only to members and to guests staying in its 48 rooms, some months ago it was decided to open it to outsiders from 7pm and for Sunday brunch. A prospect that has been all the more alluring since May, when Virginie Basselot took over the kitchens: the food at the Saint James is now more than ever on a par with the exclusive setting.

Cuisine with feeling

Thirty-something Virginie Basselot started her career in Deauville, in her native Normandy. She has worked at the Crillon under Dominique Bouchet and at the Grand Véfour under Guy Martin, with whom she learned the art of marrying flavours. She worked for Eric Fréchon at the Bristol for nine years, moving up the ladder to become premier sous-chef. A fine record, combining classicism and creativity and providing a sound basis for what she's doing now: reinventing the Saint James restaurant with brio, but without causing confusion among its many loyal customers. Examples: the langoustines in kadaïf with cucumber jelly, yuzu and fresh mint bring a note of real originality while the fillet of bass with oysters, fondue of young leeks and sweet buttered stewed apple is the epitome of meaningful cuisine. Clearly, this young woman has full command of the classic techniques. The cooking and seasoning are both pitch-perfect. With the warm atmosphere of a grand country house and a skilled team all round (special mention for sommelier Michael Morais), the Saint James is the ideal setting for Virginie Basselot to mature into one of tomorrow's great chefs.



Dos de cabillaud cuit au plat, légumes primeur, beurre citron mélisse.

Filet d'agneau de Lozère en croûte d'herbes, tagliatelles de courgettes, olives pequillos, coulis de poivron à l'huile d'argan.



Menu dégustation 6 plats : 95 €

Accord mets et vins : 60 € - Carte 100 €

Ouvert du lundi au samedi pour le dîner

Hôtel Saint James, 43 avenue Bugeaud, 16^e

Tél. 01 44 05 81 81

RÉVEILLONS : LE BEST OF

-/ Celebrations: top choices



[1]

À Paris, il y a mille façons de célébrer les fêtes de fin et de début d'année. Gastronomique, grandiose, original, avec vue sur la Seine ou décontracté, voici le menu proposé par COTE for Paris Visitors.

Paris offers endless possibilities for Christmas and New Year celebrations – gourmet, original, laidback, grandiose or cruising on the Seine. Take your pick from COTE for Paris Visitors' menu.

Avec cette sélection d'adresses, chacun pourra trouver le lieu idéal pour un réveillon qui lui ressemble. Noël étant traditionnellement une fête familiale, les événements proposés sont généralement assez sages tandis qu'ils ont tendance à « se lâcher » au moment de la symbolique Saint-Sylvestre. Si l'ambiance est à la fête, aucune chance d'espérer voir un feu d'artifice, car ce n'est pas dans la tradition parisienne. Dernier conseil qui a son importance pour que la soirée soit réussie : organiser à l'avance ses transports.

-/ However you like to celebrate, you'll find somewhere that suits your taste in this selection. Christmas being traditionally a family celebration, the possibilities offered tend to be quite low-key, whereas the New Year's Eve ones are much more about letting your hair down. The city's ambience is very festive but don't expect firework displays, they aren't a Paris tradition. One important hint for a successful night: organise your transport in advance.

Le Meurice

C'est le Père Noël en personne qui accueille les enfants du 1^{er} décembre au 5 janvier 2013, entre 15h30 et 18 heures, au restaurant Le Dali, pour un goûter de Noël. Une fête particulièrement importante pour ce palace, où les enfants sont rois. Les parents ne sont pas en reste non plus grâce aux prestigieux réveillons du 25 décembre, notamment au Meurice, le restaurant gastronomique où officie le chef Yannick Alléno, et celui du 31 décembre, qui, en plus des traditionnels menus de fête, propose un « Nouvel An Room Service » exceptionnel!

This luxury hotel always treats children like royalty, so Christmas here is especially important. From 1 December to 5 January, Father Christmas himself hosts tea parties for the little ones every afternoon from 3.30pm to 6pm in the Le Dali restaurant. Of course the grown-ups are catered for too, with prestigious celebrations on Christmas Eve, notably in chef Yannick Alléno's Le Meurice gourmet restaurant, and New Year's Eve, when traditional festive menus are being served and there will even be a special New Year room service! Goûter de Noël: 57 € Réveillon de Noël:

- [1] Réveillon de la Saint-Sylvestre, sur les Champs-Élysées, au mythique Fouquet's Barrière.
- [2] Le Père Noël attend les enfants à l'hôtel Meurice!
- [3] Réveillon intime au Restaurant de L'Hôtel.

[2]



© D.R.

Au Meurice : 550 € hors boissons
 Au Dali : 320 € hors boissons
 Réveillon du nouvel an : Au Meurice : 980 €, hors boissons
 Au Dali : 520 €, boissons incluses
 Nouvel An Room Service : 380 €
228 rue de Rivoli, 1^{er}
Tél. 01 44 58 10 10

L'Hôtel

Ici, le réveillon de la Saint-Sylvestre sera tout autant l'occasion de découvrir un lieu parisien très secret – le Restaurant de L'Hôtel – que de savourer la cuisine d'un jeune chef tout juste étoilé, Julien Montbabut, qui a choisi un menu conçu



[3]

dans la plus pure tradition : homard bleu, jus des têtes ou encore chevreuil, sauce grand veneur...

The restaurant at L'Hôtel is one of Paris's best-kept secrets. New Year's Eve presents an opportunity to discover it and to savour the cuisine of young chef Julien

Montbabut, winner of a Michelin star just recently. He's opted for a menu in the pure French tradition. Menu : 250 €, avec coupe de champagne et eau minérale, 340 € avec 5 verres de vins en plus.
13 rue des Beaux-Arts, 6^e
Tél. 01 44 41 99 01

© D.R.

La Table du Lancaster

Très chic et très discret, ce mini-palace parisien met les petits plats dans les grands pour un déjeuner de Noël aux saveurs traditionnelles, avec, par exemple, ces noix de Saint-Jacques, gnocchis de châtaignes à peine fumées et truffe noire. Le 31 décembre, le menu de prestige sera accompagné par un DJ aux platines.

This very chic, discreet little luxury hotel is doing Yuletide in high style. Christmas Day lunch along traditional lines with, for example, scallops with lightly smoked chestnut gnocchi and black truffles. And for New Year's Eve, a prestigious dinner menu with a DJ. Déjeuner de Noël: 110 €, hors boissons, et dîner de la Saint-Sylvestre : 390 €, hors boissons.

Hôtel Lancaster
7 rue de Berry, 8^e
Tél. 01 40 76 40 76

Hôtel Astor

Pour la Saint-Sylvestre, l'Astor décline un menu en 8 actes, orchestré par son chef Nicolas Clavier. Au programme, entre autres : dos de turbot rôti au beurre de homard, noix de veau fermière et charreuse de légumes au foie gras ou encore sphère de chocolat grand cru Cluizel et mandarine confite. Un DJ est prévu jusqu'au bout de la nuit. Réveillon de la Saint-Sylvestre : 250 €

On New Year's Eve the Astor is serving an eight-course menu masterminded by head chef Nicolas Clavier,

to include roast fillet of turbot with lobster butter, veal topside fermière with a vegetable and foie-gras chartreuse, and a Grand Cru Cluizel chocolate sphere with preserved mandarin. A DJ is doing the honours until the wee small hours.

11 rue d'Astorg, 8^e
Tél. 01 53 05 05 20

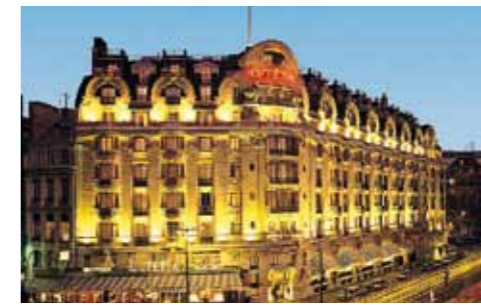
Le Lutetia

Réveillon du Nouvel An dans un superbe décor année 30 autour de la cuisine raffinée du chef étoilé Philippe Renard. Au choix, une formule gastronomique au restaurant Le Paris ou une ambiance parisienne dans la Brasserie. Dès 22 h 30, Isabelle et les Zigabox animent les soirées.

Celebrate New Year's Eve in a superb Thirties décor, dining on Michelin-starred chef Philippe Renard's refined cuisine. Choose between a gourmet menu in the Le Paris restaurant or a Parisian ambience in the typical Brasserie. Then from 10.30pm it's party time with Isabelle and the Zigabox. Réveillon au Paris : 350 €, hors boissons. À la Brasserie : 175 €
45 bd Raspail, 6^e
Tél. 01 49 54 45 45

Le Café de la Jatte

Sous la houlette de son nouveau chef Giovanni Perrone, le Café de la Jatte propose jusqu'au 15 janvier un menu autour de la truffe blanche (à partir de 60 €). Le 31 décembre, on pourra également y réveiller aux couleurs de l'Italie.



© D.R.

If you'd like to see in the new year in leafy surroundings, you can celebrate here in Italian style. With new chef Giovanni Perrone at the helm, the Café de la Jatte is serving a menu focused on white truffles until 15 January (from €60). Menu de la Saint-Sylvestre : 129 €, suivi d'une soirée dansante.
60 bd Vital Bouhot, Ile de la Jatte, Neuilly
Tél. 01 47 45 04 20

[1]

Hôtel Fouquet's Barrière

Le chef étoilé Jean-Yves Leuranger proposera des menus de fête que l'on découvrira dans les deux restaurants de l'hôtel pour les réveillons de Noël et du nouvel an.

The Michelin-starred chef Jean-Yves Leuranger will share his talents through the festive menus he is serving for Christmas and New Year's Eve dinners in the hotel's two restaurants. Réveillons de Noël : 220 € hors boissons et 280 € avec, au restaurant Fouquet's 320 € hors boissons et 400 € avec, au Diane Réveillons du nouvel an : 520 € avec boissons au restaurant Fouquet's 580 € hors boissons et 680 € avec, au restaurant Le Diane 46 av. George V, 8^e
Tél. 01 40 69 60 20



- [1] Le Lutetia, le seul palace de la Rive gauche.
- [2] Réveillon italien au Café de la Jatte.
- [3] Restaurant éphémère sur la patinoire du Plaza Athénée.

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

Réveillon sur patinoire !

De décembre à janvier, la cour jardin du palace parisien proposera une patinoire de 100 m², où l'on pourra s'amuser durant la journée, tandis qu'en soirée, l'esplanade givrée se transformera en un drôle de restaurant éphémère à l'esprit montagnard, où sera servi un menu élaboré par le chef Philippe Marc. Le soir de Noël, si le menu Relais Plaza propose un réveillon très sage, un vent de folie envahira le Plaza pour le dîner du 31 décembre, avec un des plus beaux réveillons gastronomiques de la capitale au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, un dîner festif au Relais Plaza et, nec plus ultra, un menu « rustique » mais chic, qui sera servi pour quelques happy few sur la patinoire. Dress code : doudoune, Moon Boots, gants et bonnet!

-/ Celebrate on ice! In December and January this palatial hotel's courtyard garden hosts a 100m² skating rink! Loads of fun to be had on it during the day, then in the evenings it turns into a charming pop-up 'Alpine' restaurant serving a menu concocted by chef Philippe Marc. You can enjoy a quiet Christmas Eve tucking into the Relais Plaza's menu, but on New Year's Eve the Plaza really goes to town: one of the best gourmet celebrations in the capital at the Alain Ducasse au Plaza Athénée restaurant, a festive dinner at the Relais Plaza and, topping the bill, a rustic-chic menu served to a select few on the ice rink, for which the dress code is down jacket, moon boots, gloves and woolly hat!

Soirée de Noël au Relais Plaza : 260 €, sans les vins, et 390 € avec.
 Réveillons de la Saint-Sylvestre : Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée : 950 €, hors boisson, et 1 350 € avec.
 Relais Plaza : 510 € hors boissons et 680 € avec.
 Sur la patinoire : 500 €, boissons comprises.

25 avenue Montaigne, 8^e – Tél. 01 53 67 66 00



[3]

© Amy Murrell



[1]

SHANGRI-LA HÔTEL PARIS

Tea time, calèche et réveillons...

Déjà incontournable, Le Shangri-La célébrera les fêtes dans une ambiance scintillante, grâce à une déco de prestige signée Baccarat, un magnifique sapin de 4,50 m et une boutique éphémère installée dans le lobby, où seront proposés à la vente certains objets de décoration. Du 21 au 25 décembre, de 16 à 19 heures, une fois le tea time de Noël dégusté, les visiteurs pourront embarquer à bord d'une calèche, pour une promenade dans Paris. Le point d'orgue de ces festivités ? La soirée du 31 décembre, avec un menu de fête au restaurant La Bauhinia, un grand menu gastronomique concocté par le chef doublement étoilé Philippe Labbé au restaurant l'Abeille ou encore – c'est unique à Paris – un réveillon d'exception aux couleurs de la Chine réalisé par le chef Frank Xu, au restaurant cantonnais étoilé Shang Palace.

-/ **Afternoon teas, carriage rides and dinner parties** The Shangri-La celebrates this festive season with a magnificent decor by Baccarat, a 4.5m Christmas tree and a pop-up shop selling decorations in the foyer. From 4pm to 7pm on 21 to 25 December guests can enjoy a Christmas afternoon tea followed by a ride around Paris in a horse-drawn carriage. The festivities culminate on New Year's Eve with a celebration menu in the La Bauhinia restaurant, a gourmet menu concocted by two-star chef Philippe Labbé in the Abeille restaurant, and – unique in Paris – a very special Chinese-themed celebration masterminded by chef Frank Xu at the Michelin-starred Shang Palace Cantonese restaurant.

Tea time de Noël : 45 € par personne, 80 € pour deux
Réveillon à la Bauhinia : 300 € hors boissons
Réveillon à l'Abeille : 600 € hors boissons et 900 € boissons comprises
Réveillon au Shang Palace : 250 à 450 €

10 avenue d'Iéna, 16^e – Tél. 01 53 67 19 98

Le Lido

Le 31 décembre, le célèbre cabaret parisien présentera une grande soirée de gala avec, bien sûr, une représentation de la revue Bonheur, un menu exceptionnel et une soirée animée par le grand orchestre international de Dov Amiel, avec ses quinze musiciens et chanteurs. Le réveillon : 670 €

On 31 December the famed Paris cabaret is holding a big gala night with a performance of its *Bonheur* revue (naturally), a special menu and music by Dov Amiel's top international band. **116 bis avenue des Champs-Élysées, 8^e** Tél. 01 40 76 56 10



[3]

[1] Ambiance de fête à l'Abeille, au Shangri-La Hôtel Paris.

[2] Gastronomie et fête sur la glace au Mini Palais.

[3] Soirée exceptionnelle au Lido.



[2]

Mini-Palais

Cet étonnant restaurant contemporain, niché au cœur d'un des plus majestueux monuments parisiens, a prévu pour la Saint-Sylvestre un menu d'exception, imaginé par le chef triplement étoilé Éric Frechon. Après le dîner, pour démarrer 2013 de manière originale, une grande fête disco sera proposée sur la patinoire installée dans le Grand Palais!

This amazing contemporary restaurant, tucked away inside one of Paris's most majestic monuments, has planned an exceptional menu for New Year's Eve, dreamt up by three-star chef Eric Frechon. After dinner you can start the new year in a novel way by partying to disco music on the skating rink set up inside the Grand Palais. 250 € avec une coupe de champagne et accès à la soirée « Disco sur glace » **Grand Palais, avenue Winston Churchill, 8^e** Tél. 01 42 56 42 42

Méridien Étoile

Pour un réveillon de Noël décontracté, le buffet Noël en Provence du Méridien Étoile est une excellente idée, d'autant qu'il sera animé par le Gerry Messon Christmas Quartet. Pour le Nouvel An, le grand dîner de l'espace Latitude sera suivi d'un concert de Wild Mix Feat Jet 7 dans son mythique jazz-club. Sinon plus calme, le réveillon de la Saint-Sylvestre au restaurant l'Orénoc est aussi envisageable. L'embarras du choix!

The Méridien Etoile's Christmas buffet is just the thing for a relaxed Christmas Eve, especially as there will be live music by the Gerry Messon Christmas Quartet. On New Year's Eve there's a big dinner in the Latitude salon followed by a concert by Wild Mix Feat Jet 7 in the hotel's famed jazz club. To end the year on a quieter note, the Orénoc restaurant should fit the bill. Spoilt for choice! Buffet « Noël en Provence » : 65 €, hors boissons. Réveillon de la Saint-Sylvestre, avec concert : 249 € boissons incluses Réveillon de la Saint-Sylvestre à l'Orénoc : 169 €, hors boissons. **81 bd Gouvion Saint-Cyr, 17^e** Tél. 01 40 68 34 10

Hôtel Napoléon

Le très sage hôtel Napoléon s'apprête à célébrer cette nouvelle année dans un esprit résolument festif avec un réveillon

de la Saint-Sylvestre animé par un DJ. Idéal pour une soirée vraiment sympathique, à deux pas du tumulte des Champs-Élysées.

The sedate Napoléon is set to celebrate the arrival of 2013 in true festive spirit with a DJ-led New Year's Eve party. An ideal choice for a sociable night out within reach of the busy hubbub on the Champs-Élysées. Réveillon de la Saint-Sylvestre : 180 €, hors boissons, et 240 € avec. **40 avenue de Friedland, 8^e** Tél. 01 56 68 43 21

followed by a concert by Wild Mix Feat Jet 7 in the hotel's famed jazz club. To end the year on a quieter note, the Orénoc restaurant should fit the bill. Spoilt for choice!

Buffet « Noël en Provence » : 65 €, hors boissons. Réveillon de la Saint-Sylvestre, avec concert : 249 € boissons incluses Réveillon de la Saint-Sylvestre à l'Orénoc : 169 €, hors boissons. **81 bd Gouvion Saint-Cyr, 17^e** Tél. 01 40 68 34 10

Banke Hôtel

Installé dans une ancienne banque dans le quartier des Grands Magasins, le Banke Hôtel a choisi de faire poursuivre son réveillon du Nouvel An par une soirée musicale « explosive » dans l'ancienne salle des coffres ! Au programme du menu aux couleurs de l'Espagne : jambon ibérique de Bellota, pavé de maigre de ligne à la plancha, tournedos de cochon ibérique, etc.

This hotel in the department-store district used to be a bank, and after dinner on New Year's Eve it's holding a big party



[3]



[1]

with music and dancing in what was once the strong room! The dinner menu is Spanish-themed: Bellota ham, fillet of line-caught meagre a la plancha, Spanish pork tournedos and suchlike. Menu 225 € avec une boisson comprise à la salle des coffres **20 rue Lafayette, 9^e** Tél. 01 55 33 22 22

Astier

Pour un réveillon sympa, raisonnable et typiquement français, le restaurant Astier – véritable institution bistrotière parisienne – affiche un menu dans la plus pure tradition : magret de foie gras au naturel, gelée de griottes, bouchées de filet de bœuf rôti, mousseline de pommes de terre truffée et sauce à la moutarde violette... Ambiance conviviale et 100 % parisienne garantie.

For a friendly, affordable and typically French celebration meal,

the Astier restaurant – quite a Paris bistro institution – is serving an absolutely traditional menu that includes magret of foie gras with morello-cherry jelly, and sliced roast fillet of beef and potato purée with truffles and a purple mustard sauce. Convivial, utterly Parisian, the atmosphere guaranteed. Menus : 79 ou 89 € **44 rue Jean-Pierre Timbaud, 11^e** Tél. 01 43 57 16 35

Le Café de la Paix

La légendaire brasserie de l'hôtel Intercontinental Paris Le Grand est un excellent choix pour finir 2012

et commencer 2013 grâce à des menus extrêmement qualitatifs. À noter que le dîner du réveillon du nouvel an clôturera l'année anniversaire des 150 ans de l'hôtel.

The top quality menus served by the Intercontinental Paris Le Grand hotel's legendary brasserie make it an excellent choice for ending one year and starting the next. And its New Year's Eve dinner also marks the end of the hotel's 150th anniversary year. Réveillon de Noël : 110 €, hors boissons. Réveillon du nouvel an : 395 €, hors boissons, et 495 € avec. **5 place de l'Opéra, 9^e** Tél. 01 40 07 36 36

Saint James Paris

Pour la première fois, ce lieu très exclusif ouvrira ses portes le soir du 31 décembre. Une belle occasion de découvrir la cuisine de Virginie Basselot, adepte de produits frais et de dressages aériens.

For the first time this very exclusive place will be open on New Year's Eve. The perfect opportunity to discover the cuisine of Virginie Basselot, a devotee of fresh produce and delicate presentations. Réveillon de la Saint-Sylvestre : 160 €, hors boissons. **43 av Bugeaud, 16^e** Tél. 01 44 05 81 81



[2]

[1] La salle des coffres du Banke Hôtel.

[2] Réveillon-anniversaire au Café de la Paix.

[3] Réveillon 100 % parisien chez Astier.



Axuria, restaurant gastronomique de spécialités basques tire son nom de l'agneau de lait préparé selon la tradition. Son décors de bois flotté et de bleu s'inscrit en harmonie avec la carte qui met à l'honneur les produits terre et mer. Les spécialités du chef Olivier Amestoy, telles que l'Axuria ou le Soufflé au Grand Marnier vous feront succomber.

Ouvert 7/7j

54 avenue Félix-Faure - 75015 Paris
Tél. 01 45 54 13 91 - www.axuria-restaurant.fr

LE SECRET SQUARE

Voyage au cœur du désir...

-/ A journey to the heart of desire



© Alexandre Uhedal/Secret Square

Nous sommes allés à la découverte de ce cabaret chic et coquin, qui, depuis trois ans, fait du strip-tease un véritable art. Un lieu décidément unique à Paris !

-/ A world away from the usual stereotypes, Secret Square attracts a crowd of elegant hedonists. Here pleasure and desire are intimately linked. We loved the warm, luxurious setting and the quality of the food in the restaurant, but we were bowled over by the amazing show.

Art, science and sex appeal
The high point of an evening at the Secret Square, this journey to the heart of desire, is of course the dancers' performance. An astonishing world of beauty and eroticism, more sensual than any we've seen. Amid red velvet and soft lighting, 25 of the loveliest dancers in Paris unveil their most secret charms in an entrancing lounge ambience. Secret Square has raised the French art of strip-tease to the level of a science. This is sex appeal in its quintessence. To enjoy the experience in an even more exclusive way you can purchase your own dance in a private setting. And by way of litmus test for quality in a show of this kind, Secret Square has many couples among its customers.

A pleasure to prolong and share
From 13 December you can share the experience at home with a superb calendar themed on the roaring twenties, produced in partnership with lingerie house Cadolle. There's also the Secret Academy offering strip-tease classes: hour-and-a-half sessions run by the club's creative director Léa and her assistant Marina. And during the festive season you can introduce friends to Secret Square with a "Diner Secret" or secret dinner, an evening for two that can be booked via the cabaret's website. A great way to taste the joys of this unique place with dinner followed by a show which, we promise, will be unlike anything you've seen before!

Restaurant de 20 h 30 à 0 h 15
Menus : 68 €
Club de 22 heures à 4 heures
« Diners Secrets » : de 99 € à 229 € pour deux, suivant la formule choisie.
Secret Academy : 35 € par personne, tous les samedis à partir de 15 heures.
Calendrier en vente sur place : 15 €
Tous les jours sauf le dimanche
27 avenue des Ternes, Paris 17^e
Tél. 01 47 66 45 00
www.secretsquare.fr



© Pierre Semard

Loin des stéréotypes habituels, le Secret Square séduit une clientèle élégante, avant tout hédoniste. Ici, désir et plaisir sont intimement liés. En effet, si nous avons apprécié le cadre chaleureux et luxueux ainsi que la qualité de la table de son restaurant, nous sommes aussi tombés sous le charme d'un show remarquable.

Art, science et séduction

Le point d'orgue de ce voyage au cœur du désir qu'est une soirée au Secret Square est, en effet, le spectacle donné par ses danseuses. Véritable invitation à découvrir un univers de beauté et d'érotisme, il se distingue par sa sensualité. Entre velours rouges et lumières tamisées, ce sont 25 des plus belles danseuses de la capitale qui dévoilent ici leurs charmes les plus secrets dans une envoûtante ambiance lounge. L'art du « strip-tease à la française » – qui est la signature de Secret Square – érige l'effeuillage en une véritable science de la séduction. Il est d'ailleurs possible de continuer l'expérience de manière encore plus exclusive en s'offrant une danse privée dans un cadre intime... Certainement est-ce aussi la preuve de la qualité d'un spectacle dont le désir est le maître mot : le Secret Square compte de nombreux couples parmi ses clients...

Un plaisir à prolonger et à partager...

À leur image, dès le 13 décembre, on pourra partager cette expérience grâce à un superbe calendrier sur le thème des années folles, réalisé en partenariat avec la maison de lingerie Cadolle. Celles qui voudront aller encore plus loin pourront même s'initier à l'art de la séduction en s'offrant un véritable cours de strip-tease dans le cadre de la Secret Academy. D'une durée d'une heure trente, cette séance de coaching est animée par la directrice artistique du club – Léa – et sa collaboratrice Marina. Pour finir, notamment pendant ces fêtes de fin d'année, on peut faire découvrir à ses amis le Secret Square grâce aux « Diners Secrets ». Disponible sur le site Internet du cabaret, ce service permet d'offrir une soirée pour deux en cadeau. Nul doute qu'elle sera l'occasion d'apprécier l'univers si particulier de ce lieu unique, avec un dîner en forme de prélude à une soirée qui – nous vous le promettons – ne sera décidément pas comme les autres !

-/ We headed off to discover the chic and cheeky cabaret that has been turning strip-tease into art these past three years. A place apart.



1 - M. Levesque, Mme Canales, M. Labonne, Mme Levesque et M. et Mme Bonan.



2 - M. et Mme Maruani.



3 - Adriana Karembeu et Fawaz De Gruosi (Fondateur de la maison De Grisogono).



4 - Mme Duneigre (Vice présidente American Express) et Fawaz De Gruosi.



5 - Fawaz De Gruosi, Adriana Karembeu (Mannequin) et M. et Mme Krief.



6 - Siraz Selmi (Directrice De Grisogono Paris), Adriana Karembeu et Céline Abadie (Directrice de publicité COTE For Paris Visitors).



7 - Steve Amstutz (Directeur commercial international Vertu) et Dominique Bourgain (Directeur des boutiques Vertu en France).



8 - Toute l'équipe de Vertu Royale.



9 - Céline Abadie (COTE For Paris Visitors), Nicolas Sausey (De Grisogono), Chiraz Selmi (De Grisogono), Claude Henri Menu (Editions COTE), Florence Chone et Anne-Sophie Charroud (Omega), Cyril Benoit-Latour (Chanel) et Maryse Michot.

1-6 ÇA BRILLE POUR DE GRISOGONO & AMERICAN EXPRESS !

Le 13 novembre dernier, Fawaz De Gruosi, fondateur de la maison De Grisogono avait transformé sa boutique de la rue Saint-Honoré en véritable salle de réception. La célèbre marque joaillière et American Express y avaient convié neuf couples privilégiés à dîner dans un cadre féérique. Adriana Karembeu était de la partie !

7-8 VERTU ROYALE A 10 ANS !

La célèbre boutique parisienne Vertu de la rue Royale fête ses 10 ans le 9 octobre dernier autour d'une coupe de champagne et de nombreux invités. À cette occasion, la marque de luxe a créé, en édition limitée à 10 exemplaires, le téléphone « Signature Royale ».

9 COTE FOR PARIS VISITORS AU MOULIN-ROUGE

Le 8 novembre, COTE For Paris Visitors invitait quelques chanceux à la représentation du spectacle « Féerie » du Moulin-Rouge. L'occasion aussi de célébrer les 25 ans des Éditions COTE, éditeur du magazine parisien.



1 - Éloïse Coisy (Press Manager), entourée de Céline Abadie et Julie de los Rios (COTE For Paris Visitors).



2 - Emmanuel Breguet et ses convives.



3 - Cécilia Richard (Directrice de la boutique Breguet) au milieu de ses invités de marque.



4 - Charles Armand de Belenet (Directeur de marketing et de la communication des champagnes Mumm et Perrier-Jouët), le comédien Lambert Wilson, César Giron (Président de Pernod) et Michel Letter (Directeur général adjoint des champagnes Mumm et Perrier-Jouët).



5 - Le parrain du prix, Jean-Charles de Castelbajac, félicite le lauréat du Prix Meurice pour l'art contemporain, Alexandre Singh, en compagnie de Franka Holtmann (D-G de l'Hôtel Le Meurice).

**1-3
ET BREGUET CRÉA
LA PREMIÈRE
MONTRE-
BRACELET...**

Le 24 octobre dernier, à l'occasion des 200 ans de la célèbre montre Reine de Naples, Breguet avait convié quelques amis à découvrir l'exposition relative à cet anniversaire, dans la boutique de la place Vendôme. Au programme ? Balade dans les archives, musique et petites bulles.

**4
LE PREMIER BAL
G.H. MUMM**

Le 6 septembre 2012, la prestigieuse Maison G.H.MUMM a célébré, au Pavillon Cambon, la culture du champagne, lors de son premier bal contemporain.

**5
PRIX MEURICE
POUR L'ART
CONTEMPORAIN**

La 5^e édition du Prix Meurice pour l'art contemporain a récompensé Alexandre Singh, représenté par la galerie Art Concept.

**6
UN AIR DES
TROPIQUES !**

Le temps d'une soirée, le studio Cyclone s'était transformé en véritable jardin exotique pour découvrir les rhums martiniquais La Mauny et Trois Rivières. © Philippe Baldini.

**7
MONTMARTRE
CÉLÈBRE SES VIGNES**

La foule s'était déplacée pour célébrer la Fête des Vendanges dans l'illustre quartier de Montmartre.

© Mairie du XVIII^e

**8
SICIS JEWELS
À PARIS**

Le 15 novembre, COTE For Paris Visitors était convié à l'inauguration de la première boutique au monde de Sicis Jewels, située rue François-1^{er}.

**9-10
HENNESSY
« VERY SPECIAL »**

Le 22 octobre, Hennessy célébrait le lancement international de la bouteille Very Special Limited Edition by Futura. À cette occasion, l'artiste Leonard McGurr, alias Futura, réalisait une performance. © J. Picon/V. Guinard



7 - Le maire du XVIII^e arrondissement de Paris, Daniel Vaillant, Anggun et Jean-Luc Petitrenaud.



8 - Ileo Placuzzi (Président de Sicis Jewels) accompagné de sa femme Morena et de sa fille Gioia.



9 - Le DJ Pedro Winter.



10 - Les artistes graffeurs Os Gemeos, Futura, Bernard Peillon et Éric Simonet (Directeur international du marketing et de la communication Hennessy).

Hôtel Mont-Blanc
★★★★
MEGÈVE

Une adresse mythique

74120 Megève - FRANCE
+33 (0)4 50 21 20 02
www.hotelmontblanc.com

Photos: T. Baccari - U.B. Oks - G.K.



6 - Le comédien François Berléand et Cyrille Chevrillon (Président du Groupe Chevrillon, propriétaire des rhums La Mauny et Trois Rivières).

MARGARET BELL LIVE JAZZ & FUNK
FEAT. KEVIN D. CUMMINGS
BAR AMIRAL - DRINKS À LA CARTE

MAGIC OF THE BEE GEES TRIBUTE & ORCHESTRA
GALA DINNER SHOW - DJ MAGGY SMISS
ROYAL GALUCHAT BALLROOM - 495€*

MICHAEL BUBLÉ TRIBUTE
DINNER & ENTERTAINMENT
LA PALME D'OR - 360€*

NEW YEAR at the MARTINEZ

* OFFRE HÉBERGEMENT SUR DEMANDE PROPOSÉE À UN TARIF PRÉFÉRENTIEL

CONCORDE HOTELS & RESORTS
31 DECEMBER 2012
SHOWS & SPECIAL MENUS

HOTEL MARTINEZ
CANNES

T 04 92 98 74 28
WWW.HOTEL-MARTINEZ.COM

LEADING HOTELS
THE AMERICAN SOCIETY OF TRAVELERS
Star Diamond Award
QUALITY AWARD



1 - Découverte des ateliers Smalto pour les concierges Clefs d'Or guidés par les employés de la célèbre maison, et de Céline Abadie (Directrice de publicité COTE For Paris Visitors).



2 - François Smalto (Responsable Salon Couture), Lionel Lorans (Président des Clefs d'Or France) et Nicolas Girard (Directeur commercial France).



3 - Les tailleurs Stéphane Ferreira et Daniel Dhaga, en compagnie de Sayonara Juhens (Concierge à l'hôtel Fouquet's Barrière Paris).



4 - L'équipe de la maison Francesco Smalto. De gauche à droite : Berend Jan Doorten, Laurence Philippon, Nicolas Girard, François Smalto, Julie Allanet, Daniel Dhaga et Stéphane Ferreira.



5 - Apprentissage pour Éric Lemaire (Chef concierge de l'hôtel Lancaster Paris) et Jean-François Chauvin (Chef concierge de l'hôtel San Regis Paris) dans les ateliers Smalto.



6 - Nicolas Fresneau (Hôtel Westminster Paris), Mme Leroux (Castle Club de l'Hôtel Disneyland) et Laurent Drimille (Dir. de la Boutique Bulgari George-V).

**1-5
LES CLEFS D'OR
CHEZ SMALTO**

Entre luxe et tradition, la célèbre maison Francesco Smalto recevait, le 13 novembre, les concierges membres de l'association des Clefs d'Or, dans le cadre d'une visite ultra-select. L'occasion de leur faire découvrir le showroom situé rue de Bassano, en exclusivité, et une visite de leurs ateliers.



7 - Véronique Lepinay (Directrice de la communication Bulgari France), Chantale Leroux (Chef concierge Castle Club de l'Hôtel Disneyland Paris), Jeanne Moignard (Assistante concierge Hôtel InterContinental Paris Le Grand), Muriel Imowicz (Directrice générale Bulgari France), entourées de trois vendeuses de la boutique Bulgari.



8 - Frédéric Beauché (Chef concierge Hôtel Murano Paris), Olivier Cambournac (Chef concierge Hôtel InterContinental Marceau), Mickaël Cavard (Concierge Hôtel InterContinental Marceau) et Dimitri Ruiz (Chef concierge Auberge du Jeu de Paume Chantilly).

**6-10
BULGARI REÇOIT
L'ASSOCIATION
DES CLEFS D'OR**

Le 6 novembre dernier, l'illustre maison Bulgari invitait le président des Clefs d'Or, Lionel Lorans, et quelques membres de l'association nationale des concierges d'hôtels pour découvrir l'univers prestigieux de la boutique sise avenue George-V.



9 - L'équipe de la boutique Bulgari George-V.



**C'est en restant petits
que nous sommes entrés
dans la cour des grands**

Nous n'accueillons pas plus d'une centaine de passagers par vol. Ceci nous permet de vous faire bénéficier d'un confort et d'une qualité de service exceptionnels, aux conditions les plus avantageuses. À bord, l'atmosphère est plus intimiste et plus personnalisée que sur la plupart des vols long-courriers traditionnels. Ajoutez à cela les avantages inhérents à notre appartenance à British Airways et vous comprendrez comment nous avons réussi à entrer dans la cour des grands.

flyopenskies.com





de GRISOGONO
GENEVE



BOULE COLLECTION
BOUCLES D'OREILLES SERTIES D'ÉMERAUDES
ET DE DIAMANTS BLANCS

www.degrisogono.com

BOUTIQUE de GRISOGONO
358BIS RUE SAINT-HONORÉ, PARIS
TÉL. 01 44 55 04 40

ABU DHABI - DUBAI - GENÈVE - GSTAAD - KOWEIT
LAS VEGAS - LONDRES - MOSCOU - NEW YORK
PARIS - PORTO CERVO - ROME - ST MORITZ - TOKYO