

CLUBS • RESTAURANTS • LIFESTYLE • BEACH LIFE

MOMAG'

ÉTÉ/SUMMER 18

MOMAG'



ÉTÉ/SUMMER 18



THE 7



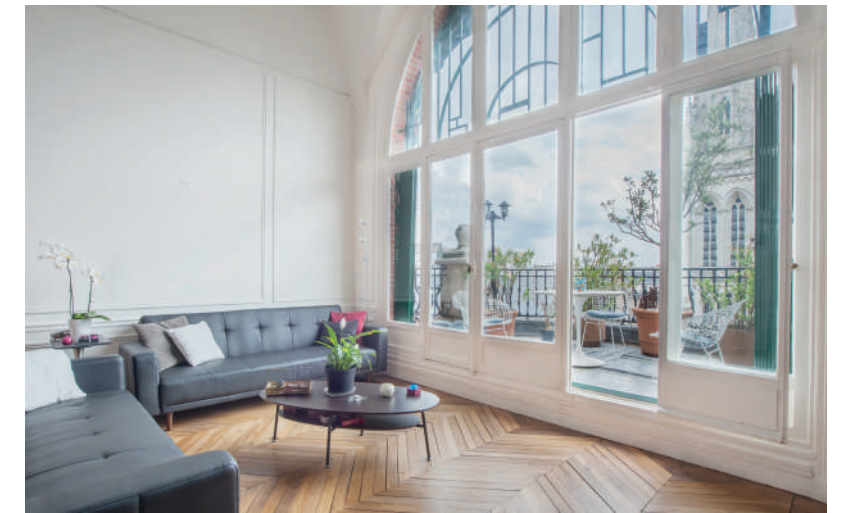
BAYERISCHE MOTOREN WERKE

The 7 = La BMW Série 7.
Consommations en cycle mixte de la BMW Série 7 : 2 à 12,8 l/100 km. CO₂ : 45 à 294 g/km selon la norme européenne NEDC et NEDC corrélée. BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 3 avenue Ampère, 78180 Montigny-le-Bretonneux.

AGENCE VARENNE PARIS



PARIS VIII^e - MARBEUF



PARIS VIII^e - TRIANGLE D'OR



PARIS XVI^e - ETOILE

APPARTEMENTS - MAISONS - HÔTELS PARTICULIERS - www.agencevarenne.fr

14 avenue George V - PARIS 8^e - T. +33 (0)1 45 55 79 20 / 42 rue Barbet de Jouy - PARIS 7^e - T. +33 (0)1 45 55 79 00
7 place Saint-Sulpice - PARIS 6^e - T. +33 (0)1 45 55 79 10





E D O U A R D
N A H U M
m a î t r e j o a i l l i e r

PARIS CHAMPS ELYSEES

20 AVENUE FRANKLIN DELANO ROOSEVELT, 75008 PARIS - 01.53.96.06.06

www.edouardnahum.com



P our cette deuxième édition du magazine Moma Group, notre Momag s'est naturellement tourné vers l'été en faisant la part belle à l'art de vivre, à nos plages et aux adresses à vivre aux beaux jours. Au sommaire également, des incursions dans des territoires créés, ou ressuscités, par des hommes d'exception : une oliveraie en Provence avec Patrick Bruel, un domaine viticole avec le grand homme d'affaires Roger Zannier, La Baule avec l'élégant Dominique Desseigne, une fondation d'art à Porquerolles avec le financier Edouard Carmignac, une maison de vacances en Sicile avec Jacques Garcia... Et, bien sûr, les femmes sont à l'honneur ! Epicuriennes, artistes ou entrepreneuses, elles sont plusieurs à nous donner les clés de leurs passions et des destinations de leurs étés.

Saisir les talents et l'enthousiasme des uns et des autres est l'essence même de Moma Group qui ne peut bâtir sans les hommes. Benjamin Patou, son président, a l'audace nécessaire à tout bâtisseur et la vision du métier qui garantit la petite longueur d'avance qui fait la différence. Et le sens du spectacle pour que cela reste une fête. Autant d'élan m'a séduit et m'amène aujourd'hui à accompagner cette belle aventure. Reposez-vous bien cet été car l'automne augure de très belles nouveautés à la rentrée. Scénographes, régisseurs, grands chefs et décorateurs travaillent déjà en coulisse... Finalement, l'été sera studieux chez Moma Group !

For this second edition of Moma Group's magazine, Momag is celebrating summer by focusing on lifestyle, beaches and the best places to experience on warm sunny days. We also take a look at areas that have been created, or revived, by extraordinary people: an olive grove in Provence with Patrick Bruel, a wine-growing estate with businessman Roger Zannier, La Baule with the elegant Dominique Desseigne, an art foundation in Porquerolles with financier Edouard Carmignac, a vacation getaway in Sicily with Jacques Garcia... And of course, extraordinary women too! Epicureans, artists and entrepreneurs all share with us their passions and where they like to spend their summers.

Capitalizing on the talents and enthusiasm of people out there is the very essence of what Moma Group is all about. We cannot build without people. Benjamin Patou, President of the group, has the boldness that any architect needs and the industry vision to keep us that one step ahead that makes all the difference — and the showmanship to ensure it all remains a celebration. So much impetus attracted me and led me to be part of this amazing adventure. Make sure you relax this summer because autumn promises to bring some great new experiences. Set designers, stage managers, top chefs and interior designers are already working backstage. Summer is preparation time for Moma Group!

Vincent Labrune, vice-président Moma Group

O
T
E
E



SHELLONA, LE SOLEIL & LA PLAGE pages 18 - 21

DOMAINES

Château Saint-Maur,
rosé très frais pages 23 - 25

Château Smith Haut Lafitte,
un domaine inspirant pages 26 - 27

Domaine Leos,
terroir & huile d'olive pages 28 - 29

ENTRETIENS

Marc Veyrat ne mâche
pas ses mots pages 31 - 33

L'été de
Dominique Desseigne pages 34 - 35

SOMMAIRE

Momag' n°2 / Trimestre Été 2018

ART DE VIVRE AU FEMININ

Ramatuelle, au vert
pages 09 - 11

Corse en détox
pages 12 - 13

Saint-Rémy,
carnet de Provence
pages 14 - 15

Biarritz, arts & surf
pages 16 - 17

CUISINES D'ÉTÉ

Juan Arbelaez,
en mode vacances
pages 52 - 53

Akrame - Une huile,
un chef, du Caractère
pages 54 - 55

Cookbooks
pages 56 - 57

Cocktail & melon
pages 58 - 59

Garden Party
pages 60 - 63

Viandes & barbecue
avec Metzger
pages 64 - 65



DÉCO

Voyage en Sicile avec
Jacques Garcia
pages 67 - 69

Un chai
par Lionel Jadot
pages 70 - 71



WEEK-END A CANNES

Pour dormir - Le Majestic
page 73

Pour lézarder - La Guérite
pages 74 - 75

Pour faire la fête - Medusa
pages 76 - 77



ARTS & CULTURE

La Fondation Carmignac
à Porquerolles
pages 37 - 39

A cœur d'auteur,
Valérie Perrin
pages 40 - 41

Gala el Hadidi
mezzo-soprano
pages 42 - 43

Axel Huynh signe
l'Hôtel Mona Bismarck
pages 46 - 47

Chloé Pop Art,
artiste digitale
pages 48 - 49



PETITES CHRONIQUES

Terrasses en ville
pages 79 - 81

Noto, restaurant festif à l'italienne
pages 82 - 83

Summer Nights
pages 84 - 85

Summer Favorites
pages 88 - 91

L'agenda
pages 92 - 95

A suivre sur Insta'
pages 98 - 99



RAMATUELLE AU VERT

*DANS LE PANIER D'ALEXANDRA
SAMUEL, MAÎTRESSE DE MAISON
ET DE PASSIONS*



Elle pèrigrine, panier au bras, dans le golfe de Saint-Tropez et gère d'une main de fée « son » hôtel de charme La Vigne de Ramatuelle. A mi-chemin entre la demeure d'hôtes, la résidence d'artistes et l'hôtellerie de luxe, La Vigne affiche aussi une autre vocation : nous ressourcer, à bonne dose de cuisine saine et de retraites yoga (et sympas !).

Par **Émilie de Beaumont**

She wanders around the Gulf of Saint-Tropez, basket in arm, and manages her charming hotel with the touch of someone in tune with the bounty of nature around her. Halfway between a guest house, artists' residence and luxury hotel, La Vigne also has another vocation: to rejuvenate its guests through a good dose of healthy cooking and yoga retreats.

By **Émilie de Beaumont**



jeanbaptisterautureau.fr

Rautureau

Dans ton placard en cuisine, on trouve

Du tamari, du jus de citron, de l'huile de sésame toastée, du gomasio, de la crème de sésame noir et... de l'huile d'olive.

Tu cuisines... par formation, passion, conviction ?

Par observation, intuition et émotion! Une cuisine connectée aux saisons avec les produits de la terre qui m'entoure, d'où les légumes en maître de mes plats. J'utilise tout chez eux et ne jette rien; houmous, pistou et crèmes avec mes épiluchures et trognons en surprennent plus d'un!

Plutôt salade ou dessert ?

Salade. Et je m'exprime: du cru, du cuit, du croquant et du moelleux... J'aime concevoir mes plats comme des tableaux. On y trouve souvent des légumineuses (lentilles, pois cassé...). Je suis également adepte des soupes à base de citronnelle et de gingembre: avec n'importe quel complément, chaud ou froid, ça fonctionne.

Ton must-have de l'été ?

Un carpaccio de betterave *choggia* rôtie au four avec une sauce sésame toasté et coriandre. On peut le confondre avec un carpaccio de thon... Il est épatant!

Tes bonnes adresses dans ton périmètre

D'abord, nos potagers aux **Vignes de Ramatuelle** que nous travaillons en permaculture et qui fournissent une partie des repas de nos hôtes. Nous avons la chance d'avoir des producteurs engagés dans le coin, à l'image de Yann du **jardin de La Piboule** qui fait un travail remarquable sur sa terre à Cogolin.

Pour le rayon épicerie, je me rends au *Comptoir de la Bio* à Sainte-Maxime.



Après une grosse journée à La Vigne, c'est dodo, chocolat chaud ou apéro ?

Plutôt apéro entre amis: à la maison quand il fait doux ou à la **Cabane Méditerranée** sur la plage de Gigaro, une adresse intime, cool et déco... Mon petit bonheur en fin de soirée.

Hors-saison, c'est tranquille à la maison ?

Euh... Pas vraiment! J'en profite pour marcher et travailler la terre des vignes aux potagers. Je mets en place mes nouveaux projets et j'approfondis mes connaissances et ma pratique en agro-écologie. L'hiver prochain, je me fais même un tour du monde permaculture de ferme en ferme.

Ton rituel pour te ressourcer

Filer à travers les vignes jusqu'au cap Taillat pour un bain de mer. Avant 8 heures du matin en pleine saison pour ce petit moment rien qu'à moi avant d'attaquer la journée.

Ou un petit pastis au **Café de l'Ormeau** à Ramatuelle: à chaque apéro, le temps s'arrête... Je me pose, j'observe et je me sens en vacances comme les autres! Le lieu n'a pas d'âge.

Peut-on découvrir ta cuisine sans séjourner sur place ?

La table d'hôte de La Vigne, essentiellement végétale, est ouverte à tous les vendredis et samedis soir. Et les lunchs piscine tous les jours à partir de mi-juin.

www.lavignederamatuelle.com



What's in your kitchen pantry ?

Tamari soy sauce, lemon juice, toasted sesame oil, gomashio, black sesame paste and... olive oil.

When you cook, is it through training, passion or conviction ?

Through observation, intuition and emotion! My cooking is in tune with the seasons and uses local products. Vegetables take center stage on my plates. I use everything in the house and throw nothing away; my hummus, pestos and creams from fruit cores and peelings are a surprise to many!

Are you more of a salad or dessert person ?

Salad. And I like to express myself: raw, cooked, crunchy and mellow. I design my dishes like paintings. There are often legumes in them (lentils, split peas, etc.). I'm also a fan of soups made from lemon grass and ginger, with anything, hot or cold, it all works.

What is your essential summer food ?

An oven-roasted Choggia beet carpaccio with toasted

sesame and coriander dressing. You can mix it with a tuna carpaccio, it's amazing!

Where are your favorite places near you ?

First, our vegetable gardens at Vignes de Ramatuelle which we cultivate sustainably, and which provide some of our meals for our guests. We're lucky to have dedicated producers near us, like Yann from Jardin de la Piboule who is doing great things in Cogelin. For groceries, I go to Comptoir de la Bio in Sainte-Maxime.

After a hard day's work at La Vigne, what do you choose: sleep, hot chocolate or stiff drink ?

A drink with friends: at home when the weather is mild or at the Cabane Méditerranée on Gigaro beach, which is a cool and cozy place with nice decor. It's a little pleasure of mine at the end of the day.

Is it all quiet at the house in the off-season ?

Not really! I take the chance to walk and work the vineyards and vegetable gardens. I take on new projects and develop my knowledge and skills in agroecology.

Next winter, I'm even going on a tour of farms that practice permaculture.

What is your ritual for recharging your batteries ?

I walk through the vineyards to Cap Taillat for a dip in the ocean. I do this before 8 a.m. in the morning during the busy season for a little break all to myself before tackling the day.

Or a little pastis at Café de l'Ormeau in Ramatuelle: Time stops when I have a drink here; I sit, watch and feel like I'm on holiday like everyone else! This place is ageless.

Can your food be enjoyed without staying at the hotel ?

Dinner at La Vigne, which is mainly vegetarian, is open every Friday and Saturday evening. And lunch at the pool is available every day from mid-June.

www.lavignederamatuelle.com

ENTRE MER ET MAQUIS CORSE DETOX

Entretien avec Marie-Victoire Debré, fondatrice de Bojus Paris, et plus récemment de Bojus Corse à Bastia. Des jus natures et vitaminés à son image !

Par Suzanne Despioches

Comment est né Bojus ?

Bojus vient d'une conviction profonde : que la santé, la beauté et l'énergie viennent de notre assiette. Sous forme de jus, on offre un shoot de vitamines, de minéraux et d'enzymes à nos organismes mis à mal par nos modes de vie actuels. Boire un jus bio pressé à froid, c'est un premier geste santé-beauté facile à intégrer dans son hygiène de vie.

Puis Bojus Corse ...

Bojus Corse est né d'une rencontre avec Katia Zuccarelli avec qui nous partageons de profondes convictions et le souci de la qualité : elle a ainsi monté son laboratoire à Bastia pour livrer toute l'île.

Un endroit où tu aimes poser tes valises sur l'île de Beauté

Chaque été, je retrouve avec joie et impatience la presqu'île du Benedetto : un lieu magique entre la mer et le lagon où le parfum du maquis est merveilleux.

Ta journée idéale en Corse du Sud

FAR-NIEN-TE : de longues heures dans la mer à nager et à contempler le paysage.

Ton petit-déjeuner de vacances

Très facile à réaliser, le smoothie. Au fil de mes humeurs et du marché, j'y associe beaucoup

de fruits, des feuilles vertes (épinard, roquette, herbes ...) et de supers aliments (herbe de blé, maccha, spiruline, aloe vera, baies d'açaï...). Tous mes amis sont convertis ! Je me charge que chacun démarre bien sa journée avec une bonne dose de fibres, de vitamines, de minéraux et d'enzymes !

Un fruit d'été de là-bas qui te vient en tête ?

Les pêches blanches, bien juteuses et sucrées. Je les dévore.

L'expression corse que tu préfères ...

Pace e Salute.

Ton dernier souvenir Corse ?

L'ouverture du Bojus à Bastia, une joie intense.

Un bojus à conseiller au quotidien ?

Le *Détox Très Vert* : uniquement des légumes associés à de l'herbe de blé. Très régénérant, mon rituel quotidien.

Un bojus « gueule de bois » ?

Après une soirée arrosée d'été, je préconise *L'Eau de Coco* (citron, gingembre, curcuma). D'abord parce qu'il est à tomber et parce qu'il rééquilibre l'organisme tout en lui donnant un coup de fouet.

Ton bojus de l'été ...

Mon coup de cœur du moment : le *Clean Detox* à base de carotte, spiruline et d'aloë vera. Il prépare ma peau au soleil de l'été tout en nettoyant en douceur l'organisme, une bombe !

Comment gérer une cure Bojus et les grandes tablées d'été ?

L'été, c'est vraiment l'un des meilleurs moments de l'année : soleil, amis, cousins, liberté, fous rires... Mon premier conseil : en profiter à fond. Il faut ensuite y intégrer le maximum de fruits et de légumes qui apportent en cette saison tous leurs bienfaits. En ce qui concerne le rosé (ah, le rosé...), à partir du moment où l'on boit beaucoup d'eau, que l'on se dépense à pied ou à la plage, et qu'on ajoute des jus, TOUT VA BIEN.

Un autre endroit où tu aimerais voir Bojus ?

Bordeaux, parce que j'adore la ville et sa région.

Le must-have d'un été Bojus ?

Un sourire, quelques pas de danse et une bouteille de *Bojus* à la main : le bon combiné healthy-groovy de des beaux jours.

Ton Bojus faux pas ?

Rajouter (un peu) de champagne dans mes jus (*oups!*). J'adore ... mais c'est très rare !

www.bojus.fr

Interview with Marie-Victoire Debré, founder of Bojus Paris and the newly opened Bojus Corse in Bastia, Corsica.
By Suzanne Despioches

How did Bojus start ?

Bojus was born from a deep conviction I had: that health, beauty and vitality come from what we eat. In the form of a juice, we provide a shot of vitamins, minerals and enzymes that our bodies desperately need because of the way we live. Drinking a cold-pressed organic juice is the first step toward integrating health and beauty into our daily care routine.

And Bojus Corse ?

Bojus Corse is the result of meeting Katia Zuccarelli, with whom we share deep convictions and a focus on quality. She created her lab in Bastia to serve the whole island of Corsica.

Where do you like to visit on the beautiful island of Corsica ?

I have fallen in love with the Benedetto peninsula, which I visit every summer. It's a gorgeous place sandwiched between the sea and lagoon, and which smells sweetly of fragrant maquis.

Describe your perfect day in South Corsica

« FAR-NIEN-TE » [doing nothing]: long hours bathing in the sea and admiring the scenery.

What's for breakfast on vacation ?

It's so easy to make: a smoothie! Depending on my mood and what's in season, I'll have lots of fruit, green leaves (spinach, arugula, herbs, etc.) and super foods (wheat grass, matcha, spirulina, aloe vera, açai berries, etc.). All my friends are converts! It's my mission to make everyone start their day with a good dose of fiber, vitamins, minerals and enzymes!

What's a good summer fruit from Corsica we should all try ?

White peaches: they're so juicy and sweet. I can't get enough of them.

What's your favorite Corsican saying ?

Pace e Salute [Health and Peace]

What's your last memory of Corsica ?

Opening Bojus in Bastia; I was so happy.

What Bojus juice do you recommend for every day ?

The *Détox très Vert*: made just from vegetables with wheat grass. It's very rejuvenating and part of my daily ritual.

And one for a hangover ?

After a summer evening having too much fun, I would prescribe the *Eau de coco* (lemon, ginger, turmeric). Because it's to die for and because it rebalances the

body while also providing an energy boost.

What's your favorite summer Bojus juice ?

My favorite at the moment is the *Clean Detox*, which includes carrot, mint and aloe vera. It prepares my skin for the summer sun and also gently cleanses the body. It's got it all!

How do you juggle a Bojus detox with all those lovely summer restaurants ?

Summer is definitely one of my favorite times of the year: sun, friends, family, freedom, laughs... My first advice is to enjoy it to the max. You then have to include as many fruits and vegetables as possible that provide maximum benefit during this season. As for all that rosé wine, as long as you drink lots of water, go for a walk or to the beach, and add a glass of juice, EVERYTHING WILL WORK OUT JUST FINE.

Where else would you like to open a Bojus ?

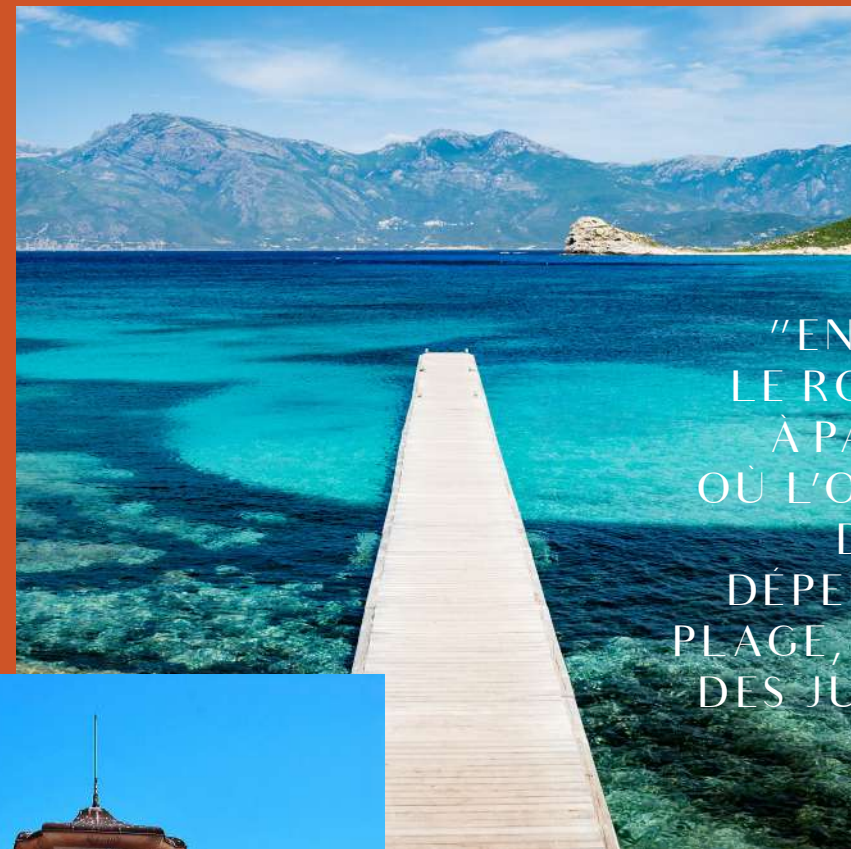
Bordeaux, because I love the city and region.

What does the perfect Bojus summer involve ?

A smile, a little dancing and a Bojus in your hand: the perfect blend of healthy and cool for warm summer days.

What Bojus faux pas have you done ?

Adding bubbly to my juices (oops!). I love it ... but it's just a special treat!



“EN CE QUI CONCERNE LE ROSÉ (AH, LE ROSÉ), À PARTIR DU MOMENT OÙ L'ON BOIT BEAUCOUP D'EAU, QUE L'ON SE DÉPENSE À PIED OU À LA PLAGE, ET QU'ON AJOUTE DES JUS, TOUT VA BIEN.”



CARNET DE ST-RÉMY

Promenons-nous dans les Alpilles avec **Laetitia Labrune de Luca**, fondatrice de la marque **Love in St Rémy**. De son amour pour sa terre d'adoption, elle a décliné un univers romantique de bougies parfumées et d'accessoires invitant à célébrer la Provence... Laetitia, qui ne fait rien à moitié, a choisi de vivre dans les Alpilles à l'année.

Par **Émilie de Beaumont**

Ta première bougie Love in St Rémy

Ni une, ni deux mais trois ! Une trilogie intitulée « La Vie, L'Amour, La Bohème » : 3 mots qui résumant mon regard sur la Provence et les plaisirs qu'elle nous offre.

Le premier parfum qui te vient en évoquant St-Rémy

Celui des jasmins en fleurs qui embaument les jardins et les ruelles, annonçant l'arrivée des beaux jours. Enivrant !

Summer in Provence sonne comme une promesse : comment as-tu choisi les essences ?

Pour cette bougie, je voulais retranscrire les parfums de mon jardin. Un mélange de lavande légère et d'herbe fraîchement coupée.

Avec une heure devant toi, tu files ...

Dans le centre-ville de Saint Rémy, qui, à chaque fois, me séduit : vieilles pierres, volets colorés, placettes ombragées... Un enchantement. Avec un peu plus de temps, je m'aventure du côté du musée Estrine, magnifiquement restauré. Ou au Cloître Saint-Paul où Van Gogh vécut plusieurs années.

Pour déconnecter ?

Direction **Le Mas de L'Amarine**, mon repaire « Slow Life », où mon amie Alice me prépare de merveilleux cocktails, un lieu pour lâcher-prise avec ses séances de yoga entre rosiers et verdure. Le soir venu, je m'aventure jusqu'au village d'Eygalières autour d'un bon verre de Vallon des Glauges puis dîner **Chez Paulette**, mon restaurant préféré en Provence (on y trouve aussi mes bougies !).

Ce que tu ne rates pas un été en Provence ...

Le départ pour la Transhumance quand des milliers de moutons traversent le vieux Saint-Rémy avant de rejoindre la Crau. C'est un moment convivial entre amis, on boit des coups et on refait le monde !

Mais aussi **Les Rencontres Photographiques d'Arles** pour la qualité des expositions et que c'est l'occasion de re-découvrir cette ville merveilleuse.

On peut te croiser l'été ...

Chez Bob, une taverne perdue en plein cœur de la Camargue. C'est un secret bien gardé mais totalement incontournable ! L'accueil y est jovial, spontané ; On y danse au son des guitares, de jour comme de nuit, et c'est aussi la meilleure anchoïade du pays.

Pour la baignade, tu es plutôt Calanques, Côte d'Azur ou Camargue ?

Les pins parasol et les plages de sable blanc de la Côte d'Azur.

Un lieu en Provence où tu aimerais voir tes bougies ?

Baumanière car c'est une adresse mythique au pied des Baux de Provence. Nature, raffiné et convivial : cet hôtel rassemble tout.

Comment as-tu choisi tes points de vente ?

Le plus souvent, une histoire de rencontres et d'amitié. J'aime chacun de mes distributeurs ! Ils ont des univers différents mais partagent l'amour de l'art de la vie et des belles choses.

Un petit conseil sur le marché de Saint-Rémy

Ne pas manquer les étals de Fabien Dumont, un maraîcher bio qui cultive amoureuxment ses fruits et légumes. Les meilleurs de la région selon moi (et ma famille !).

Ton best-of parisien ?

Je viens en intensif à Paris, chaque moment m'est compté. Récemment, je suis tombée sous le charme du restaurant **Noto** à l'étage de la Salle Pleyel. J'adore son ambiance rétro, sa décoration chic et sa bande-son incroyable qui invite à danser. Pour une séance yoga, **Bandha Yoga** dans le 6^e pour le décor et la qualité des cours. Et côté shopping, **Les Fleurs** dans le 11^e arrondissement, l'adresse idéale pour dénicher le cadeau parfait.

L'Amour à St-Rémy, c'est pour la vie ?

Je l'espère bien ! C'est ici que je me suis mariée, sous un tilleul centenaire, entourée de ceux que j'aime. C'est peut-être l'instant ou a germé l'idée de *Love in St-Rémy* ; Et c'est ici que grandissent mes enfants, de vrais petits provençaux eux !

Si tu ne devais choisir qu'une bougie

« L'Amour » bien sûr.

www.loveinstremy.com



© Astrid Jamois



© Thierry Tasseire

What is a must-see during summer in Provence ?

The Transhumance festival when thousands of sheep cross old Saint-Rémy on their way to summer pastures in La Crau. It's a fun time with friends where you have a few drinks and set the world to rights !

Also, the Rencontres d'Arles photography festival because of the quality of the exhibitions, and because it's a chance to rediscover this lovely city.

Where might we find you this summer ?

Chez Bob, an isolated tavern in the middle of the Camargue. It's a secret I like to keep to myself, but it's one of the best. You get such a natural and friendly welcome. We dance to guitars, both day and night, and it also serves up the best anchoïade in France.

For a swim, would you choose Calanques, Côte d'Azur or Camargue ?

The umbrella pines and white-sand beaches of the Côte d'Azur.

Where in Provence would you like to see your candles ?

Baumanière hotel because it's an iconic place at the foot of Les Baux-de-Provence. Genuine, refined and friendly : this hotel has it all.

How did you choose your points of sale ?

Usually through meetings and friendships. I love all of my distributors ! They each sell different products but share a love of art de vivre and beautiful things.

A tip for Saint-Rémy market ?

Don't miss Fabien Dumont's stalls. He's an organic farmer who grows fruit and vegetables with so much love. I think his produce is the best in the region (and my family agrees !).

What's your « best of » list for Paris ?

My trips to Paris are crammed full, every minute counts. I recently discovered the charm of Noto on the first floor of Salle Pleyel. I love its retro vibe, the stylish decor and the incredible music that makes you want to dance. For yoga, Bandha Yoga in the 6^e arrondissement for the decor and excellent classes. As for shopping, Les Fleurs in the 11^e arrondissement : It's the perfect place to find a gift for someone you love.

Is Love in Saint-Rémy an everlasting love ?

I hope so ! This is where I married, under a 100-year-old lime tree, surrounded by those I love. It's perhaps where the idea of Love in Saint-Rémy was first born. And this is where my children are growing up to become real Provençal kids !

If you could only choose one candle, which would you pick ?

« L'Amour » of course.

Candles, notebooks and booklets
www.loveinstremy.com

We take a walk in the Alpilles with Laetitia Labrune de Luca, founder of Love in Saint Rémy candle boutique. Inspired by her love for her adopted region, she has created a romantic world of scents and accessories that celebrate Provence. Laetitia does not do anything by halves and has chosen to live in the Alpilles all year round.

By **Émilie de Beaumont**

What was your first Love in St Rémy candle ?

Not one or two, but three ! It was a trio called « La Vie, L'Amour, La Bohème » : three words that summarize how I view Provence and the pleasures it holds.

What scent comes to mind when you think of St-Rémy ?

Jasmine and other flowers that make the gardens and alleys smell so sweetly, signaling the start of warmer weather. It's intoxicating !

Summer in Provence sounds like a promise : How did you choose the aromas ?

For this candle I wanted to capture the smells of my garden. A blend of light lavender and freshly cut grass.

Where would you go to spend a spare hour ?

To the town center of Saint-Rémy. I love it every time : old stone, colored shutters, small shaded squares ... It's enchanting. With a bit more time, I would go around the Estrine museum, which has been newly and wonderfully restored. Or to the Cloître Saint-Paul where Van Gogh lived for several years.

To get away from it all ?

To Mas de L'Amarine, my « Slow Living » getaway, where my friend Alice makes me amazing cocktails before a relaxing yoga session among the roses and lush greenery. In the evening, I wander down to Eygalières village for a nice glass of Vallon des Glauges, then dinner at **Chez Paulette**, my favorite restaurant in Provence (you can also find my candles there !).

“C'EST ICI QUE JE ME SUIS MARIÉE, SOUS UN TILLEUL CENTENAIRE, ENTOURÉE DE CEUX QUE J'AIME.”



Le Mas de L'Amarine



“JE CRÉE ! PARCE QUE TOUT M’INSPIRE : LES EMBRUNS, L’ÉNERGIE DE L’OcéAN, LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR DE MES AMIS D’ICI.”

ARTS & SURF

UNE FILLE DE BIARRITZ



Rencontre avec *Floriane Lisowski*, artiste plasticienne, qui partage sa vie entre Paris et la Pays Basque. Epicurienne, voyageurs, surfeuse, journaliste aussi... Floriane a trouvé dans cette double vie son point d'équilibre et une mine d'inspirations. *Par Adèle Lenormand*

Un pied à Paris, l'autre à Biarritz :

Un formidable compromis de vie entre l'effervescence parisienne et la diversité du Pays Basque avec sa diversité culturelle, ses paysages, l'océan, l'Espagne, les montagnes, le soleil et la pluie... et parce qu'il pleut au Pays Basque, ce qui rend la nature plus verte, plus belle et sauvage encore !

Votre premier émoi artistique ?

Le génie créatif de Picasso à travers un film-documentaire de Henri-Georges Clouzot : *le Mystère Picasso*.

Plutôt Biarritz – Bayonne – Guéthary ou Ciboure ?

La Grande Plage de Biarritz, le Petit Bayonne, l'ambiance « guétharisienne » et la sardine de Ciboure.

Sur la côte basque, vous partez pour créer ou pour couper ?

Je crée ! Parce que tout m'inspire : les embruns, l'énergie de l'océan, la joie et la bonne humeur de mes amis d'ici.

Ce que vous trouvez à Biarritz et nulle part ailleurs ?

La culture surf et la magie de la côte biarrotte, de l'Hôtel du Palais à la côte des Basques.

Peut-on se tutoyer ?

Avec plaisir.

Sur la côte basque, tu te déplaces...

A pied pour prendre le temps d'apprécier le silence et les sentiers. Ou en scooter, mon indispensable, qui porte ma planche de surf.

Une heure devant toi

Je file sur le sentier de littoral de Saint Jean de Luz à Guéthary pour finir au coucher de soleil sur la plage de Parlementia.

Une journée ?

Je m'aventure jusqu'au sommet de *La Rhune* pour le panorama, basque et superbe, avant de rejoindre les bars à tapas de San Sebastian et y boire quelques copas devant les œuvres d'Edouardo Chillida.

Au restaurant, tu commandes ?

Des chipirons à la plancha et du merlu à la basquaise.

Sur la côte basque, on te croise...

Aux **1000 Marches**, au **Bar Jean** ou chez Yoyo et Patricia dans le magnifique jardin de l'**Hôtel Silhouette**.

Les accessoires qui te suivent cet été

La Vie Sauvage des Femmes : le roman de mon amie Bénédicte Brézillon. Et mon longboard.

L'art est aussi un combat. Le tien ?

Eveiller, et éduquer, la jeune génération aux grands enjeux de l'environnement : la pollution des océans, la disparition des espèces, le réchauffement climatique, la préservation des coraux... A chacun d'entre nous de porter ce consommateur écologique de demain, à commencer dès aujourd'hui. Ce que j'essais de transmettre dans mes œuvres aussi.

Des talents « biarrottes » que tu suis et que tu aimes...

L'univers bohème des vêtements d'*Emma Tess*, l'artiste *Leny*, la **Surfrider Fondation** qui défend les océans et l'association *Du Flocon à La Vague* pour « protéger l'eau et notre santé ».

www.florianelisowski.paris

Galerie Des Lumières et Des Ailes
178 av. Victor Hugo
75016 Paris

We chat with Floriane Lisowski, a plastic artist who splits her time between Paris and Basque Country. An epicurean, traveler, surfer, journalist... Floriane finds balance in her double life and countless sources of inspiration. By Adèle Lenormand

So, you have one foot in Paris and the other in Biarritz...

It's a fantastic life balance between the energy of Paris and the variety of the Basque Country with its cultural diversity, landscapes, ocean, Spain, mountains, sun and rain. And because it rains in the Basque Country, it ensures the environment is wild, green and lush.

What first got you excited in art ?

The creative genius of Picasso portrayed in a documentary by Henri-Georges Clouzot: The Mystery of Picasso.

Which do you prefer: Biarritz, Bayonne, Guéthary or Ciboure ?

The Grande Plage in Biarritz, Petit Bayonne, the « Guétharisian » ambiance and Ciboure sardines.

Do you go to the Basque coast to create or disconnect ?

I create ! Because everything inspires me there : the sea spray, the ocean's energy, the fun and laughter with my friends there.

What can you find in Biarritz and nowhere else ?

The surf culture and the magical coastline, from Hotel du Palais to the Basque Coast.

Can we speak informally ?

Of course.

How do you like to travel on the Basque coast ?

On foot, so I can take my time appreciating the silence and paths. Or on scooter because I always have it with me and it carries my surfboard.

What would you do with a spare hour ?

I would walk the coastal path from Saint Jean de Luz to Guéthary and watch the sunset over Parlementia beach.

And a whole day ?

I'd climb up to the top of La Rhune for the amazing view of the Basque landscape, then head for the tapas bars in San Sebastian and have a few drinks while admiring some of Eduardo Chillida's works.

What would you order at a restaurant ?

Grilled baby squid and Basque-style hake.

Where might we find you on the Basque coast ?

At Les 1000 Marches, at Bar Jean or at Yoyo and Patricia's place in the lovely garden of Hôtel Silhouette.

What are you carrying around with you this summer ?

La Vie Sauvage des Femmes : a novel by my friend Bénédicte Brézillon. And my longboard.

Art is also a battle. What's yours ?

To raise awareness and educate the younger generation about the big environmental issues: oceanic pollution, species extinction, climate change, coral reef conservation, etc. It's all our responsibility to be tomorrow's environmental consumer, starting today. That's what I try to convey in my works as well.

Which talented Biarritz people do you like and follow ?

The bohemian clothing world of Emma Tess, the artist Leny, the Surfrider Fondation which campaigns for the oceans, and the association Du Flocon à La Vague that's working to protect our seas and our health.



SHELLONA BEACH, UN SUCCÈS LES PIEDS DANS LE SABLE.

De Saint Barth à Pampelonne, le succès de cette plage "d'art de vivre et de partage" n'en finit pas de plaire... Sa recette? Des spots de rêve, un casting éblouissant et un mix parfait entre gourmandise et fête. Par Éric Romair

The success of this "art of living and sharing" beach has endured from Saint Barth to Pampelonne... How does it do it? Dream locations, a dazzling cast, and a perfect combination of party and good food. By Éric Romair



BEACH LIFE

Porté par son succès rencontré à Saint Barthélemy cette année, le restaurant de plage le Shellona vient de s'associer au groupe de Cé La Vi à Ramatuelle. C'est sur la légendaire plage de Pampelonne connue pour son glamour, ses couleurs et sa mer cristalline que Shellona a décidé de s'installer. Shellona Ramatuelle joue résolument la carte de la Méditerranée que l'on aime : de grands plats ensoleillés à partager, un esprit déco nature, une atmosphère décontractée...

Avec le souhait de renouer avec l'âme de Pampelonne d'antan: rien de guindé, juste quelques tables d'amis en quête d'été, de simplicité et de longs déjeuners à l'ombre des canisses.

After its success in Saint Barthélemy this year, the beach restaurant Shellona has just joined forces with Cé La Vi in Ramatuelle to open a restaurant on the legendary Pampelonne beach, famous for its glamour, colours, and crystal-clear sea. Shellona Ramatuelle showcases the Mediterranean that we know and love: large sunny dishes to share, natural surroundings, a casual atmosphere ...

The aim is to reconnect with the essence of the Pampelonne of old: nothing stuck-up, just a few tables of friends in search of summer, simplicity, and long lunches under the shade of reeds.



SHELLONA BEACH



Beach expérience

C'est dans une ambiance musicale s'inspirant des tendances d'Ibiza à Mykonos que Shellona berce les après-midis des beautiful people. Que votre été vous mène à Ramatuelle ou à Saint-Barth, les équipes du Shellona vous tendent les bras pour une « beach experience » unique, sous le charme de la Méditerranée, en musique comme à table.

Beach experience

The Beautiful People are treated to a musical atmosphere inspired by the trends in Ibiza and Mykonos. Whether your summer takes you to Ramatuelle or Saint Barth, Shellona's teams look forward to introducing you to a unique gastronomical and musical beach experience under the Mediterranean sky.



Coquillages et crustacés

Côté table, la carte et leurs recettes mettent à l'honneur la simplicité et la diversité de la cuisine des îles grecques sous le regard attentif du chef exécutif Yiannis Kioroglou (La Guérite, ndr). Les poissons à partager y sont bien-sûr à l'honneur, tout comme leur choix de grillades parfumées au citron, au romarin ou à la marjolaine. Leur carte y fait aussi la part belle aux crustacés, aux marinades et aux spécialités grecques dont les habitués raffolent: les délicieux kalamakos, tartines grecques cuisinées au feu de bois.

Fish and shellfish

The menu's recipes highlight the simplicity and diversity of the Greek islands, under the watchful eye of Executive Chef Yiannis Kioroglou (La Guérite, ed.). The fish to share are of course a highlight, as are the grilled options with lemon, rosemary, or marjoram. The menu is also full of shellfish, marinades, and beloved Greek specialties: delicious kalamakos, Greek toast cooked on a wood fire.



Shellona St Tropez

Plage de Pampelonne - Route de L'Epi - 83350 Ramatuelle
+33 (0)4 94 79 84 35 ou
st.tropez@shellonabeach.com

Shellona St Barth

Shell Beach - Gustavia
97133 Saint Barth
+590 590 29-0666 ou
info@shellonabeach.com

JAGUAR XE, XF, F-PACE

ÉMOTIONS SANS LIMITE



À PARTIR DE 399 €/MOIS⁽¹⁾ AVEC APPORT DE 3 500 €
LOCATION LONGUE DURÉE SUR 37 MOIS



Venez découvrir la gamme Jaguar chez votre concessionnaire :

ARC DE TRIOMPHE

30, rue de Tilsitt, 75017 Paris
Tél. : 01 43 80 55 11

jaguar.fr/paris17

THE ART OF PERFORMANCE

L'art de la performance

⁽¹⁾ Exemple pour une Jaguar XE Pure 2L 180ch BVA au tarif constructeur du 26/06/2017 en **location longue durée sur 37 mois et 30 000 km maximum**, soit **36 loyers mensuels de 399 € TTC après un apport de 3 500 € TTC**. Offre non cumulable, réservée aux particuliers **valable jusqu'au 15/07/2018** dans le réseau Jaguar participant. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Jaguar Financial Services, nom commercial de LEASYS France, SAS - 6 rue Nicolas Copernic - ZA Trappes Elancourt 78190 Trappes - 413 360 181 RCS Versailles.

Modèles présentés : Jaguar XE R-SPORT 2.0L 180ch BVM avec options à **594 €/mois après un apport de 3 500 € TTC**. Jaguar XF R-SPORT 2.0L 180ch BVM avec options à **679 €/mois après un apport de 3 950 € TTC**. Jaguar F-PACE R-SPORT 2L 163 ch BVM 2 roues motrices avec options à **617 €/mois après un apport de 7 000 € TTC**.

⁽²⁾ Pour toute commande d'une Jaguar XE, XF ou F-PACE chez un concessionnaire français, la garantie et l'entretien sont inclus pendant 3 ans (ou 100 000 kilomètres, au premier des deux termes échus), hors pièces d'usure.

Les informations, notamment les valeurs d'émissions de CO₂ et de consommations présentes sur cette annonce sont données à titre indicatif, et s'appliquent aux véhicules en stock disponibles à la vente dans le réseau de concessionnaires Jaguar en France. Ces données sont de plus susceptibles d'évoluer, suite à d'éventuels changements d'homologation.

Consommations mixtes (l/100 km) : 4,8 à 8,1. Émissions de CO₂ (g/km) : 126 à 194. SIREN 331 014 621.

| DOMAINES

CHÂTEAU SAINT-MAUR ROSÉ TRÈS FRAIS

Entretien avec Marc Monrose, producteur-vigneron au *Château Saint-Maur*, un domaine relancé par l'entrepreneur Roger Zannier. Par Adèle Lenormand





On vous trouve...

Dans les vignobles provençaux, au cœur du Triangle d'Or « Saint-Tropez – Pampelonne – Cogolin » (ou Saint-Tropez – Ibiza – Knokke le Zout si on voit un peu plus large !)

Derrière le Château Saint-Maur, il y a...

Monsieur Roger Zannier, un homme de passions et de vision, qui a su ressusciter ce lieu et son terroir en y construisant de tous nouveaux chais en 2013. Une passion contagieuse pour nos équipes investies à 200% dans cette belle aventure.

Le premier parfum qui vous vient à évoquer la vie au domaine ?

Celui de la garrigue provençale au petit matin aux abords du Clos de Capelune, notre parcelle cachée sur les hauteurs de Collobrières, dans l'arrière-pays varois.

Dans un verre de Saint-Maur, il y a...

Terroir, Respect et Tradition : le fruit de notre travail mais aussi une véritable invitation au bonheur pour tous les amoureux de la vie.

Pour accompagner divinement un verre de Saint-Maur, vous conseillez :

Une belle daurade du retour de la criée, tout juste saisie à la plancha avec quelques herbes du maquis et un filet d'huile d'olive de la Quinta de Pessegueiro (cf. le grand frère du Château Saint Maur au Portugal).

Le domaine laisse une grande place à l'Art. Une véritable démarche ?

Nous souhaitons sans cesse évoquer et faire vivre à nos consommateurs et visiteurs cette union, inhérente, entre l'Art et le Vin ; Chaque

vigneron est un artiste à temps complet qui doit composer et jouer une partition différente avec les éléments. Aucun cru ne se ressemble car la nature nous impose le climat, la terre, le cépage... Tous ces éléments sont à la base de notre métier.

Le « Jeudi Fresh », c'est ?

L'occasion de déguster un bon verre de vin, dans un cadre enchanteur au Château Saint-Maur, en pleine nature, le vieux château de Grimaud en toile de fond. Chaque jeudi soir, un food truck différent et un groupe de musique pour célébrer la vie à la « fresh » en bonne compagnie. L'occasion aussi d'aller découvrir nos chais où il fait toujours frais !

Du 19 au 26 juillet, du 2 au 9 août, de 18 à 23h.

A Saint-Tropez, vous aimez vous poser...

De la citadelle au Vieux Port, tout Saint-Tropez me plaît ! Mais quelle magie qu'un apéritif en fin de journée chez Sénéquier, au Sube ou sur la terrasse de l'Hôtel de Paris. Coté plage, Pampelonne ou les Salins en fonction de l'humeur... Avec bien sûr, le Shellona Beach Club comme rendez-vous des beaux jours !

Votre plus beau souvenir de Saint-Maur ?

Un verre bien mérité après l'ascension du Mont M'Goun au Maroc à plus de 4 000 mètres d'altitude ! Mais aussi, tous les verres de rosé bien frais au soleil couchant devant l'une des plus belles vues au monde : le golfe de Saint Tropez, un bijou de Méditerranée.

Le rosé en club : on envisage ?

En format Jéroboam, on dit OUI ! Parce que c'est désaltérant, festif et que nos flacons rivalisent d'élégance avec ceux du Champagne !



Château Saint-Maur

Domaine Zannier

535 route de Collobrières - 83310 Cogolin

04 94 95 48 48

www.chateausaintmaur.com

#chateausaintmaur #domainezannier

CRU CLASSÉ, ROSÉ, CÔTES-DE-PROVENCE



Interview with Marc Monroe, Winegrower and Producer at Château Saint Maur. By Adèle Lenormand.

Where are you located ?

In the vineyards of Provence, in the heart of the « Golden Triangle » of Saint-Tropez – Pampelonne – Cogolin (or Saint-Tropez – Ibiza – Knokke le Zout if you want a larger triangle !)

Who is behind Château Saint Maur ?

Mr. Roger Zannier, a passionate and visionary man who breathed new life into the place and lands by building brand-new wine cellars in 2013. His passion was so contagious that our teams committed 200% to this fantastic project.

What is the scent that conjures up life at the estate ?

The shrubby Provençal heath around the Clos de Capelune in the early hours of the morning, which is part of our estate sheltered by the Collobrières hills in the Var countryside.

What is in a glass of Saint Maur ?

Terroir, Respect and Tradition: the fruit of our labor and a genuine invitation to happiness for those in love with life.

What do you recommend as the perfect accompaniment to a glass of Saint Maur ?

A lovely sea bream fresh from the fish market, simply seared on a plancha with a sprinkle of local herbs and a drizzle of Quinta de Pessegueiro olive oil (the Portuguese bodega where Zannier was owner for 25 years).

The estate likes to feature a lot of art, is this part of your approach ?

We constantly strive to highlight and bring to life the fundamental affinity between art and wine for our consumers and visitors. Every vintner is a full-time artist who has to compose and play a different score with the elements. No vintage is like another because nature dictates the climate, the soil, the grape variety ... All these elements are fundamental to what we do.

What is « Jeudi Fresh » ?

It's a chance to taste a great glass of wine in a magical setting at Château Saint Maur : at one with nature and with the old Grimaud château as a backdrop. Every Thursday evening we have a different food truck and music band playing to celebrate the «fresh» life in good company. It's also a chance to explore our wine cellars where it's always fresh !

July 19 to 26, and August 2 to 9, 6 p.m. to 11 p.m.

Where do you like to go in Saint-Tropez ?

We love all of Saint-Tropez, from the citadel to the old port ! A truly magical moment can be had sipping an aperitif at the end of the day at Sénéquier, at Hotel Le Sube or on the patio of Hotel de Paris. As for beaches, Pampelonne or Les Salins are great depending on your mood. And of course, who could pass up a beautiful day at Shellona Beach Club !

What is your fondest memory of Saint Maur ?

Drinking a well-earned glass of wine at over 13,000 feet after climbing Mont M'Goun in Morocco! And also, every glass of chilled rosé sipped as the sun sets over one of the most beautiful views in the world: the gulf of Saint-Tropez, a jewel in the crown of the Mediterranean.

Will we ever see one of your rosés at a club ?

In a sparkling-wine bottle, yes ! Because it's thirst-quenching, festive and our bottles are just as elegant as Champagne !



©R.Valerio

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE, UN VIGNOBLE INSPIRANT

©R. Valerio



Entretien avec Alice et Jérôme Tourbier, hôtes fidèles des Grands Crus Musicaux,

Accueillir ce festival fut une évidence ? Un défi ?

La beauté de notre territoire modelé par la vigne est une invitation à vivre les lieux par toute forme d'immersion : y passer une soirée en musique ne pouvait que satisfaire un public déjà fidèle au site. La musique classique permet de magnifier différemment encore notre propriété et d'asseoir la fierté familiale de notre métier de viticulteur.

Côté logistique, nous avons un atout grâce à l'acoustique de la Halle Cantelys qui accueille les concerts. A une petite exception prêt : devoir démonter les vantaux de porte pour faire passer le piano. Mais quand on aime le piano, on ne compte pas !

L'un de vos meilleurs Grands Crus Musicaux ?

Le concert du pianiste Nicolas Angelich dans notre château il y a quelques années. Son labrador à ses pieds, le pianiste poète semblait un brin ailleurs au début de la représentation... Quelques notes plus tard, il nous transportait dans un tourbillon d'émotions avec une *standing-ovation* pour consacrer ce moment à part.

Un bain de forêt, une collection de jeunes artistes et des concerts de piano à la belle étoile ... L'été sera beau près de Bordeaux.

Par Suzanne Despioches

La Forêt des 5 Sens

A deux pas de leurs Grands Crus classés, Daniel et Florence Cathiard, propriétaires du Château Smith Haut Lafitte, ont laissé « forêt ouverte » à de jeunes artistes contemporains. Dès le samedi 1er juillet, les visiteurs sont invités à arpenter ces sentiers jalonnés d'œuvres d'art entre arbres, fleurs, ruisseaux et vignes.

L'artiste Jordi y livre sa *Sphère* abordant les concepts « du un » et « du multiple ». Les sculpteurs Durante & Segond y tissent leur *Vortex* dans les arbres à travers les feuillages et les fils scintillants de la toile d'araignée... Ecouter, toucher, sentir : des œuvres et des ateliers pour goûter la nature au détour d'une vingtaine de pauses esthétiques. On aime aussi *La Tisanerie*, la « pharmacie des vignes » du château où ont été plantées l'absinthe, la valériane ou la tanaisie pour une culture en biodynamie.

Un Piano dans les Vignes

Autre temps fort des arts et du château, les merveilleuses soirées des *Grands Crus Musicaux* pour allier dégustation et musique classique. Avec, au programme de ces nuits d'été : Philippe Bianconi au piano le jeudi 19 juillet, le quatuor Psophos et Dana Ciorcalie le 20 juillet. Les Grands Crus Musicaux : Marc Laforet, un de nos plus grands pianistes, a eu l'initiative de créer ce prestigieux festival d'été dans le Bordelais, réunissant des solistes du plus haut niveau. Ce festival est co-produit par Moma Group.

Promenades enchantées

Un bain de forêt, quelle promesse ! José Le Piez, arboriste, et Patricia Chatelain, plasticienne et musicienne, vous invitent à vous immerger, à méditer, à vous abandonner à l'occasion d'incursions inédites dans les bois du château. Phases d'écoute, exercices de respiration, postures fondamentales, dégustation végétale : lâchez les amarres le temps d'une échappée terrestre... Les 28 juillet, 15 août et 15 septembre au Château Smith Haut Lafitte.

www.smith-haut-lafitte.com
www.sources-caudalie.com
www.lesgrandscrusmusicaux.com



©R. Valerio

A grove of trees, a bevy of young artists, and piano concerts under the stars... It's going to be a great summer near Bordeaux. By Suzanne Despioches

The Forest of Senses

Daniel and Florence Cathiard, who own the Grands Crus estate, have opened their forest to young contemporary artists. Starting on Saturday, 1st July, visitors are invited to explore the trails lined with works of art in between the trees, flowers, streams, and vineyards.

Jordi presents *Sphere*, a work of art that addresses the concepts of "oneness" and "multiplicity." The sculptors Durante & Segond weave their *Vortex* through the foliage and sparkling spider webs... Two dozen works and workshops that invite you to listen, touch, smell, and taste nature. We also love *La Tisanerie*, the wine estate's "pharmacy," where absinthe, valerian, and tansy were planted as part of a biodynamic approach.

A Piano among the Vines

The wonderful Grands Crus Musicaux are another highlight of the arts and the estate, where wine tasting and classical music come together. The schedule of these midsummer nights includes: Pianist Philippe Bianconi on Thursday, 19th July; the Psophos quartet and Dana Ciorcalie on 20th July. What happens when you combine awesome music with tremendous wines? Grands Crus

Musicaux brings together these two great loves and adds an introduction to the local Gironde heritage. Marc Laforet, one of France's greatest pianists, created this prestigious summer festival in Bordeaux to feature the very best soloists. The festival is co-produced by Moma Group.

Enchanting walks

The promise of forest immersion! Arborist José Le Piez and visual artist and musician Patricia Chatelain invite you to be swept away into the marvellous world of the estate's woods. Listening and breathing exercises, basic postures, plant tasting: full steam ahead into the adventure... 28th July, 15th August, and 15th September.

www.smith-haut-lafitte.com

www.sources-caudalie.com

www.lesgrandscrusmusicaux.com

Interview with Alice and Jérôme Tourbier, hosts of Grands Crus Musicaux,

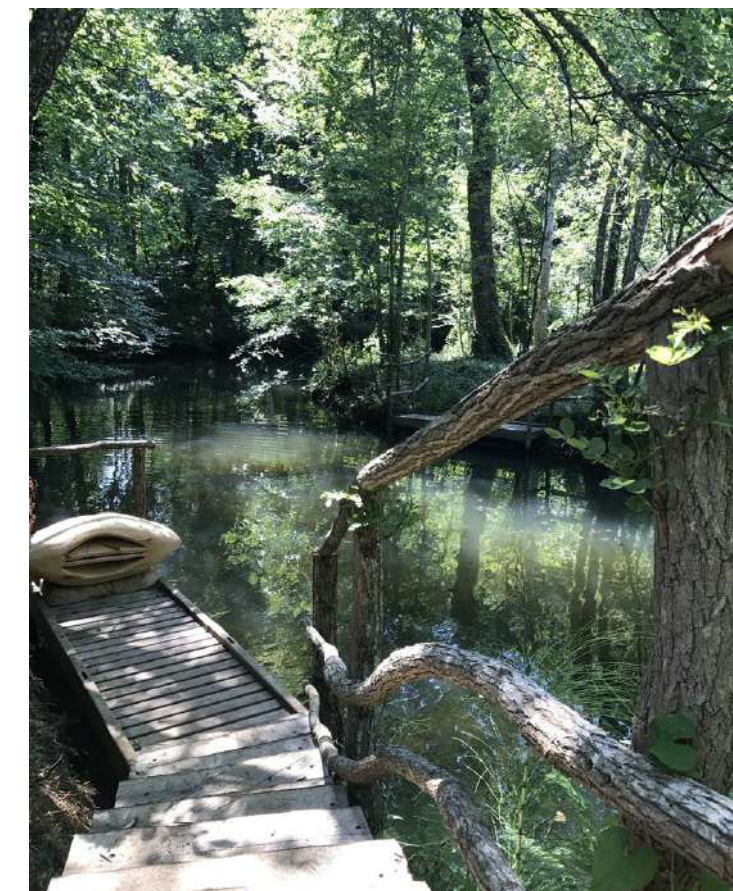
How obvious was hosting this festival? Was it a challenge?

The natural beauty surrounding us is an invitation to live by immersion : we knew our faithful visitors would love to spend an evening listening to great music. Classical music is a terrific showcase for the estate and our family's winemaking passion.

We're lucky to be able to host the concerts in Halle Cantelys, which has the most incredible acoustics. There's only one small problem : having to dismount the door to get the piano through. But that's a small price to pay when you love the piano as much as we do !

Do you have a favourite memory from a Grands Crus Musicaux ?

Nicolas Angelich's piano concert a few years ago. Before beginning, he seemed to be a bit distracted... But once the performance began, he carried us away in a whirlwind of emotions, and the concert ended with a standing ovation.



©L'île aux sons

“L’IMPOSSIBLE, NOUS NE L’ATTEIGNONS PAS, MAIS IL NOUS SERT DE LANterne”

RENÉ CHAR, POÈTE NATIF DE L’ISLE-SUR-LA-SORGUE.

Is that Patrick Bruel looking as content as can be in the Provence countryside? We know him as an actor, singer and professional poker player, but did you know he is also the owner and producer of H l'huile originelle olive oil? When he sets his mind to the humble olive, he uses the same passionate and perfectionist approach as in his other roles. We travel to Provence to discover a sweet-smelling story of a revitalized terroir.

By **Émilie de Beaumont**.

A special place

Domaine Léos, named after his two sons, Léon and Oscar, is located on the Margoye plateau in the hills around L'Isle-sur-La-Sorgue and has wonderful views all around. With its canals, quaint antique shops and lively market, L'Isle-sur-la-Sorgue, on the foothills of the Vaucluse Mountains and with the Luberon as a backdrop, epitomizes the laid-back Provençal life. A short distance away on a hill for protection from the surrounding plains, the Margoye plateau is still home to remains from earlier occupations: a Roman oppidum and a Hospitaller commandery, which was later turned into an agricultural farm during the Revolution. The area was planted with olive trees, grape vines, almond

trees and downy oak trees, but a severe frost in 1956 devastated the estate and it was left deserted.

A happy encounter

In 2007, Patrick Bruel bought the estate after seeing and falling in love with it. He subsequently discovered its agricultural past and decided to cultivate the lands once more and learn the lost skills. He wanted to start with olives. By buying parcels of land, taking cuttings, coppicing and clearing brush, 300 existing olive trees were revived. Between 2011 and 2015, more than 1,000 new olive trees were planted, and then another 800 were added in early 2018.

H olive oil

Original. Produced in limited quantities, the oil is original for many reasons: It is pure extra-virgin oil, it has an intense «green fruity» aroma, the exceptional terroir provides its unique characteristics, it is harvested by hand and only mechanical production methods are used. Its originality is also down to the honest and passionate approach of Patrick Bruel, who regards the olive as the «tree of life.»

On the palate, the oil brings out the best in food: a single drizzle on a rustic loaf, in a summer gazpacho or with

a good ripe tomato reveals its fresh herb and maquis flavors. It brightens up a few flakes of finely sliced summer truffles or a fish carpaccio. Aromatic and intense.

Awards

H won two Gold Medals in the «Green Fruity French Olive Oil» category at the 2017 and 2018 olive oil competition for Provence-Alpes-Côte d'Azur. It also won a Silver Medal at the 2018 Concours Agricole Oléicole. Although only produced in limited quantities, H can be found in Switzerland, Quebec and Belgium as well as various points of sale around France.

Top chefs are also enamored with it: «This wonderful nectar is an amazing find and shows the best of what olives can give us.» – Joël Robuchon. «It's a very fragrant oil (...), I used it to season a salad, it was perfect just like that, with no salt and no pepper.» Guy Savoy.

Future

Patrick Bruel's goal is to reintroduce other products that are a part of the estate's history — five acres of lavender, another five of vines (no fertilizer or synthetic pesticides) and beehives for honey — to strengthen the organic balance of the estate by diversifying the plantations.

Patrick Bruel heureux comme un pape sur le plateau provençal? On connaît l'acteur, le chanteur, le joueur de poker professionnel mais, plus rarement, le propriétaire-producteur de l'huile originelle H. Quand il s'attaque à l'olive, Patrick Bruel reste à l'image de ses autres métiers: passionné et exigeant. En Provence, allons donc découvrir cette jolie histoire qui fleure bon le terroir!

Par **Émilie de Beaumont**.

Un territoire

Le domaine Léos, en hommage à Léon et Oscar, les deux enfants de l'artiste, s'étend sur le plateau de Margoye sur les hauteurs de l'Isle-sur-La-Sorgue, que l'on découvre par un joli panorama. Avec ses canaux, ses brocantes et son marché animé, L'Isle-sur-la-Sorgue symbolise la douceur de vivre provençale, sur les derniers contreforts des Monts du Vaucluse, les sommets du Lubéron en toile de fond.

A l'écart, et en hauteur pour se protéger des intrusions de la plaine, le plateau de Margoye abrite ses premières fondations: l'oppidum romain et une commanderie hospitalière qui se voit transformée en ferme agricole à la révolution. Le territoire est alors planté d'oliviers, de vignes, d'amandiers et de chênes-truffiers avant de subir un gel dévastateur en 1956 et de voir le domaine, et ses cultures, désertés.

Une rencontre

2007 – Patrick Bruel achète le lieu sur un coup de foudre et découvre par là-même son sol et son passé agricole. Et se met en tête de ressusciter ses cultures et leurs savoir-faire. Ce sera l'olivier en premier. Rachat de parcelles, travail de boutures, de recépage et débroussaillage permettent de régénérer 300 oliviers existants... S'ensuit également, entre 2011 et 2015, la mise en terre de plus de 1 000 plants d'olivier, auxquels s'ajoute 800 autres début 2018.

L'huile d'olive H

Originelle. Produite en petite quantité, l'huile est originelle par sa pureté vierge extra, son goût de pur fruité «vert ardent», son terroir d'exception, l'approche naturelle de sa récolte (à la main) et sa fabrication par des procédés mécaniques. Elle l'est aussi par la démarche sincère et passionnée de Patrick Bruel qui voit en l'olivier «l'arbre de vie».

Au goût, elle magnifie l'aliment; un simple filet sur un pain de campagne, dans un gazpacho d'été ou avec une belle tomate suffit à en saisir ses arômes d'herbe fraîche et de maquis... Elle réveille quelques lamelles de truffes d'été finement émincées comme un carpaccio de poisson. Aromatique et ardente.

Titres de noblesse

Consacrées par deux Médailles d'Or dans la catégorie «Huile d'Olive de France fruité Vert» au concours 2017 et 2018 en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, elle obtient également la Médaille d'Argent au Concours Agricole Oléicole 2018. Bien que produite en petite quantité, on retrouve l'huile d'olive H en Suisse, au Québec et en Belgique en complément des nombreux points de vente en France.

Les grands chefs se l'approprient en coulisse. «Belle découverte d'un nectar merveilleux, de ce que les olives peuvent nous donner de meilleur» Joël Robuchon. «C'est une huile très parfumée (...), j'ai assaisonné une salade, c'était parfait sans sel, sans poivre, juste nature.» Guy Savoy.

Demain

Patrick Bruel nourrit l'ambition de planter d'autres essences étroitement liées au lieu: 2 hectares de lavandin, autant de vignes (sans engrais, ni pesticides chimiques), des ruches pour un miel de pays... afin de renforcer l'équilibre biologique du domaine en y diversifiant les plantations.

www.huilehoriginelle.com

“LA MÉDITERRANÉE COMMENCE LÀ OÙ POUSSENT LES PREMIERS OLIVIERS”

FERNAND BRAUDEL, HISTORIEN.



Votre future Salle de Cinéma Privée ...



VOTRE CINÉMA

- Prestation Clés en main - France et International
- Bureau d'études, design & 3D
- Isolation et traitement acoustique
- Brevets et techniques du cinéma professionnel



www.votrecinema.fr

800 PHOTOS, REPORTAGES VIDÉO, EXPLICATIONS

Tél : +33(0)9 62 03 31 24 - contact@votrecinema.fr

MARC VEYRAT NE MÂCHE PAS SES MOTS



Le grand chef se livre à nous du haut de ses sommets, et de son adresse gastronomique *La Maison des Bois* à Manigod, l'une des deux seules adresses à avoir obtenu cette année 3 étoiles au Guide Michelin. Entretien à bâton rompu, et plein d'enthousiasme, à l'image du chef!

Par Adèle Lenormand

TROIS ÉTOILES MICHELIN CETTE ANNÉE,
UN GRAND CHEF AU SOMMET !

"MON GRAND-PÈRE QUI M'A ÉLEVÉ ET QUI ÉTAIT BERGER : UN GRAND MONSIEUR QUI M'A PERMIS DE PRENDRE CONSCIENCE DE L'ENVIRONNEMENT."



La Maison des Bois

Restaurant Gastronomique – Chambres
Membre Relais & Châteaux

Col de la Croix Fry 74230 Manigod
(1h15 de Genève, 40 mn d'Annecy)

www.marc-veyrat.fr

Rural by Marc Veyrat

Auberge parisienne et paysanne

2 place de la Porte Maillot, 75017. Paris

www.rural-paris.com

Les premiers et les derniers mots quand on arrive à La Maison des Bois ?

Bienvenue à La Maison des Bois, le chef Marc Veyrat vient vous accueillir, il est toujours présent dans sa maison.

Arvi Pa (« Merci de votre visite et à la prochaine » en patois savoyard).

Un parfum de chez vous ?

Celui de la reine des prés pour son arôme d'amandes, et parce que la plante est si jolie.

Au restaurant, vous commandez ...

Une salade verte : rien de meilleur qu'une bonne salade verte fraîchement cueillie avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et un jus de citron.

Sur une île déserte, vous emportez ?

Mon opinel sans hésiter. Il ne me quitte jamais, c'est mon premier assistant ... surtout sur une île sauvage !

Avec 2 heures devant vous, vous filez ...

Au **Chalet Savoyard**, au col des Aravis : une auberge sincère comme on les aime. Ou sur les hauteurs de ma **Maison des Bois** pour m'offrir une parenthèse dans les herbes autour d'un bon pique-nique rustique. Sur le plateau de Beaufort, la vue sur le Mont Blanc y est EPOUSTOUFLANTE.

Une ville du monde pour laquelle vous pourriez quitter Manigod ?

Aucune. Le village de Manigod rassemble tout : mon pays, mes souvenirs, mes joies et aussi mes peines.

La musique au restaurant : POUR ou CONTRE ?

Oui, pour *Les Quatre Saisons* de Vivaldi à l'apéritif ou au café mais s'il vous plaît pendant qu'on déguste des mets ... Respectons l'un et l'autre !

Votre dernier fou-rire

La nuit en rêvant aux banquiers qui nous ont tant fait souffrir (rire)

Votre dernier coup de gueule

Le rachat de Monsanto par le géant Bayer; et qui, pour effacer les polémiques, veut supprimer le nom Monsanto ...

Les hommes qui vous ont marqué

Johnny, mon ami : *Vivre pour le meilleur*
Paul Bocuse, un maître : *Surtout ne rien changer*
Mon grand-père qui m'a élevé et qui était berger : un grand monsieur qui m'a permis de prendre conscience de l'environnement.

Une plante qui vous a inspiré en cuisine cet été

Le calament avec ses arômes de rose et de menthol.

Votre meilleure tartiflette

A Paris! Dans mon auberge **Rural** que j'ai créée avec Moma Group : parce que c'est ma recette et que les reblochons arrivent en direct de nos alpages. J'aime ce projet un peu fou et décalé où l'on retrouve la cuisine de mon enfance, à prix doux, dans un décor authentique et décalé, réalisé par l'architecte Lionel Jadot au sein du Palais des Congrès.

Un prochain combat ?

Pesticides – Insecticides – Phytosanitaires. Penser à la santé de nos enfants. Considérer nos aliments comme un carburant. OUI à une alimentation naturelle, de saison et sans produit mortifère.

Direction la plage. Nord, Sud, Est ou Ouest ?

La plage, ce n'est pas trop mon truc mais **Le Domaine de Murtoli** en Corse fait figure d'exception : magique. Et derrière chaque magie, des magiciens !

The star chef talks to us from the mountain peaks in Manigod where he runs his fine-dining restaurant, La Maison des Bois, one of only two establishments to be awarded three stars this year by the Michelin Guide. A casual conversation and full of enthusiasm, just like the chef!

What are the first and last things you hear at La Maison des Bois ?

« Welcome to La Maison des Bois, Chef Marc Veyrat welcomes you, he is always at home »

« Arvi Pa » (« Thank you for coming and see you soon » in the Savoy dialect).

What smell says « home » to you ?

The smell of meadowsweet, with its almond scent and because the flower is so lovely.

What would you order at the restaurant ?

A green salad: there's nothing better than a good salad of freshly picked leaves with a drizzle of olive oil, fleur de sel and lemon juice.

What would you bring with you to a desert island ?

My Opinel knife, no question. I'm never without it, it's my first assistant, especially on a desert island!

You have two hours to spare, where do you go ?

To Chalet Savoyard at Col des Aravis : a good, honest, authentic chalet. Or in the hills around my Maison des Bois for a nice rustic picnic on the grass. To Plateau de Beaufort, the view of Mont Blanc there is STUNNING.

Where in the world would you leave Manigod for ?

Nowhere. The village of Manigod has everything for me : my country, my memories, my happiness and my pain.

Music in restaurants: YES or NO ?

Yes, Vivaldi's Four Seasons for apéritif or coffee, but no thank you when eating the main meals. Appreciate one or the other, not both at the same time!

When did you last laugh uncontrollably ?

In the evening, thinking about the bankers who gave us so many headaches. I certainly had the « last laugh » (laughs).

What was the last thing that made you rant ?

Bayer's acquisition of Monsanto and their plan to retire the name Monsanto so they can distance themselves from the controversy.

Which men have inspired you ?

My friend Johnny : LIVE LIFE FOR THE BETTER

Paul Bocuse, a true master : ABOVE ALL, DON'T CHANGE ANYTHING

My grandfather who raised me and who was a shepherd : a great man who taught me to appreciate the environment.

What plant has inspired your cooking this summer ?

Calamint, which has rose and menthol notes.

Where can you find the best tartiflette ?

In Paris! In my restaurant RURAL, which I created with Moma Group. It's my recipe and the Reblochon cheese comes directly from our alpine pastures. I love this slightly unusual and offbeat project where you can find low-cost cooking from my childhood in an authentic and quirky setting, created by the architect Lionel Jadot right in the Palais de Congrès.

What's your next campaign ?

Pesticides – Insecticides – Phytosanitary products. Think of our kids' health. Consider our food as fuel. CHOOSE natural, seasonal foods with no toxic products.

Which way to the beach? North, south, east or west ?

Beaches are not really my thing, but Le Domaine de Murtoli in Corsica is an amazing place, simply magical. And wherever there is magic, there are magicians!



AU CŒUR DE L'ÉTÉ

AVEC DOMINIQUE DESSEIGNE - PRÉSIDENT DU GROUPE BARRIÈRE

Par Hervé Prouteau



©Stéphane Dévé

Il paraît que vous passez vos étés entre Cannes, Deauville et La Baule ... Quelles y sont vos adresses préférées ?

Cela peut étonner mais je passe effectivement mes vacances dans nos établissements de Cannes, Deauville et La Baule (*rires*).

Vous aurez compris que je ne cherche pas le dépaysement, mais au contraire, je suis un peu comme nos clients, j'y ai mes repères et mes habitudes.

En fait, partout où je vais, je reste un client dans l'âme, très exigeant chez moi et très tolérant chez les autres ...

Je suis un observateur attentif, plutôt silencieux.

Racontez-nous vos habitudes, vos repaires, vos préférences ... A Deauville.

A Deauville, ma table préférée, c'est « La Belle Epoque ». La cuisine de partage proposée est

savoureuse, conviviale et légère. J'y aime aussi l'ambiance feutrée du bar décoré par Jacques Garcia, qui rappelle l'atmosphère d'un club de gentleman anglais.

J'affectionne également le restaurant «Augusto Chez Laurent», le plus vieux de la station balnéaire. Pour son homard, - un vrai délice! - mais surtout pour la valeur sentimentale que j'attache à ce lieu, où j'ai passé tant de soirées avec Diane (*Diane Barrière Desseigne, son épouse, disparue en 2001, NDLR*). On y restait des heures à déguster un bon vin et à discuter de tout, souvent jusqu'à la fermeture!

Mais j'aime aussi découvrir des nouveautés notamment, les expositions.

Cet été, j'irai au «Point de Vue» découvrir l'exposition des Franciscaïnes d'Alain Tapié mettant à l'honneur nos beaux paysages normands en réunissant l'œuvre des plus talentueux peintres des XIX^e et XX^e siècles: Monet, Delacroix, Doisneau... J'aime la gaieté qui se manifeste dans les œuvres de Dufy.

Un autre de mes plaisirs à Deauville, c'est de courir très tôt le long des Planches, une promenade que j'affectionne et que je connais bien. Je connais d'ailleurs par cœur l'ordre et le nom de tous de réalisateurs et acteurs qui figurent sur les cabines! C'est un moment d'évasion où le temps s'arrête. Je ne me lasserai jamais de cette plage.

Et pour le soir, direction le nouveau lieu de la ville au sein du Casino: Le Club 13! Un concept innovant et très festif des équipes Moma. Club Karaoké ... on chante, on danse, on fait la fête.

Quel est votre parcours préféré à La Baule ?

A La Baule, j'aime commencer ma journée par une partie de tennis. C'est là-bas que j'ai mes meilleurs partenaires (*rires*). Pour déjeuner, s'il fait beau, je profite de la terrasse panoramique de l'Eden Beach. La récompense après l'effort! J'apprécie sa cuisine délicate dans une atmosphère décontractée, idéal pour un déjeuner entre amis ou avec mes adversaires de jeu. (*rires*)

A chaque passage à La Baule, un détour par le marché s'impose! J'aime me perdre dans la foule et humer toutes ces odeurs. Moi qui aime tant la gastronomie, mais qui suis un piètre cuisinier, je pourrais y passer des heures, à discuter avec les producteurs et goûter à tous leurs merveilleux produits.

Mon chouchou? Les fraises de l'incontournable Burban. Deux frères passionnés qui cultivent 6 variétés de fraises au goût prononcé. Mes favorites sont bien sûr la Mara des bois, sucrée comme une fraise des bois, et la Cirafine, au goût subtilement acidulé.

En fin de journée, un verre de vin blanc chez l'Ecailleur pour l'apéro. Une terrasse mythique et conviviale où se retrouvent les habitués. Pour grignoter, des petits plats de mer (bulots, saumon, huîtres) ...

Enfin, j'aime terminer ma journée par un long massage relaxant au Spa Diane Barrière de l'Hôtel L'Hermitage. C'est un véritable délice après lequel je m'endors rapidement, bercé par le bien-être procuré.

Enfin, à Cannes quelles sont vos habitudes préférées ?

Cannes est la station balnéaire où je passe peut-être le plus de temps l'été. Contrairement à La Baule et Deauville où je me ressource, je vis à Cannes un peu plus comme à la ville.

Je reste bien sûr au Majestic, où je ne me lasse pas de la vue surplombant la ville. Là-bas, je me régale au Fouquet's où les recettes de Pierre Gagnaire continuent à me surprendre et à me séduire à chaque repas. Le caviar de Dordogne qu'on y sert est mon péché mignon - en apéritif, sur le cœur coulant d'un œuf de caille ... Pour le plat, j'essaye toujours la suggestion du jour du Chef, et ne suis jamais déçu! Je termine généralement mon repas avec la panna cotta infusée au romarin et servie avec une marmelade de pamplemousse rose, le dessert idéal pour sa légèreté et son raffinement.

C'est à Cannes que je fais le gros de mon shopping. Je craque souvent sur la Croisette, chez Armani pour les costumes, chez Dior pour les mocassins. Mais j'aime aussi flâner dans le quartier médiéval du Suquet, à la recherche de jolies pièces.

Un de mes lieux favori à Cannes est la villa Domergue, fruit de l'amour entre le peintre Jean-Gabriel Domergue et sa femme, la sculptrice Odette Maugendre. Ensemble, ils ont conçu cette sublime villa art-déco, aux jardins méditerranéens arborés de fontaines. On y ressent vraiment leur âme et on imagine aisément cette demeure comme un havre d'amour et de paix. Un festival de Jazz se déroule d'ailleurs chaque été dans ce lieu atypique au mois d'août, un incontournable

des étés Cannois. Durant ces soirées d'été, des installations éclairent le jardin et la villa, rendant le lieu véritablement féérique.

Enfin, j'irai voir cet été l'exposition des œuvres de Jean-Gabriel Domergue justement, « Corps à Corps » à la Malmaison. On lui doit une popularisation de sa vision de « la parisienne », femme longiligne aux lèvres fines et au port de tête délicat, en réalité inspirée par sa femme Odette, sa muse. Moi qui connais si bien la demeure qu'ils ont construit ensemble, j'ai l'impression de les connaître, et ne raterai absolument pas d'aller voir ces œuvres, miroir de leur intimité.

You seem to spend your summers between Cannes, Deauville and La Baule. Where are your favorite places ?

This may surprise you but I actually spend my vacation in our establishments in Cannes, Deauville and La Baule (laughs). As you may have noticed, I'm not looking for a change of scenery, but rather I'm somewhat like our clients, I have habits and like to have my bearings.

In fact, everywhere I go, I'm a customer at heart. I'm very demanding at my house and very tolerant at others'.

I am an attentive and rather quiet observer.

What are your favorite things to see and do in Deauville ?

My favorite place to eat in Deauville is La Belle Epoque. The shared plates there are delicious and light and a great way to socialize. I also really like the subdued ambiance of the bar designed by Jacques Garcia, which is reminiscent of an English gentlemen's club.

I also have a soft spot for the restaurant August Chez Laurent, the oldest in the seaside resort. I love the lobster there — so delicious — but I love it mainly for the sentimental value it holds for me because I spent so many evenings there with Diane (Diane Barrière, his wife, who passed away in 2001 - ed.). We would stay there for hours, drinking wine and chatting about everything, often until closing time!

I also like exploring all the latest attractions, especially the exhibitions.

This summer I'm going to Le Point de Vue to see Alain Tapié's Les Franciscaïnes exhibition honoring the beautiful Normandy landscape through works of some of the most talented artists of the 19th and 20th centuries: Monet, Delacroix, Doisneau... I love the joy conveyed in Dufy's works.

Another thing I like to do in Deauville is to go jogging in the early morning along Les Planches, a boardwalk I really like and know well. I also know by heart the order and names of all the directors and actors on the beach cabins! Time stands still when I'm there. I'll never get tired of that beach.

And in the evening, I go to the new place in town in the casino: Club 13!

An innovative and very fun concept by the Moma teams. Club Karaoké ... you can sing, dance and party!

What is your favorite itinerary at La Baule ?

At La Baule, I like to start my day with a game of tennis. That's where I have my best partners (laughs). For lunch, if it's nice out, I like to sit on the Eden Beach patio with its lovely view. It's the reward after the effort! I really like the elegant cuisine and relaxed atmosphere; it's perfect for a lunch with friends or with my sports opponents. (laughs)

Each time I go to La Baule, I have to stop by the market! I love getting in among the crowd and smelling all the aromas. I love gastronomy, but I'm not a good cook, so I could spend hours there talking with the producers and tasting all their wonderful products.

The strawberries from Burban are my favorites. These two enthusiastic brothers grow six varieties of strawberry with a strong flavor. My favorites are the Mara des Bois, which are sweet like a wild strawberry, and Cirafine, which have a subtle tanginess to them.

At the end of the day, I have an apéritif of white wine at L'Ecailleur. Its famous and fun patio is popular with regular customers. You can snack on small seafood plates (whelks, salmon, oysters, etc.).

Finally, I finish the day with a long relaxing massage at Spa Diane Barrière at Hôtel L'Hermitage. It's true bliss and I fall asleep very soon afterwards after all that healthy relaxation.

Finally, what are your favorite things to do in Cannes ?

Cannes is probably where I spend most time in the summer. Unlike at La Baule and Deauville where I relax, Cannes gives me more of the city life.

I stay at Le Majestic, obviously, where I never tire of the view over the city. I enjoy eating at Fouquet's where Pierre Gagnaire's dishes continue to surprise and beguile me every time. The Dordogne caviar there is my guilty pleasure: I have it as an appetizer, on the runny yolk of a quail egg. For my main, I always try the chef's daily special, and I'm never disappointed! I usually finish my meal with the rosemary-scented panna cotta served with a pink grapefruit marmalade — the perfect dessert, light and elegant.

Cannes is where I do most of my shopping. I often can't help myself on the Croisette, shopping at Armani for suits and at Dior for shoes. But I also like to wander the medieval quarter of Suquet, looking for nice things.

One of my favorite places in Cannes is Villa Domergue, built to celebrate the love between painter Jean-Gabriel Domergue and his wife, the sculptor Odette Maugendre. Together, they designed this lovely art-déco villa with its Mediterranean gardens full of trees and fountains. You can really feel their soul there, and you can easily imagine how this place was a haven of love and peace. A jazz festival is held there every summer in August, and it's an essential part of the Cannes summer calendar. They put lights up to illuminate the garden and villa, and it creates a truly magical place during warm summer evenings.

Finally, this summer I'll be going to see an exhibition of Jean-Gabriel Domergue's work as it happens: Corps à Corps at La Malmaison art gallery. He was partly responsible for popularizing the image of the Parisian woman: slender, thin lips and elegant head carriage, which was actually inspired by his wife and muse, Odette. I am so familiar with the house they built together and feel as if I know them, so I never miss a chance to see their work, which reflects their intimacy.



© Pascal Prammer

Avec vous
depuis 1947

M. Charraire
LÉGUMES ET FRUITS



mcharraire.fr
01.47.18.33.33
televente@charraire.fr

ON EN PARLE



Gauche : Martial Raysse, Untitled, 1962.
© Adagp, Paris 2018
Droite : Gerhard Richter, Evelyn (Blau), 1964.
© Gerhard Richter 2018
Photo : Marc Damage



© Matthieu Salvaing

LA FONDATION CARMIGNAC

Inaugurée le 1^{er} juin 2018, la Villa Carmignac, ancienne maison de l'architecte Henri Vidal, fait l'événement dans le Var mais pas seulement. Son mécène, Edouard Carmignac, est de tous les cocktails en ville; ses collections s'affichent aussi libres que leur maître, et, le bâtiment qui les accueille, est architectural.

Par **Émilie de Beaumont**

*Crossing in the azure blue. Officially opened on June 1st 2018, Villa Carmignac, the former home of architect Henri Vidal, is making news in the Var and beyond. Its patron, Edouard Carmignac, is the toast of the town; his collections appear just as free as their master, and the building that houses them is an impressive piece of architecture. By **Émilie de Beaumont***

À PORQUEROLLES

L'Homme de Porquerolles

Les plus anciens habitants de l'île se souviennent de François-Joseph Fournier : un riche homme d'affaires qui, ayant acheté l'île en 1912, y régna jusqu'à sa mort en 1935, recevant des célébrités - Louis Renault, Simenon ou la reine de Grèce - et faisant vivre des dizaines d'artisans dans une sorte de pays de cocagne. Son fantôme doit sûrement arpenter, à la nuit tombée, la Villa Carmignac... Génie de la finance des heures modernes, Edouard Carmignac intègre la *dream team* des hommes qui marquent l'île de leur temps. Ce sera dans les Arts, pour monsieur Carmignac et avec, un autre compagnon de fondation : son fils Charles, dans un autre style du père, mais tout aussi esthétique et déjà ancré sur l'île.

« Comme dans tout mythe ou voyage initiatique, la traversée vers l'île est toujours un double mouvement, l'un physique, l'autre mental. Il s'agit de passer sur l'autre rive. » Charles Carmignac

The man from Porquerolles

The oldest residents of the island remember François-Joseph Fournier, a very wealthy businessman who bought the island in 1912 and reigned over it until his death in 1935. During that time, he entertained such celebrities as Louis Renault, Simenon and the queen of Greece, and provided a living for dozens of craftspeople in a land of plenty. His ghost must surely wander through Villa Carmignac at night! Modern-day financial wizard Edouard Carmignac belongs to the dream team of men who put their stamp on the island in their time. This time, in the arts, and with another foundation partner: his son Charles, whose style is different from his father's, but aesthetic just the same, and already anchored on the island.

« As in any myth or rite of passage, the crossing to the island is always a twofold movement, both physical and mental. It's a case of crossing to the other shore. » Charles Carmignac



Edouard et Charles Carmignac
© Matthieu Salvaing



© Lionel Barbe



© Marc Damage

L'approche

15 minutes de bateau depuis « le continent » et un peu moins à pied dans la foulée : voyager dans les éléments permet d'aborder le site avec sérénité, surtout quand le voyage vers les îles d'Or est si beau. Porquerolles est une île mais avant tout une forêt - belle, protégée et méditerranéenne avec ses chênes lièges et ses pins maritimes - dont le maquis exhale, dès le printemps, le parfum de la ciste, de la lavande, du thym, du romarin et de l'eucalyptus.

Ouvert d'avril à début novembre, de 10h du matin au coucher du soleil, la fondation offre une autre bonne raison de vivre Porquerolles hors-saison.

The approach

15-minute boat trip from « the continent » and then a slightly shorter journey on foot: travelling in the elements lets you approach the site in a tranquil frame of mind, especially when the trip to the « Golden Isles » is so beautiful. Porquerolles is an island but above all it's a forest: beautiful, protected and Mediterranean with its cork oaks and maritime pines; whose scrubland exhales the scents of rockrose, lavender, thyme, rosemary and eucalyptus from springtime onward.

Open from April to early November, from 10 AM to sunset, the foundation provides another good reason to experience Porquerolles in the off season.

Œuvres

La collection célèbre l'art américain des années 60-80 avec les œuvres iconiques d'Andy Warhol, Roy Lichtenstein et Jean-Michel Basquiat. Les XX^e et XXI^e siècles sont traversés avec les visions fulgurantes ou plus méditatives de Gehrard Richter, Willem de Kooning, Martial Raysse, Miquel Barcel... La collection s'ouvre à de nouveaux territoires avec Zhang Huan, Korakrit Arunanondchai ou el El Anatsui. Reflet d'une histoire personnelle faite de rencontres, la photographie complète ce panorama. Au total, entre 60 et 80 œuvres exposées qui se renouvellent chaque année et sont autant de prétextes à revenir. L'exposition inaugurale et temporaire cet été, *Sea of Desire*, sied si bien au lieu.

Art

The collection celebrates American art from the 60s to the 80s, with the iconic works of Andy Warhol, Roy Lichtenstein, and Jean-Michel Basquiat. An overview of the 20th and 21st centuries is offered through the dazzling or more contemplative visions of Gehrard Richter, Willem de Kooning, Martial Raysse, Miquel Barcel, etc. The collection opens up to new lands with Zhang Huan, Korakrit Arunanondchai and El Anatsui. A photographic exhibit reflecting a personal history of encounters rounds out this panorama. A total of 60 to 80 pieces are on display, and the collection is refreshed every year, providing so many reasons to come back. This summer's temporary inaugural exhibition, *Sea of Desire*, suits this location so well.

Gauche : Martial Raysse, *Untitled*, 1962. © Adagg, Paris 2018

Centre : Andy Warhol, *Lenin*, 1986. © The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts, Inc. / Adagg, Paris 2018

Droite : Andy Warhol, *Mao*, 1973. © The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts, Inc. / Adagg, Paris 2018



© Marc Damage



Jaume Plensa, *Les trois Alchimistes*, 2018.
© Fondation Carmignac - Photo : Marc Damage

Circulation

Il a fallu creuser pour agrandir le bâtiment, que l'on devine à peine de l'extérieur : 7 mètres de sous-sol pour 2 000 m² d'exposition en sous-sol, éclairés par un superbe puits de lumière naturelle. On y circule pieds nus au plus près des dalles de gré et de la vérité des œuvres. Un jardin de sculptures couronne les intérieurs. Et la mer azur élargit encore les horizons... A pied ou à vélo, les criques et les chemins muletiers de Porquerolles vous attendent, avant ou après la visite, pour une robinsonnade en or.

www.fondationcarmignac.com

Go with the flow

You can hardly tell from the outside, but they had to dig to enlarge the building: 7 metres of basement for 2000 m² off basement exhibits, illuminated naturally by a magnificent light well. You walk around it barefoot, in touch with both the stoneware tiles and the truth of the artwork. The interiors are crowned by a sculpture garden. And the azure sea broadens the horizons even further... On foot or on a bike, the coves and paths of Porquerolles await you, before or after your gallery visit, for a golden adventure.

www.fondationcarmignac.com



A COEUR D'AUTEUR, RONDE DE SERVIETTE AVEC VALÉRIE PERRIN

Elle n'a que deux romans à son actif mais déjà de nombreuses consécutions dont le Prix de la Maison de Presse 2018 pour son dernier roman *Changer L'Eau des Fleurs*. Auteure au grand cœur, elle aime tout partager et vit intensément cette nouvelle aventure littéraire, à commencer par la fidélité de ses lecteurs. Par Adèle Lenormand

Un endroit où tu aimerais te poser cet été pour écrire

J'écris n'importe où. Mais un cabanon en bord de Méditerranée, je ne dirais pas non. Mais pas que pour l'été. Pour la vie aussi.

Au restaurant, tu commandes ?

Salade de quinoa & assiette de frites.

Tes coups de cœur parmi les adresses « Moma » à Paris ?

ndlr. Valérie est une fidèle !
L'apéro au **Club 13** avec des amis... Belle promesse. Le **Manko** pour ses ceviche de poissons, ma passion... J'en ai déjà l'eau à la bouche. Au **Victoria Paris**, j'y fête les grands moments, anniversaire ou grand événement, avec mes enfants et mon amoureux (*ndlr. le réalisateur Claude Lelouch*). Dès qu'il y a quelque chose à fêter, je les invite là-bas. Le cadre est beau, cosy et on y dîne merveilleusement bien.

Un restaurant avec ses habitués, ses résignés, ses amours et son quotidien : une source possible d'inspiration pour toi ?

Complètement inspirant. Là où il y a un bar et un habitué, il y a inspiration.

She only wrote two novels but she already has many consecutions including the House of Press Award 2018 for her latest novel Changer L'Eau des Fleurs. Author with a huge heart, she loves to share everything and lives intensely this new literary adventure, starting with the loyalty of her readers.

By Adèle Lenormand

A place where you would like to write your new novel this summer ?

I write anywhere. But a shed on the Mediterranean, I will not say no. But not only for summer. I would spend my whole life there as well.

What do you usually order at the restaurant ?

Quinoa salad & french fries.

Your favorites places among the "Moma" addresses in Paris (Valérie is a faithful customer) ?

A drink at Club 13 with friends... The Manko for his ceviche, my passion... Well done! I want to go there now. At Victoria Paris, I celebrate great moments, birthday or big event, with my children and my love (editor Claude Lelouch). As soon as there is something to celebrate, I invite them there. The setting is beautiful, cozy and we always have nice dinner.

A restaurant with his regular customer, his resigned, his loves and his daily life: a possible source of inspiration for you ?

Inspiring indeed! Where there is a bar and a regular, there is inspiration.

A l'heure du karaoké, tu te le lances, tu observes ou tu te caches ...

Au karaoké du Club 13, je n'ai pas fini de descendre les escaliers que je chante déjà. Je deviens dingue, j'adore, je suis fan. J'emmène du monde. Je braille mais je ris.

Un tube ?

« Ella, elle l'a / cette drôle de voix / que d'autres n'ont pas. »

Une grande tablée entre amis : les petits plats dans les grands ? Les grands dans les petits ?

Si j'ai le choix, c'est pique-nique au bord de l'eau, mer ou lac, avec salade de tomates, pain de campagne, œufs durs, fromages, chips, fruits, tarte aux pommes... vin bien frais. Le rêve, quoi.

La musique au restaurant : pour ou contre ?

Pour si elle est bonne et discrète.

Cet été, tes projets ?

Calanques, Méditerranée, parasol, lunettes de plongée, maillot et très bon roman.

Je compte aussi récupérer deux chats dans le refuge dont je suis marraine en Bourgogne. Ils sont sinon condamnés à y vivre jusqu'à la fin de leurs jours si je n'interviens pas. Alors, oui, avant la fin de l'été, ils seront chez moi. Ils sortiront d'un box pour la première fois. Et j'invite tout le monde à faire pareil (*à condition d'assurer – c'est une responsabilité et une immense joie pour nous et, pour eux, une dernière chance*).

In a karaoke club, you observe, you hide yourself or you go for it ?

At the Club 13 karaoke, I have not finished going down the stairs that I am already singing. I become crazy, I love, I'm a fan.

A famous song

« Ella a elle l'a / cette drôle de voix / que d'autres n'ont pas. »

A big table with friends: fancy or discreet ?

If I have the choice, it's picnic by the water, sea or lake, with tomato salad, country bread, hard boiled eggs, cheese, chips, fruit, apple pie... very fresh wine. I mean, what a dream right ?

Music in the restaurant: for or against ?

Yes but it needs to be good and discreet

What are your plans for this summer ?

Calanques, Mediterranean, parasol, jersey and very good novel.

I also intend to welcome to my place two cats in the shelter of which I am godmother in Burgundy. They are otherwise condemned to live there until the end of their days if I do not intervene. So, yes, before the end of the summer, they will be at home. They will come out of a box for the first time. And I invite everyone to do the same if you are able to, they will provide you so much joy!

"CALANQUES, MÉDITERRANÉE,
PARASOL, LUNETTES DE PLONGÉE,
MAILLOT ET TRÈS BON ROMAN."



© Valentin Louvergne



Après un premier roman *Les Oubliés du Dimanche*, paru en 2015 chez Albin Michel, Valérie Perrin nous fait partager, dans son dernier ouvrage *Changer l'Eau des Fleurs*, l'histoire touchante de Violette Toussaint, garde-cimetière dans une petite ville de Bourgogne, qui reconforte dans sa loge gens de passages et habitués mais qui croit obstinément au bonheur malgré les épreuves. Prévoir quelques rebondissements !

Changer L'Eau des Fleurs
www.albin-michel.fr

After a first novel Les Oubliés du Dimanche, published in 2015 by Albin Michel, Valérie Perrin shares with us, in her latest book Changer l'Eau des Fleurs, the inspiring story of Violette Toussaint, guard-graveyard in a small town in Burgundy, who comforts in her lodge people of passages and regulars but who believes steadfastly to happiness despite hardships. Plan a few twists!

GALA EL HADIDI

MEZZO-SOPRANO



“ÊTRE UNE FEMME DU 21^E SIÈCLE NÉCESSITE D’ÊTRE FORTE ET INDÉPENDANTE, À L’INSTAR DE CARMEN.”



CARMEN

© Teresa Suárez

Gala el Hadidi rejoint la Compagnie de l'Opéra du Caire en tant que soliste à 18 ans, accepte l'invitation de l'Opéra de Dresde quelques années plus tard, obtient dans la foulée un énième diplôme à l'université de Yale aux Etats-Unis et fait la tournée des festivals d'opéras - du Maroc à la Floride - où elle prend, naturellement, la vedette. Et gagne de nombreux prix en cours de route! Voyageuse par la force des choses, elle ne s'écarte néanmoins pas du chemin : opéra, humilité et joie de vivre. Et la quête du beau.

Par Adèle Lenormand

Opéra en Plein Air est-il votre premier festival en France ?

C'est mon second festival en France mais mon premier opéra ! Et je suis très heureuse d'incarner Carmen, avec le metteur en scène Radu Mihaileanu, pour cette première fois.

Vous avez grandi au Caire. Etes-vous toujours basée là-bas ?

Plus depuis 2008 car je voyage beaucoup. Je vis désormais en Allemagne mais avec toujours de nombreux allers-retours en Egypte où je me produis souvent.

Radu Mihaileanu a choisi d'aborder la question de l'exil dans la mise en scène de Carmen ; cette cause vous parle-t-elle ?

Grâce à Dieu, je n'ai pas vécu de guerre et je n'ai jamais eu besoin de quitter l'Egypte. En 2010, je suis partie pour rejoindre l'opéra *Semperoper* à Dresde. Mais la question soulevée par Radu concerne toutes les races, pas une nation en particulier ; c'est un sujet universel. Cette version de Carmen parlera à tout le monde, et,

je trouve formidable ce parti pris.

Vous avez eu une jeunesse très cosmopolite. Cela vous a-t-il aidé à endosser vos rôles ?

Sans l'ombre d'un doute ; et non seulement pour porter les différents rôles mais aussi pour répéter avec des artistes des quatre coins du monde. Parler plusieurs langues, et comprendre les différentes cultures, facilitent beaucoup mon travail.

Vous sentez-vous Carmen au quotidien ?

Très bonne question ! Je me la pose d'ailleurs souvent. Ma réponse est la suivante : être une femme du 21^e siècle nécessite d'être forte et indépendante, à l'instar de Carmen. Mais quand il s'agit de l'amour et de la vie privée, je suis plus discrète ... et loyale, bien sûr.

Le mot - ou la phrase - que vous préférez en français ...

J'en ai beaucoup mais, au dessus de tout, j'aime l'intonation - et le sens - de « *joie de vivre* ». Les français savent, mieux que tous, « *vivre* » : ils l'ont érigé en Art ! Je trouve cela magnifique.

En arabe ?

« *Li kol shay'iza ma tam naqsan* » de l'arabe classique et d'un poème ancien, qui évoque que « tout ce qui atteint la perfection passe à coté de quelque chose ... » C'est un concept compliqué à expliquer mais j'aime cette idée qu'il faut toujours aspirer à être meilleur, et qu'il y a toujours plus à donner et à attendre de la vie.

Gala el Hadidi joined the Cairo Opera Company as a soloist at 18, accepted an invitation from the Dresden Opera several years later, earning her umpteenth degree from Yale along the way, and went on tour with opera companies from Morocco to Florida, where, naturally, she was the star. And she won numerous awards along the way! A traveler by necessity, she does not however stray far from the path: opera, humility, and the joy of living. And the quest for beauty.

By Adèle Lenormand

Is Opéra en Plein Air (Outdoor Opera) your first festival in France ?

This is my second festival in France, but my first opera! I am very happy to play Carmen for this first time with stage director Radu Mihaileanu

You grew up in Cairo. Are you still based there ?

Not since 2008 because I travel a lot. I am living in Germany now, but I do a lot of round trip travel to Egypt where I play often.

Radu Mihaileanu decided to broach the question of exile in this staging of Carmen. Does this cause speak to you ?

Thank heavens, I have not lived through a war and was never forced to leave Egypt. In 2010, I left to join the Semperoper opera in Dresden. But the question raised by Radu concerns all races, not just one nation. It is a

universal subject. This version of Carmen will speak to everyone, and, I find Radu's viewpoint very powerful.

You had a rather cosmopolitan childhood. Has this helped you assume your roles ?

Without a shadow of a doubt ; and not only with playing different roles, but also with rehearsing them with artists from the four corners of the world. Being able to speak several languages and understand different cultures has helped me a lot with my work.

Do you feel like Carmen in your daily life ?

What a great question ! I ask myself this all the time. My answer is that being a 21st century woman requires being strong and independent, like Carmen. But when I think about love and privacy, I am more discreet - and certainly more loyal.

What is your favorite word, or phrase, in French ?

I have a lot, but above all, I love the sound - and the meaning - of "joie de vivre" ("joy of living"). The French understand this better than anyone. They have made an Art out of it ! I think this is wonderful.

And in Arabic ?

"Li kol shay'iza ma tam naqsan" from an ancient poem in classic Arabic, which means that « everything that achieves perfection misses something else » It is a complicated idea to explain, but I love the idea that you should always aspire to do better, and that there is always more to give and achieve in life.

Y a-t-il des châteaux que vous avez particulièrement hâte de découvrir dans la tournée Opéra en Plein Air ?

Tous sont plus beaux et emblématiques les uns que les autres ... C'est la France ! J'ai hâte de les découvrir un à un et j'espère aussi qu'il ne va pas pleuvoir (*rires*). Ce qui m'importe le plus c'est découvrir les différents publics, plus encore que les sites peut-être. Sentir les énergies des différents territoires, et de leurs habitants, m'intéresse beaucoup.

Quels sont vos projets de vacances cet été pendant la pause Opéra en Plein Air ?

Je retourne au Caire pour une série de concerts à l'*Opera House* puis je file vers la Finlande pour le festival lyrique *Savonlinna* avant de revenir en Allemagne pour le mariage de ma meilleure amie. Et je me réserve un peu de repos en août dans un endroit très secret de l'Adriatique ... Je ne vous dirai rien au cas où Don José aurait décidé de me suivre ! (*rires*).

Après un spectacle, c'est : dodo, fête, restaurant ou lecture ?

Je rentre le plus souvent chez moi, sauf si c'est une première partie. J'écoute du rock (tout sauf de l'opéra !), je joue avec mes chiens, je lis un peu ... Je m'occupe tranquillement pour évacuer l'adrénaline de la performance et trouver le sommeil.

Pour la découvrir cet été, suivez la tournée Opéra en Plein Air (voir notre agenda), un festival produit par Moma Group :

www.operaenpleinair.com

Are there castles that you are particularly looking forward to seeing during the Opéra en Plein Air tour ?

They are all beautiful and emblematic, each more than the one before - This is France ! I am looking forward to seeing them one by one and I hope it doesn't rain (laughs). Seeing the different audiences means more to me than the sites, I think. I am very interested in feeling the energy of different places and their inhabitants.

What vacation projects do you have planned during Opéra en Plein Air's summer break ?

I am returning to Cairo for a series of concerts at Opera House, then I'm going to Finland for the Savonlinna opera festival, then back to Germany for my best friend's wedding. And I have reserved a little relaxation time in August in a top secret location in the Adriatic. I am not going to tell you anything in case some Don José decides to follow me ! (laughs).

After a performance: sleep, party, restaurant, or read ?

I often go back to my house, unless it is just the first part. I listen to rock music (anything but opera!), I play with my dogs, read a little. I spend my time peacefully to get rid of the adrenaline from the performance so I can sleep.

To learn more about this summer's activities, follow the Opéra en Plein Air tour (see our schedule), a festival produced by Moma Group :

www.operaenpleinair.com



French Art de Vivre

Traveler. Collection complète pour vivre à l'extérieur, design Stephen Burks.

Antibes – 3015 Chemin de Saint-Bernard, 06220 Vallauris
Monaco – 22, 24 boulevard d'Italie, 98000 Monaco
Nice – Zone Commerciale CAP 3000, 06700 Saint-Laurent-du-Var

rochebobois

Il a défilé pour Jean-Paul Gaultier, illumine les nuits parisiennes, scénarise les rêves les plus fous avec son agence CrazyBaby! Et ajoute, depuis trois ans, une nouvelle corde à son arc en créant Axel Huynh Paris, sa marque de design et de décoration d'intérieur. Sans cesse inspiré, sans cesse en voyage, il reste sans cesse souriant, comme si, vous seul(e) comptiez dans l'assemblée. Ou sont-ce les projecteurs qui ne sont jamais loin pour capter son allure? En tout état de cause, il fait tout très bien.

Par Suzanne Despioches

Mona Bismarck, une femme qui t'inspire?

Totalement, intensément! Mona Bismarck est une femme de son temps, amatrice d'art, très contemporaine et aux goûts bien affirmés. Les femmes de caractère m'inspirent à l'instar de ma mère.

Ta première fois à l'Hôtel Mona Bismarck

A l'occasion de la soirée de lancement du parfum Elizabeth Arden que j'organise en juin 2016 : de plain pied sur la Seine, la Tour Eiffel en toile de fond, le coup de foudre est immédiat. Et le lieu comme prédestiné : Elizabeth Arden était une actrice contemporaine qui a laissé son empreinte.

Ta pièce préférée là-bas

Le Salon Chinois avec ses tapisseries au mur, ses chinoïseries et ses somptueuses fresques faisant écho à mes origines. J'ai choisi de mettre en relief cet héritage asiatique avec de magnifiques vases en porcelaine Ming, offrant un habile contraste avec l'esprit contemporain de mes méridiennes et le diptyque de bibliothèques en acier, inspiré par Mondrian et Charlotte Perriand.

He has modeled for Jean-Paul Gaultier, lights up Parisian nights, brings the craziest dreams to life... And after a chance meeting like in a Hollywood story, he has added another string to his bow in recent years by starting a design, lifestyle and emotions agency. He is constantly inspired, constantly traveling and constantly smiling, as if you are the only one in the room who matters. Or could it be he is simply used to the ever-present spotlights highlighting his model looks? Either way, he pulls everything off with aplomb.

Is Mona Bismarck someone who inspires you?

Yes, very much so! Mona Bismarck was a woman of her time, an art lover, very modern and with very refined tastes. Women of character inspire me, probably because of — or should I say « thanks to » — my mother (laughs).

When did you first discover Hôtel Mona Bismarck?

At the launch party for an Elizabeth Arden perfume I organized in June 2016. It's right next to the Seine with the Eiffel Tower behind, it's immediately striking. And it was perfect for an event like that. Elizabeth Arden was a modern woman who left her mark.

Which is your favorite room there?

The Salon Chinois with its wall tapestries, Chinese art and gorgeous frescoes that hark back to my roots. I chose to emphasize this Asian heritage with magnificent Ming porcelain vases, which create a clever contrast with the modern style of my chaises longues and the steel bookcase diptych, inspired by Mondrian and Charlotte Perriand.

If you had to stay for two days somewhere in Paris, would you choose an old mansion, studio or museum? I'd choose my place! My Parisian condo in Oberkampf

Si tu devais te poser deux jours dans un lieu parisien : plutôt hôtel, atelier ou musée?

Chez moi! Mon appartement parisien, situé Boulevard Voltaire, est à mon image ; Tout y est affaire de mélange de genres et d'œuvres coups de cœur. On y retrouve un esprit Bauhaus revisité et un joyeux chaos contemporain : des suspensions de Serge Mouille côtoient l'icône table ovale Knoll en marbre de Saarinen. L'appartement fait aussi la part belle à mes créations signatures : l'incontournable H Desk en marbre vert, les daybeds AH, luminaires en Onyx Y et mon iconique LZ Chair.

Le 16^e arrondissement, tu aimes?

Plus que! Avec le Palais de Tokyo, le musée Yves Saint-Laurent et le Palais Galliera : le périmètre de l'Hôtel Mona Bismarck est devenu « The Place to Be », la quintessence du chic parisien.

Un artiste avec lequel tu aimerais dîner

Un duo : Jean Cocteau et Jean Marais dont j'admire le travail et la complicité indéfectible.

Tes plus belles émotions en design

La découverte du mouvement artistique Bauhaus avec ses lignes graphiques, brutes et minimalistes qui restent, aujourd'hui encore, l'essence-même de mon travail. La Cité radieuse du Corbusier à Marseille, et le musée MAMO, me fascinent toujours autant (aussi pour la vue à 360° sur Marseille). J'aime aussi le style, toujours minimaliste, du décorateur Jean-Michel Frank aux racines-mêmes du style Art-Deco. *Less is More...*

Une manifestation artistique où tu aimerais voir tes œuvres?

La FIAC au Grand Palais sans hésiter. Je m'y

reflects who I am. Everything there is a mix of styles and art that I love. You'll find a fresh take on the Bauhaus style and a chaotic jumble of modern design: Serge Mouille light fixtures alongside the iconic Knoll Saarinen marble oval table. The apartment also features some of my signature creations: the H Desk in green marble, AH daybeds, Onyx Y lights and my iconic LZ Chair.

Do you like the 16th arrondissement?

I love it! With the Palais de Tokyo, the Yves Saint-Laurent museum and Palais Galliera, the area around Hôtel Mona Bismarck has become « The Place to Be ». It's the ultimate in Parisian chic.

Which artist would you like to have dinner with?

Two people : Jean Cocteau and Jean Marais, whose work and unwavering bond I admire.

What in design really excites you?

Discovering the Bauhaus art movement with its raw, graphic and minimalist style, which is still the very essence of my work today. I still find the Cité radieuse by Le Corbusier in Marseille and the MAMO museum so fascinating (also for the 360° view over Marseille). I also love the minimalist style of interior designer Jean-Michel Frank, an early pioneer of the Art Deco style. *Less is More...*

In which art event would you like to see your works?

The FIAC at the Grand Palais, no question. I worked there on set design and I have great memories of it. To see my work there would be the ultimate accolade.

What would you order at a bar?

A mimosa.

There is an emphasis on American culture at Hôtel Mona Bismarck, was that new to you?

suis produit en scénographe et j'en garde un superbe souvenir. Y voir mes œuvres serait une consécration

La culture américaine est très présente à l'Hôtel Mona Bismarck : une découverte pour toi?

J'ai toujours été inspiré par les Etats-Unis et ses artistes comme Andy Warhol ou David Hockney. C'est aussi grâce à une belle rencontre avec l'actrice américaine Hilary Swank que j'ai fait mes premières armes dans le design intérieur en réalisant les intérieurs de son appartement parisien rive gauche. La version US du AD (Architectural Digest) me consacre alors un reportage complet, et s'offre à moi, alors jeune designer, une visibilité inédite.

Les vieux murs de l'hôtel particulier : une contrainte ou une inspiration?

Une évidence! Je les ai habillés naturellement avec mes créations design offrant au lieu une nouvelle magie : conjuguer style classique et mobilier contemporain.

Tes trois couleurs du moment

Vert Émeraude – Jaune Ambré – Bleu Roi

Un parfum qui t'émeut

Celui que je suis en train d'imaginer avec un grand nez parisien et qui sera à mon image... A la fois complexe, insaisissable et éclectique avec des notes boisées et florales, teintées de poésie.

Plutôt insta, twitter ou linkedin

Mon agent américain me surnomme QueenStagram... Guess!

A suivre sur Instagrал donс @AxelHuynhParis

I've always been inspired by the United States and artists from there, like Andy Warhol and David Hockney. I also took my first steps into interior design thanks to a chance meeting with US actress Hilary Swank. I designed the rooms for her Paris apartment on the left bank. The US version of AD (Architectural Digest) subsequently did a full report on me, which gave me amazing visibility when I was still a young designer.

Are the old mansion walls a constraint or a source of inspiration?

An inspiration, definitely! I decorated them naturally with my design creations, which created a new magic for the place: a combination of classic style and modern furnishings.

What colors are you into right now?

Emerald green, amber yellow and royal blue.

What scent moves you?

The one I'm currently designing with a top Parisian nose which will reflect who I am. It is complex, elusive and eclectic, with woody and floral notes, and tinged with poetry.

Which Paris house interior would you like to design?

The Rodin museum or the Petit Trianon à Versailles, two places that inspire me greatly.

Instagram, Twitter or LinkedIn?

My US agent calls me QueenStagram... so guess!

www.axelhuynh.com

You can follow him on Instagram at #axelhuynh

© Camille Zerhat



www.axelhuynh.com

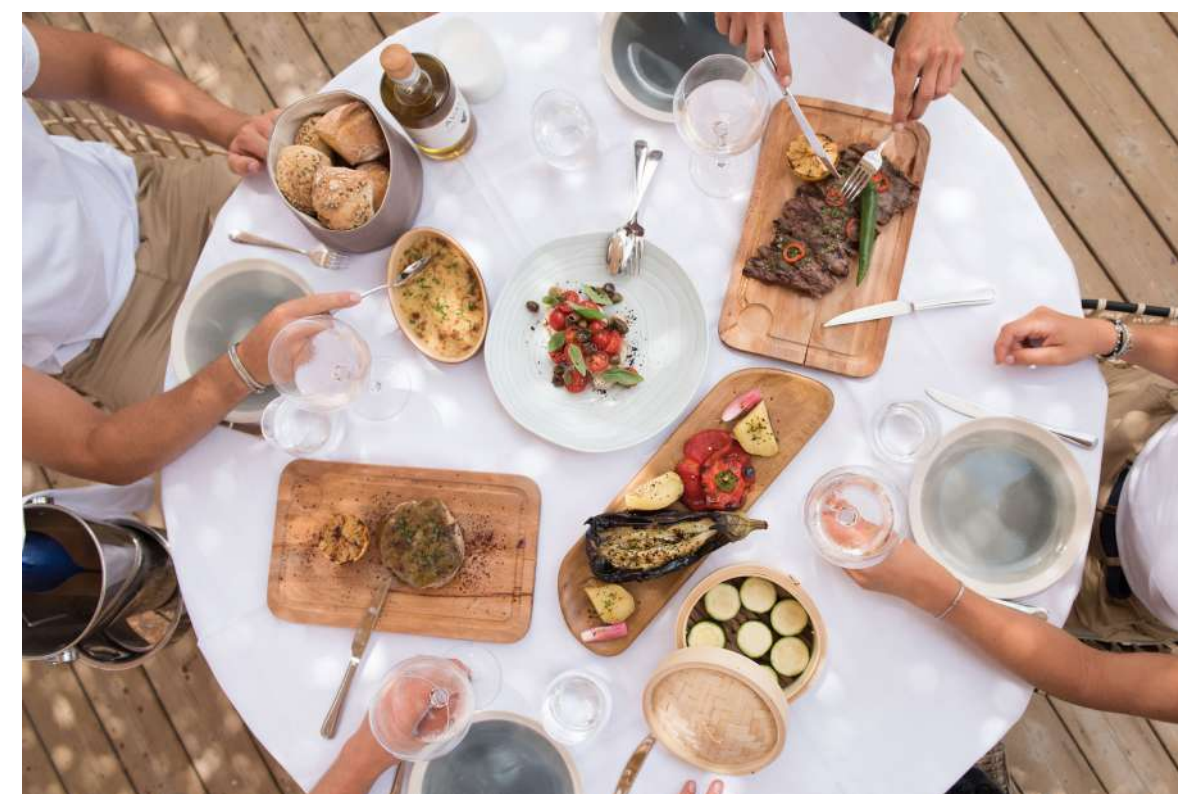


AXEL HUYNH
SIGNE L'HÔTEL PARTICULIER MONA BISMARCK

DESIGN, LIFESTYLE & CONFIDENCES



@Benedetta Chiola



CUISINES

La tablée d'été - avec ses fous rires, ses coups de gueule, ses déclarations d'amour et ses retardataires - ne fait-elle pas la magie de nos souvenirs d'été? Les corbeilles de fruits en direct du verger, les virées gourmandes au marché, les orangeades bien glacées, les confidences en cuisine et les poissons frais du retour de la criée : les tablées d'été nous enchantent!

Cookbooks, cocktails et bons conseils : découvrez nos coups de cœur de saison.

D'ÉTÉ



@Benedetta Chiala



@Edouard Nguyen



JUAN ARBELAEZ

EN MODE VACANCES



Parc Naturel Tayrona

Il est jeune, beau, talentueux, un brin fêtard et de surcroît sympathique. On vous accorde que son nom de famille est un peu compliqué à prononcer mais nous le choisissons en gendre idéal (bien qu'il semble déjà en main avec une jeune femme tout aussi belle, sympathique et talentueuse). Mais que cache Juan Arbelaez?

Par **Émilie de Beaumont**

Sous l'olivier en vacances: tu dors, tu batifoles ou tu cuisines?

Je cueille les olives pour produire l'huile Kalios.

Au petit-déjeuner, c'est continental au lit, buffet aux premières heures? Sans gluten ou sous la treille?

Lundi au buffet, mardi au lit, mercredi continental, jeudi sous la treille, vendredi canaille, samedi detox et dimanche veggie!

Ton plus grand émoi gourmand

Un dîner, un lundi soir, dans mon restaurant, fermé, où j'ai cuisiné de 5 façons différentes des artichauts, le légume préféré d'une personne très importante à mes yeux.

Un palace mythique à tes yeux

The Perfect Palace serait un savant mélange du Bristol, du Ritz et du George V.

Une plage où tu pourrais poser la tente

Les Blancs Sablons en Bretagne ou dans le parc naturel de Tayrona à Santa Marta (cf. chez moi en Colombie).

Un livre que tu aimerais ouvrir cet été

Le Livre de la Jungle!

Ta dernière adresse en ville

Le Yaya 2, installé dans la halle Secrétan, dans le 19^e arrondissement.

Après le service, c'est... dodo, fiesta, famille ou rebelote en cuisine?

Fiesta, Charles Heidsieck et poésie.

En cuisine, tu es plutôt burrata, mozzarella ou stracciatella?

Plutôt scamorza.

Un artiste que tu aimerais connaître

Shakira, J. Balvin ou Carlos Vives. Des emblèmes de ma Colombie qui chantent, haut et fort, les couleurs de ce magnifique pays.

La musique au restaurant: pour ou contre?

Oui. Et bien présente!

Un métier qui te fascine

Les shapers de planche de surf pour leur passion du métier, presque aussi habités que dans nos métiers de bouche.

Ton restaurant Moma préféré?

Manko by Gaston Acurio sans hésiter, un lieu et une cuisine très aboutis! Mais je sens que je vais encore préférer un certain Frou-Frou.

Dans quarante ans, tu t'imagines...

Face à la mer, et je mettrai dans l'assiette le fruit de ma pêche. Je chasse et je cultive.

www.juan-arbelaez.com

Restaurants **PLANTXA - LEVAIN - MAYA - YAYA** à Paris et Petite Ceinture.

He's young, handsome, talented, a bit of a party animal and also very likeable. His last name might be a bit difficult to pronounce, but we'd still choose him as the perfect son-in-law (even though he already seems to be spoken for by an equally beautiful, talented and likeable young woman). But what else is there to Juan Arbelaez?

By **Émilie de Beaumont**

Under the shade of an olive tree on vacation: Do you sleep, fool around or cook?

I collect olives to produce Kalios olive oil.

Your vacation breakfast, is it a continental breakfast in bed, an early buffet, gluten free or under shady vines?

Buffet on Monday, in bed on Tuesday, continental breakfast on Wednesday, under vines on Thursday, whatever I feel like on Friday, detox on Saturday and veggie on Sunday!

What food experience excited you the most?

A Monday evening dinner in my restaurant when it was closed. I cooked artichokes five different ways, the

favorite veggie of someone very important to me.

What is your iconic luxury hotel?

The perfect luxury hotel would be a clever blend of the Bristol, the Ritz and the George V.

On which beach would you set up your tent?

Blancs Sablons in Brittany or in Tayrona National Park near Santa Marta (where I'm from in Colombia).

Which book do you want to read this summer?

The Jungle Book!

What was your last address in the city?

Yaya 2, in Halles Secrétan, in the 19th arrondissement.

What do you do after service: sleep, party, family, more cooking - ?

Party, glass of Charles Heidsieck Champagne and poetry.

Are you more of a burrata, mozzarella or stracciatella person?

I'm more of a scamorza person.

Which artist would you like to meet?

Shakira, J. Balvin or Carlos Vives. These iconic singers wave the flag for my homeland Colombia loud and proud!

Music in restaurants: yes or no?

Yes. And at a good volume! What trade do you find fascinating? Surfboard shapers for their passion. They're almost as obsessed as us in the food industry.

Which is your favorite Moma restaurant?

Manko by Gaston Acurio, no question, outstanding food and place. But I feel I might prefer a certain Frou-Frou.

Where do you see yourself in 40 years?

Facing the sea and serving up what I caught that day. I'll hunt and grow my own food.

www.juan-arbelaez.com

Restaurants **PLANTXA - LEVAIN - MAYA - YAYA** in Paris and within the Petite Ceinture.

UNE HUILE, UN CHEF ... DU CARACTÈRE!



Akrame a grandi en Algérie et en Loir-et-Cher, a fait ses premières armes chez Ferran Adrià à El Bulli avant de créer la surprise quelques années plus tard rue Lauriston dans le 16^e arrondissement parisien en décrochant 2 étoiles. En coulisse, le chef s'attache aux cuissons et aux textures pour nous proposer une gastronomie cool, contemporaine et créative. Ouverte sur le monde, sa cuisine lui ressemble : moderne et cosmopolite mais ancrée. On le découvre au détour d'une table pour parler Caractère. *Par Émilie de Beaumont*

Cette huile d'olive est le fruit... d'une rencontre, d'une vision ou d'un besoin en cuisine ?

L'huile d'olive est, à mes yeux, la quintessence de la vie. J'ai toujours voulu avoir un domaine ; A défaut, j'ai créé ma propre huile d'olive.

Cette huile est aussi dans la continuité de mon travail aux ateliers Vivanda où je voulais une huile où le poivre soit un parfum puissant au cœur de l'arôme, pas uniquement un assaisonnement.

Derrière Caractère, quel savoir-faire ?

J'achète mes olives dans un petit domaine familial de la campagne de Vintimille, en Ligurie, en Italie. Les olives *bio taggische* sont pressées au village et j'assemble avec un poivre sauvage, *Voatsiperifery*, en provenance de Madagascar. Cet assemblage sur site est un moment important pour moi chaque automne car mes enfants sont aussi du voyage : un vrai rendez-vous de familles.

Les bons accords avec Caractère

Caractère relève une viande en fin de cuisson mais se marie aussi à merveille avec un chèvre frais, une nage de fraises ou avec un pamplemousse.

Un autre produit que tu aimerais pouvoir proposer ?

Le bœuf fumé des ateliers Vivanda que j'aimerais décliner en fines tranches, et qui serait parfait autant pour les apéros informels qu'élégants... Il est mariné, saumuré avec des herbes, du laurier et du paprika puis fumé pendant la cuisson. Un délice.

Ton enfance a été plutôt margarine, huile d'olive ou beurre fermier ?

Huile d'olive.

L'une de tes adresses parisiennes préférées à la belle saison

Le restaurant Akrame pour sa cour extérieure. Mes clients adorent et j'aime aussi m'y installer entre deux services.

A l'ombre de l'olivier : tu dors, tu lis ou tu pique-niques ?

Je cuisine pour les gens que j'aime.

Le soir venu ...

Je m'allonge sur l'herbe ; j'aime quand celle-ci porte la fraîcheur de la nuit. Et je regarde les étoiles, en silence ou en bonne compagnie.

Une recette des beaux jours qui te vient en tête pour accompagner une belle pièce de viande.

Une petite salade d'artichauts crus et émincés en fines lamelles à la mandoline ; j'y ajoute un peu de cacahuètes salées, des oignons et une sauce moutardée.

Ton rêve d'été

Maquis, pins parasol, criques cristallines : la Méditerranée qui m'est vitale. J'y puise mon énergie. J'en profite pour prendre le temps d'aller au marché et de cuisiner avec mes enfants. J'arrête de courir après le temps.

www.ateliervivanda.com



@Valery Guedes



"L'HUILE D'OLIVE EST, À MES YEUX, LA QUINTESSENCE DE LA VIE."

A chef and a man of Caractère !

Akrame grew up in Algeria, then in Loire-et-Cher, then trained under Ferran Adrià at El Bulli before opening his first fine-dining restaurant on rue Lauriston in the 16th arrondissement a few years later. He was awarded his first Michelin star within an astonishing 6 months, and a second a year and a half later. In the kitchen, the chef focuses on technique and textures to produce cool, contemporary and creative cuisine. With branches around the world, his cuisine reflects the person he is: modern and cosmopolitan, but rooted in his homeland. We sit down to talk with him about his Caractère.

Is this olive oil the fruit of a meeting, a vision or a culinary need ?

To me, olive oil is and always has been the quintessence of life. I have always wanted an olive grove, but I created my own oil instead.

This oil is also in keeping with my work in the Ateliers Vivanda where I wanted an oil that included pepper as a strong aromatic component of the oil's flavor, not just a seasoning.

What artisanal techniques go into a bottle of Caractère ?

I buy olives from a small family estate in the Vintimille countryside, in Liguria, Italy. These organic Taggiascha olives are pressed in the village and I blend it with a wild pepper, Voatsiperifery, which comes from Madagascar. The on-site blending in the fall is an important time of year for me because my children travel with me. It's a proper family gathering.

What goes well with Caractère ?

Caractère is great for finishing a meat after cooking, but also goes wonderfully with a fresh goat's cheese, strawberry nage or grapefruit.

What other product would you like to sell ?

Ateliers Vivanda smoked beef. I'd offer it in thin slices, which would be perfect for both casual and formal appetizers. It is marinated, then pickled with herbs, bay and paprika, and then hot smoked. It's exquisite.

Did you grow up with margarine, olive oil or churned butter ?

Olive oil.

What's a favorite Parisian hangout for you in the summer ?

Restaurant Akrame, for the outside patio. My customers love it and I also like to sit there between services.

Under the shade of an olive tree, would you sleep, read or have a picnic ?

I would cook for my loved ones.

And in the evening ?

I would lie down on the grass. I love how it holds the freshness of night. And I would look at the stars, in silence or in good company.

What summer recipe comes to mind to go with a nice piece of meat ?

A little raw artichoke salad, finely sliced on a mandoline. I'd add a few salted peanuts, onions and a mustard sauce.

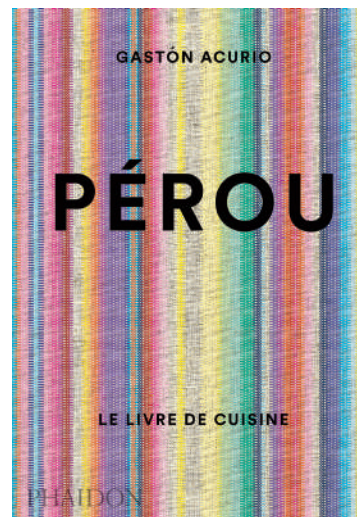
What's your summer dream ?

Maquis, umbrella pines, crystal-clear sea coves: the Mediterranean that I can't live without. I draw my energy from it. I like to go there to take time wandering around markets and cooking with my children. I stop running around after a while.

www.ateliervivanda.com

COOKBOOKS

CUISINES D'ÉTÉ



Attendu

Andes, Amazonie et Pacifique : le Pérou regroupe autant d'écosystèmes que de terroirs et de recettes. Elles sont au nombre de 500 dans cet ouvrage, tout fraîchement traduit en français, avec une déclinaison de quinoa, ceviche, aji amarillo et autres ingrédients particulièrement adaptés à nos cuisines d'été. L'auteur de cette nouvelle bible en cuisine ? Gastón Acurio, célébrité nationale au Pérou et ambassadeur mondial de la gastronomie péruvienne. Son restaurant à Lima, Astrid y Gaston, maintient sa place dans le peloton des World's 50 Best. A Paris, on retrouve sa gastronomie au restaurant **Manko**, exécutée avec talent par le jeune chef Ruben Escudero, dans un décor conjuguant dépaysement et glamour, signé par l'architecte d'intérieure Laura Gonzalez.

PÉROU par Gastón Acurio (ed. Phaidon)

En vente au restaurant **Manko Paris**
15 av. Montaigne, 75008 Paris
www.manko-paris.com

Eagerly awaited

The Andes, Amazon and Pacific Ocean: Peru has as many local foods and recipes as it does ecosystems. There are some 500 recipes in this book, recently translated into French, based on famous foods like quinoa, ceviche, aji amarillo and other ingredients that work particularly well for summer cooking. The author of this new food bible is Gastón Acurio, a Peruvian celebrity and international ambassador for the food of his home country. His restaurant in Lima, Astrid y Gaston, is one of the World's 50 Best restaurants. His cuisine can also be found at Manko restaurant in Paris, skillfully executed by talented chef Ruben Escudero, and in a charming and exotic setting created by interior designer Laura Gonzalez.



Retour à Kalamata

On connaît la marque Kalios dont les frères Chantzios se font les chantres de l'huile d'olive et de l'art de vivre hellénique à Paris. Quel bonheur que de les rencontrer sur le terrain à travers leurs racines et leurs terroirs. Les images, sous l'objectif de Martin Bruno, sont magnifiques de simplicité et de rendez-vous d'été. Les textes, signés Julia Sammut, empreints de gourmandise et de poésie. Et les recettes tiennent la promesse de saveurs gorgées de soleil. Sous la treille, au bord de l'eau, sur les plateaux pastoraux : une ode à la Méditerranée. Cochon au four, boulettes maison, légumes farcis et pita Théodoros : on dévore tout et on invite BEAUCOUP d'amis !

KALAMATA par Julia Sammut et Martin Bruno
(Keribus Editions)

www.keribus-editions.com

Return to Kalamata

The Chantzios brothers and their Kalios brand of olive oil and Greek art de vivre are well known in France. So, it is a joy to see them return to their roots and homeland in their book Kalamata. Photographer Martin Bruno has helped adorn the pages with natural images that wonderfully evoke summer days. The text by Julia Sammut is brimming with poetry and a love of good food. As for the recipes, they fulfill their promise of creating mouthwatering dishes of sun-soaked flavors. Under the shade of vines, by the water's edge, on rural plateaus: it is a love-song to the Mediterranean. Oven-baked pork, homemade meatballs, stuffed vegetables and Théodoros pita bread... Invite a lot of friends and sink your teeth in!



Au couteau

Il a fait des **Ateliers Vivanda**, boucher-bistrot-restaurant, la vitrine de son attachement pour la viande. Son dernier ouvrage **CARNIVORE** sera la bible de vos barbecues d'été comme des cuissons au four pour les dîners improvisés. Le chef Akrame s'occupe de tout : marinade, cuisson, accord vin... Et met la pomme de terre sous les projecteurs en accompagnement. De Dinard à Menton, il ne vous reste qu'à identifier le meilleur boucher du coin.

CARNIVORE par Akrame et Aimery Chemin
(Alain Ducasse Editions)

www.ducasse-paris.com

Under the knife

His butcher-bistro-restaurants, Ateliers Vivanda, are a showcase for his love of meat. And Chef Akrame Benallal's latest book, **CARNIVORE**, will be your bible for summer barbecues and impromptu roast dinners. He has thought of everything: marinades, cook times, wine pairings... And, of course, the noble potato as a side. All you need to do is find your best local butcher.



Des plantes au menu

Pensé et rédigé par un ethnobotaniste, ce livre nous livre son savoir et ses conseils pour une cuisine de saison, légère, pleine de chlorophylle et d'énergie. On y apprend, photo à l'appui, à reconnaître les plantes, bonnes et mauvaises, de nos jardins et de nos chemins de traverse avant de se mettre à table : plus de 250 recettes pour croquer la nature. Saviez-vous que l'amarante apporte 2 fois plus de protéines qu'un steak de bœuf ou que la cardamine hirsute est bourrée d'Omega 3 ? Partez dans les champs, respirez et cueillez votre santé !

MANIFESTE GOURMAND DES HERBES FOLLES
(ed. du Toucan)

www.editionsdutoucan.fr

Today's special : plants

Designed and written by an ethnobotanist, this book is full of knowledge and advice for seasonal, light cooking that provides your chlorophyll and energy-boosting fix. With accompanying photos, we learn all about the plants in our gardens and hedgerows, both good and bad, and discover the best for our tables with more than 250 deliciously natural recipes. Did you know that amaranth contains twice as much protein as a steak, or that hairy bittercress is full of Omega 3 fatty acids? Go out into the fields and eat your way to a healthy body!

"LE BONHEUR EST
DANS LA CUISINE."

PAUL BOCUSE

DU MELON ET PLUS SI AFFINITÉ

Frais, sain, désaltérant et subtilement sucré, le melon est l'allié parfait des recettes estivales. Plus communément savouré seul ou en salade, il se décline aussi à l'apéro, en version cocktail !

Par Louise Voisin

Cool, healthy, thirst quenching and delicately sweet, melon is the perfect accompaniment to summer dishes. Although often eaten on its own or in salads, it's also great in a pre-dinner cocktail!

Ingredients :

1 3/4 oz. Pisco 1615 Quebranta 1 oz. freshly squeezed lemon juice
2/3 oz. melon syrup 1 1/3 oz. basil-infused egg white

Combine all ingredients except ice in a cocktail shaker and shake for a few seconds to emulsify the egg white. Add ice, then shake again. Strain twice before serving.

The Pisco Sour is Peru's national cocktail and also one of Manko's top sellers. «We wanted to put a new twist on it by using melon syrup, which adds a fresh, sweet and summery touch to it.» — Gauthier Zucco, Head Barman of Manko Paris

Pisco Sour Melon

by Manko Paris

Ingrédients :

5 cl de Pisco 1615 Quebranta
2 cl de sirop de melon
3 cl de jus de citron frais pressé
4 cl de blanc d'oeuf infusé au basilic

Dans un shaker, mélangez tous les ingrédients sans les glaçons et shakez plusieurs secondes pour bien émulsionner le blanc d'oeuf.

Ajoutez des morceaux de glace, puis shakez de nouveau. Avant de servir, passez deux fois le mélange au filtre chinois.

Si le Pisco Sour est le cocktail national au Pérou, c'est aussi l'un des best-sellers du Manko. « Nous avons choisi de le twister avec un sirop de melon qui lui apporte une touche fraîche, sucrée et estivale. » Gauthier Zucco, chef barman du Manko Paris

Manko Paris
15 Avenue Montaigne - Paris 8^e
www.manko-paris.com



Bowler Colada

by Shellona Ramatuelle

Ingrédients :

8cl de Bacardi Carta Ora
4cl de liqueur de banane
6cl de coconut cream
10cl de jus d'ananas
4cl de jus de melon frais

Coupez le chapeau d'un melon, puis videz l'intérieur en gardant quelques millimètres d'épaisseur de peau. Attention à ne pas percer la coque, elle servira de contenant !

Enlevez les pépins et gardez la chair pour réaliser un jus au mixeur.

Dans un shaker, mélangez tous les autres ingrédients au jus de melon, puis ajouter une bonne poignée de glace pilée.

Shakez quelques seconde, et verser le tout dans la coque du melon.

Avec ce cocktail nous restons dans l'esprit sharing et plage en troquant le verre de noix de coco par le contenant melon. « Frais et fruité à la fois, c'est le cocktail parfait à déguster une belle journée d'été... » Alice Didelot, chef barmaid Shellona Beach Ramatuelle

Shellona Ramatuelle
Route de l'Épi, 83350 Ramatuelle
www.shellonabeach.com

Ingredients :

2 2/3 oz. Bacardi Carta Ora
1 1/3 oz. banana liqueur
2 oz. coconut cream
3 1/3 oz. pineapple juice
1 1/3 oz. fresh melon juice

Cut the top off a melon, then scoop out the insides, leaving about a quarter inch next to the skin. Be careful not to pierce the skin because you'll be using it to hold the drink! Take out the seeds and then blend the remaining flesh into juice. In a cocktail shaker, add the melon juice and all other ingredients. Then add a good handful of ice cubes. Shake for a few seconds, then pour out into the melon shell.

With this cocktail, we're keeping with the sharing and beach spirit by replacing the classic coconut with a melon. « This fresh and fruity cocktail is perfect for a hot summer day. » — Alice Didelot, Head Bartender of Shellona Beach Ramatuelle

UNE GARDEN PARTY

COOL, CHIC ET RÉUSSIE



Textes **Émilie de Beaumont**
Photos - **JP. Salle**
Shooting à l'Hôtel **Mona Bismarck**
avec le traiteur **Kaspia Réceptions**

1 - LA VAISSELLE VINTAGE

On sort les assiettes et les saladiers de grand-mère et on dépareille! Si on n'a rien dans le grenier? On file à l'Emmaüs le plus prêt (emmaus-france.org) et on fait le plein à prix très sage.

The vintage tableware

Take out Grandmother's plates and salad bowls and start mixing and matching! What if there's nothing in the attic? Go to the nearest Emmaüs store (emmaus-france.org) and stock up on great deals.

2 - LE CAKE SALÉ

Romarin, chèvre frais, courgettes, lardon fermier, poivron ou saumon sauvage: le cake, star des apéros d'été, se fait à tout... On le parsème de quelques capucines ou autres fleurs des champs (voir notre revue cookbook de l'été) pour un effet boeuf.

The savoury pastry

Rosemary, fresh goat cheese, courgettes, diced bacon, bell peppers, or wild salmon: your imagination is the limit... Sprinkle it with a few nasturtiums or other wildflowers (see our summer recipe edition) for a nice effect.



3 - L'ARGENTERIE

Elle habille une simple salade de fruits et donne un effet chicissime à nos virées du dernier moment au marché. Quelques fruits du verger, un sirop de verveine et une poignée de menthe fraîche ...

The silverware

Dress up a simple fruit salad and add a touch of class to your last-minute shopping. A few tree fruits, a verbena syrup, and a handful of fresh mint ...



LES 10 MUST-HAVE D'UNE GARDEN PARTY

Déjeuner sur l'herbe avec Laura Gonzalez, architecte d'intérieur très en vue (Le Bus Palladium, Le Manko Paris, La Gare, La Brasserie d'Auteuil, Noto Paris, Relais Christine ...)

Entre amis ou en famille, ton déjeuner idéal en vacances?

Sur l'herbe. Un grand pique-nique avec des nappes à motifs et de l'argenterie.

Une boisson qui fait son effet

Tisane gingembre frais, fleur d'oranger, miel et menthe fraîche.

Une salade?

Une salade de légumes rôtis: une courge butternut et des poivrons 2 heures au four, quelques graines, des grenades, une sauce huile de sésame-soja-citron et un bouquet d'herbes fraîches.

Ton meilleur souvenir de Garden Party?

L'anniversaire de mes enfants l'année dernière coté jardin dans les vignes de Ramatuelle. Ils sont nés en août, c'est l'occasion de se réunir chaque été, famille et amis, pour la bonne cause!

Cet été, tu pars?

Au sud de l'Espagne, en mode famille-repos, à la Finca Cortesin: je suis fan de la région. Légèrement en retrait de la côte, on choisit d'aller à la plage ou pas. J'aime la veine «rustic-chic» des intérieurs et l'excellent niveau de confort, propice au ressourcement.

Lunch on the grass with highly sought-after interior designer Laura Gonzalez (Bus Palladium, Manko Paris, La Gare, Auteuil Brasserie, Noto Paris, Relais Christine...)

With friends or family, what is your perfect holiday lunch?

On the grass. A big picnic with patterned napkins and silverware.

A drink that hits the spot?

An herbal tea made from fresh ginger, orange blossom, honey and fresh mint.

A salad?

Roast vegetable salad: butternut squash and bell peppers oven roasted for two hours, some seeds, pomegranate, a sesame oil-soy-lemon dressing and a handful of fresh herbs.

Your favorite garden party memory?

My children's birthday last year in the garden of the Ramatuelle vineyards. They were born in August, so it's a chance for family and friends to get together every summer and celebrate!

Where are you going this summer?

To Finca Cortesin in the south of Spain for a relaxing family holiday. I'm a big fan of the area. It's slightly away from the coast, so you can choose to go to the beach or not. I like the «rustic-chic» style of the interiors and the excellent level of comfort, which is just right for recharging your batteries.

4 - LE CANAPÉ AU JARDIN

Il est un peu usé, rabougri, patiné... Il sera parfait au jardin à l'heure du café!

The garden sofa

It might be a little worn, scrubby, and weathered... That makes it perfect for teatime in the garden!



LE GARDEN FAUX PAS : ALERTE AU PLASTIQUE!

Bouteilles, boîtes et pailles en plastique polluent la vue autant que la planète. Alors, on mise sur les matériaux nobles (bambou, papier recyclé...) ou on apprend à boire son verre sans paille aussi (ça passe encore plus vite!). La paille en plastique met en moyenne 500 ans à se désagréger dans l'océan et contaminent les oiseaux et les mammifères marins. Alors au prochain cocktail, Sauvez Nemo et initiez les autres!

The Garden Party Faux Pas : Plastic Alert!

Plastic bottles, boxes, and straws pollute the view and the planet. Focus on noble materials (bamboo, recycled paper...) or learn to drink without a straw (it even saves time!). Plastic straws take an average of 500 years to disintegrate in the ocean, and in the meantime, they contaminate birds and marine mammals. So at your next cocktail party, Save Nemo and spread the word!



5 - LES FLEURS

Une grosse botte de pivoines qu'on distribue entre plusieurs vases et timbales (dépensez verre, porcelaine et argenterie), le tour est joué. Ou missionnez vos enfants en cueillette pour un beau bouquet de fleurs des champs...

The flowers

A big bunch of peonies divided into several vases, mismatched glasses, or other containers, and voilà. Or send your children to pick a beautiful bouquet of wildflowers...



7 - LE BŒUF WELLINGTON

Filet de bœuf + pâte feuilletée: la recette classique y prévoit une sauce Madère, des champignons (et de la truffe pour les grandes occasions). On le customise nous, l'été, avec tapenade ou gingembre et on ajoute des petits cœurs sculptés sur son dos feuilleté.

The Beef Wellington

Fillet steak + puff pastry: the classic recipe includes Madeira sauce, mushrooms... and truffles for special occasions. Tapenade or ginger add a nice summery touch, and you can further customise it with small heart carvings on the pastry wrap.

6 - LES PETITS FARCIS

Ils enchantent la galerie et ajoutent une touche technicolor à vos décors avec le vert courgette, le poivron vermillon, le prune aubergine et l'orange potiron. Il y a bien sûr la version provençale mais on s'écarte des classiques pour opter veggie avec ricotta, feta, pignons de pin, quinoa ou boulgour en guise de farce.

The stuffed rolls

These delightful dishes add a dash of technicolour to your spread: green courgettes, vermilion bell peppers, aubergine plums, and orange pumpkins. Try the classic Provençal version or opt for vegetarian options using ricotta, feta, pine nuts, quinoa, or bulgur.



8 - LA PAVLOVA

Dessert star des restaurants et des pâtisseries, on s'y met! On l'amène au dernier moment pour préserver le contraste gourmand entre la meringue croquante et l'aspect aérien de la crème fouettée... Chez Kaspia Réceptions, on parfume, cette année, la crème à l'estragon.

The pavlova

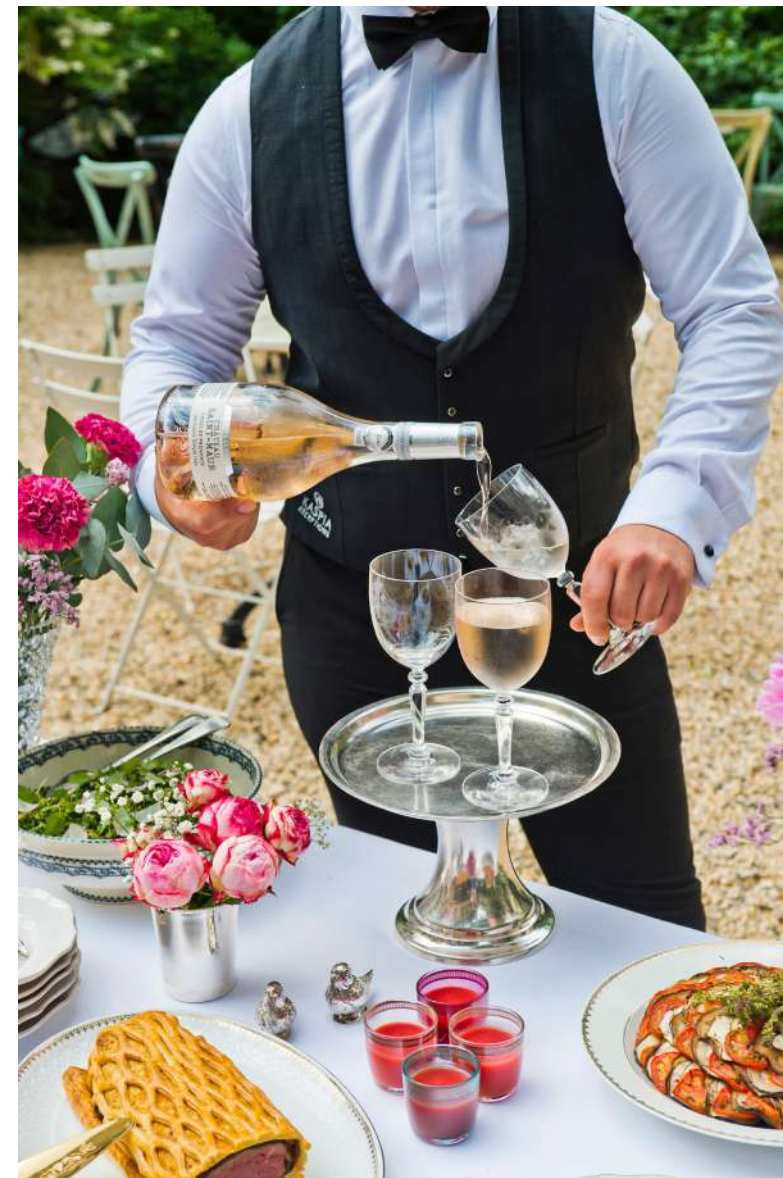
Don't skip this king of desserts! Bring it out at the last moment to preserve the contrast between the crunchy meringue and the airy whipped cream... This year's flavour at Kaspia Réceptions is tarragon.

9 - LE ROSÉ

Bien frais, bien clair et servi avec des glaçons. Une garden sans rosé, c'est un peu comme le cassoulet sans flageolet... Impensable!

The rosé

Serve cold with ice cubes. A garden party without rosé is a little like cassoulet without beans... Unthinkable!



10 - ON SORT LES CHANDELIERS

Même au déjeuner ou pour un gros goûter... On les lace de lierres ou de vignes selon l'inspiration. Ils donnent du volume et apportent élégance à la tablée.

The candlesticks

Even at lunch or teatime... Lace with ivy or vines. They add volume and elegance to the setup.

FRANCK ET OLIVIER METZGER, L'AMOUR DE LA VIANDE EN HÉRITAGE

Qu'il s'agisse des meilleures races à viande françaises, du fameux bœuf Simmental dry aged ou encore du wagyu japonais... Les frères Metzger perpétuent la tradition familiale depuis leur plus jeune âge et sélectionnent leurs produits dans le monde entier au service de la restauration et de l'hôtellerie. Rencontre.

Franck et Olivier Metzger sont deux frères qui ont une passion commune : la viande. Comme leur père et leur grand-père d'ailleurs. *Nous sommes la troisième génération de bouchers ! Quand nous étions petits, nous adorions aller dans la boucherie de notre père. Nous avons été bercés dans cet univers depuis notre plus jeune âge. Nous y passions du temps lors de nos vacances scolaires. Ce qui fait que quand nous sommes partis en apprentissage, nous connaissions déjà une bonne partie du métier de boucher,* explique Franck Metzger. Après avoir fait chacun leurs armes dans différents établissements, ils fondent en 1994 leur propre entreprise : Metzger Frères. Leur idée : proposer une nouvelle offre dédiée aux plus grandes tables basée sur une sélection des viandes d'exception issues des meilleurs troupeaux dans le monde entier. Comme le rappelle Olivier Metzger : *Les bonnes viandes n'ont pas de frontières. C'est alors que les deux frères vont parcourir le monde à la recherche des meilleures races : bœuf argentin, japonais, australien, Charolais, cochon noir de Bigorre, agneau aveyronnais, veau du Limousin. Outre l'entrepôt de Rungis, les deux frères ont également ouverts deux boucheries de détail à Boulogne-Billancourt et Neuilly-sur-Seine, respectivement en 2013 et 2015.*

Relation privilégiée avec les chefs

La volonté de Franck et Olivier est de sublimer le produit et de permettre aux cuisiniers de s'exprimer émotionnellement. *Chaque chef a sa sensibilité et ses origines. Notre marque de fabrique ? Proposer du sur-mesure et une relation personnalisée avec chaque client,* précise Franck Metzger. Ruben Escudero, le chef du restaurant Manko a mis en place un cahier des charges avec Metzger Frères qui lui livre une viande française sélectionnée *côte de bœuf maturée*. Yiannis Kioroglou, du Victoria et de la Guérite attache une attention toute particulière à suivre les saisons et travaille avec la maison Metzger qui lui fournit du black angus australien et de la côte de veau du Limousin entre autres. *Nous avons environ 1700 clients référencés et livrons chaque jour environ 350 établissements s'étalant de Paris, à Courchevel en passant par Saint-Barthélemy, Saint-Tropez ou Hong Kong,* conclut Franck Metzger.

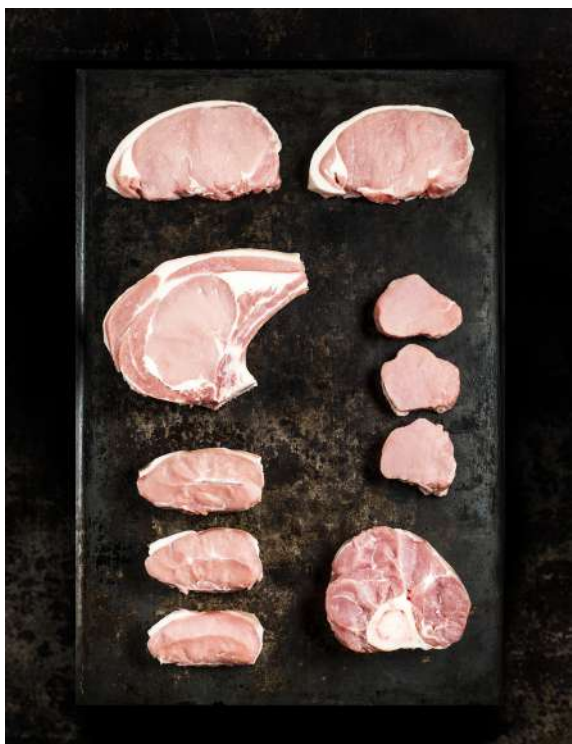
Dealing in the finest French meat breeds, the famous Simmental dry-aged beef and Japanese Wagyu, the Metzger brothers have been continuing a family tradition since they were young and now select the best products from all around the world to supply restaurants and hotels.

Franck and Olivier Metzger are two brothers who share a common passion: meat, just like their father and grandfather before them. «We are the third generation of butchers! When we were young we loved going to the butcher's shop with our father. We were brought up in this world from a very young age. We would spend time there during school holidays. And this meant we already knew a lot about the trade when we left to train as apprentices,» explains Franck Metzger. After gaining experience at several different establishments, they founded their own business in 1994: Metzger Frères. Their idea was to offer top restaurants a new service based on a selection of premium meats from the best international breeds. As Olivier Metzger explains: «There are no borders for the best meat.» That's how the two brothers started traveling the world in search of the finest breeds: Argentinian, Japanese, Australian and Charolais cattle; Noir de Bigorre pig; Agneau de l'Aveyron lamb; Limousin veal, etc. As well as the Rungis warehouse, the brothers have also opened two butcher stores in Boulogne-Billancourt et Neuilly-sur-Seine in 2013 and 2015 respectively.

Special relationship with chefs

Franck's and Olivier's mission is to let the quality of their meat speak for itself and to allow chefs to express themselves emotionally. «Every chef has their own passion and starting point. Our trademark is to offer a tailored service and personal relationship with every customer,» explains Franck. Ruben Escudero, Head Chef at Manko restaurant, has set up a specification with Metzger Frères which ensures he receives prime French aged beef from them. Yiannis Kioroglou, Head Chef at Victoria and La Guérite, likes to highlight seasonal products and works with the Metzger brothers who provide him with Australian Black Angus and Limousin veal, among others. We have about 1,700 registered customers and deliver to about 350 establishments every day, from Paris to Courchevel, to Saint-Barthélemy, Saint-Tropez and Hong Kong,» concludes Franck.

FRANCK AND OLIVIER METZGER,
AN INHERITED LOVE OF MEAT



LE PARADIS TERRESTRE DE JACQUES GARCIA À NOTO



Toutes les photos © Eugénie Michel

Le décorateur Jacques Garcia nous ouvrait déjà les portes de son fantastique château du Champ-de-Bataille en Normandie (qui accueille chaque été le festival *Opéra en Plein Air* produit par Moma Group). Plus récemment, et secrètement, il s'est offert une belle garçonnière au soleil avec le jardinier Patrick Pottier; en Sicile plus exactement, une terre à laquelle son cœur a succombé. Et nous permet de vivre cet enchantement en mettant à la location cette belle demeure qui lui est chère.

Par **Émilie de Beaumont**

Promesse

Contrairement à d'autres maisons de vacances dont les descriptifs mettent en exergue le confort et les aménagements de la villégiature, La Maison des Oliviers se voit d'ores et déjà positionnée comme un voyage autre. Le décor est planté à la première lecture de sa plaquette de présentation :

La Maison des Oliviers dont l'implantation est classée au patrimoine mondial de l'humanité, avec une surabondance d'oliviers datant de l'âge du Christ n'est pas sans nous évoquer la Café Society, cet âge d'or dans les années 1950 d'une aristocratie empreinte de modernité et accrochée à son passé.

L'ensemble des objets d'art se trouvant à l'intérieur vous transporteront dans la culture du XX^e siècle.

On pourrait y voir Maria Callas avec Jackie Kennedy, reçue par Gianni Agnelli.

Aucune différence n'y paraîtra. C'est vous qui apporterez votre différence.

Les premiers en seront intimidés... Nous avons été intrigués, et avons souhaité pousser les portes de cette belle ferme fortifiée, reconverte par Jacques Garcia en « paradis terrestre où s'affronte deux mille ans de culture et la sensualité de la modernité ».

*Interior designer Jacques Garcia has already shown us around his fantastic Château du Champ-de-Bataille in Normandy (which hosts the Opéra en Plein Air festival every summer, produced by Moma Group). More recently, and perhaps secretly, he has found himself a lovely hideaway with gardener Patrick Pottier; in Sicily to be exact, a place he has fallen in love with. He allowed us to experience this enchanting place by renting out his prized possession for a week. By **Émilie de Beaumont***

The promise

Unlike other holiday homes that highlight the comfort and amenities (with a few mentions about the area), La Maison des Oliviers is firmly positioned as a different kind of experience. The stage is set as soon as you read the description:

The Maison des Oliviers, located on a World Heritage site, is surrounded by numerous olive trees dating back two thousand years. The Villa, surrounded in this landscape, evokes the golden age in the 1950's Café Society and an aristocracy which embraced modernity while remaining linked to the past.

Upon entering the villa, the collection of art and objects will transport you into the culture of the 20th century.

One can imagine seeing Maria Callas chatting with Jackie Kennedy, being hosted by Gianni Agnelli.

While the mood of this bygone era remains, you are invited to make your mark at this historical setting.

The first to discover this place may have been intimidated, but we were intrigued and couldn't wait to push open the doors of this beautiful fortified farm, converted by Jacques Garcia into a « paradise on earth in Sicily, where modernity intertwines with two thousand years of culture.»



ARMARA
PÊCHE AUTHENTIQUE

« LA SÉLECTION DES POISSONS VIENT AVANT TOUT DE CE
QUE LA MER OFFRE JOUR APRÈS JOUR »

Tel. +33 1 41 80 88 88

www.armara.fr



Collines

Dix minutes séparent La Maison des Oliviers du cœur baroque de Noto, cité noble de Sicile où les nombreux palais composent le décor d'un théâtre à ciel ouvert. Les environs sont comme la pierre : solaires. Aux abords du domaine, la terre se ponctue d'oliviers aux reflets argent. Sous le talent de Jacques Garcia, l'ancienne fabrique à huile d'olive renaît et se découvre palazzo en campagne.

Hills

Maison des Oliviers is only 10 minutes from the center of Noto, a lovely Baroque Sicilian city with many palaces and fine buildings creating the scenery of an open-air theater. The surroundings and the local stone share the same warm sunny hue. Around the Maison des Oliviers, the land is peppered with silver-accented olive trees. Under the talent of Jacques Garcia, the old olive-oil factory has been reborn into a country palazzo.



Lézarder

Le climat et la maison invitent à presser aux heures chaudes de la journée pour le plaisir de se retrouver à la nuit tombée. Promenades esthètes, repas gorgés de soleil et longues siestes sont au programme de ce voyage fidèle à ses promesses. Une belle piscine entourée d'essences exotiques rythme les journées entre allers et venues à Ragusa, Modica et Ortigia... Chemins de pierre sèche et vignobles en terrasses dessinent cette belle Sicile encore secrète.

Lazy days

The climate and house are an invitation to pass the day's hot hours lazing around and recharging before springing back into action when night falls. Your itinerary will include pretty walks, lingering meals in the sun and long siestas. It fulfills its promise of ultimate relaxation. An inviting pool surrounded by exotic plants is the perfect place to punctuate day trips to Ragusa, Modica and Ortigia where dry stone paths and vine-shaded terraces characterize this unspoilt part of Sicily.



Intérieurs

Le grand décorateur Jacques Garcia, habitué aux demeures d'ici et d'ailleurs, y mêle souvenirs personnels, antiquités romaines, œuvres d'art et mobilier des années 40-50. Sur fond de sols mosaïque ou de peintures façon terrazzo, la scénographie fait place à de magnifiques pièces signées : une cheminée à l'antique de Jean-Charles Moreux, des toiles contemporaines d'Yves Klein, un miroir soleil de Serge Roche... Les amateurs d'art verront.

www.jacquesgarcianoto.com

Scenery

The great interior designer Jacques Garcia, who has worked on homes all over, has incorporated a blend of personal souvenirs, Roman antiquities, works of art and 1940/50s furniture. Walking on mosaic and terrazzo-style painted floors, the rooms display beautiful pieces by talented artists that art lovers will appreciate: an antique fireplace by Jean-Charles Moreux, contemporary paintings by Yves Klein, a sun mirror by Serge Rock...

www.jacquesgarcianoto.com



LIONEL JADOT

DESIGN AU CHAI

Célèbre en son pays, la Belgique, l'architecte Lionel Jadot séduit de plus en plus les frenchies d'outre-Flandres. En 2017, il réinterprète les codes paysans et la montagne au restaurant Rural by Marc Veyrat dans l'ouest parisien. Quelques projets plus tard, on le retrouve dans un décor, plus méridional encore : celui des vignobles du Château Castigno. Et chai vachement bien ! Par Emilie de Beaumont

Lionel Jadot is already famous in his homeland, Belgium, and now he is winning over more and more French people outside Flanders. In 2017, he reinterpreted peasant conventions and the mountain at the Rural by Marc Veyrat restaurant in western Paris. A few projects later, we find him again in an even more southern decor: the vineyards of Castigno castle. And it's truly di-vine! By Emilie de Beaumont

Terre remplière

On y accède comme à un petit bout du monde au cœur du Parc Naturel du Languedoc : les vestiges de Castigno remontent à l'Occitanie templière et embrassent aujourd'hui une énième vie avec ce projet, aussi fou que formidable, d'un hôtel éclaté. Au cœur de ce territoire ? La vigne « où bat le cœur de Castigno » pour reprendre les hôtes. Garrigue, oliviers et chênes truffiers lui confèrent une complexité aromatique unique, et la vigne y est conduite entièrement en bio et travaillée avec des chevaux. Petits rendements, vendanges manuelles et vinifications soignées ont le souci de produire un vin de grande qualité, au plus près du terroir.

Land of the Templars

You'll find this little corner of the world in the middle of the Languedoc nature reserve. The remains of Castigno go back to the templar period in Occitania, and today they are opening yet another chapter with this mad and wonderful project of a scattered hotel. At the heart of this territory? The vine « where the heart of Castigno beats » to quote the hosts. Scrubland, olive trees and truffle oaks give a unique aromatic complexity to this organically operated vineyard, worked by horses. Small yields, manual picking and careful vinification produce a high-quality wine with authentic local roots.

Un chai Arty nature

De cette démarche exigeante, Lionel Jadot, se devait de respecter le naturel et l'audace ; Telle une immense sculpture posée sur la terre, soutenue par ce qui s'apparente à des branches, lui donnant un mouvement élané, le bâtiment est entièrement recouvert de chêne-liège : une allure brute en parfaite symbiose avec la nature environnante. Vu d'en haut, le bâtiment prend la pose d'une bouteille ; au sol, il se devine. Dans l'esprit d'un tronc d'arbre, le béton habille les

colonnes en métal qui supportent la structure. Le geste architectural est si fort qu'on affronte ici une véritable œuvre artistique.

A natural Arty vineyard

Lionel Jadot had to respect the natural and bold aspects of this demanding approach; like a huge sculpture placed on the ground, supported by what look like branches, giving it a sweeping movement, the building is entirely covered in cork oak : a raw look in perfect symbiosis with the surrounding natural environment. Seen from above, the building lies in the position a bottle would assume; from the ground, it keeps you guessing. Like a tree trunk, concrete surrounds the metal columns that support the structure. This is such a strong architectural statement that we are actually in the presence of a true work of art.

Le Mix'n Match par Lionel Jadot

Il fait valser les conventions avec fantaisie et modernité. De l'extra brut au raffinement oriental, tout vient nourrir l'imagination débordante de ce créatif qui met en œuvre dans ses décors narratifs, aux antipodes de lieux trop lechés, une élégance informelle, surprenante et accessible. Fils d'artisans, Lionel Jadot collabore au plus près des gens « de métier » : ferronniers, marbriers, menuisiers... tout en veillant à privilégier le recyclage des matériaux, une façon d'être et de faire avant l'heure. Mix'n'Match : sa meilleure signature pour définir le bric à broc qui règne dans ses chassés-croisés intérieurs, véritable patchwork d'idées et de matières qui prennent vie chez cet architecte passionné de scénographie. « La matière vraie et brute, c'est ce qui me passionne le plus. Les histoires qu'elle raconte sont sans équivalence ».

Mix'n Match by Lionel Jadot

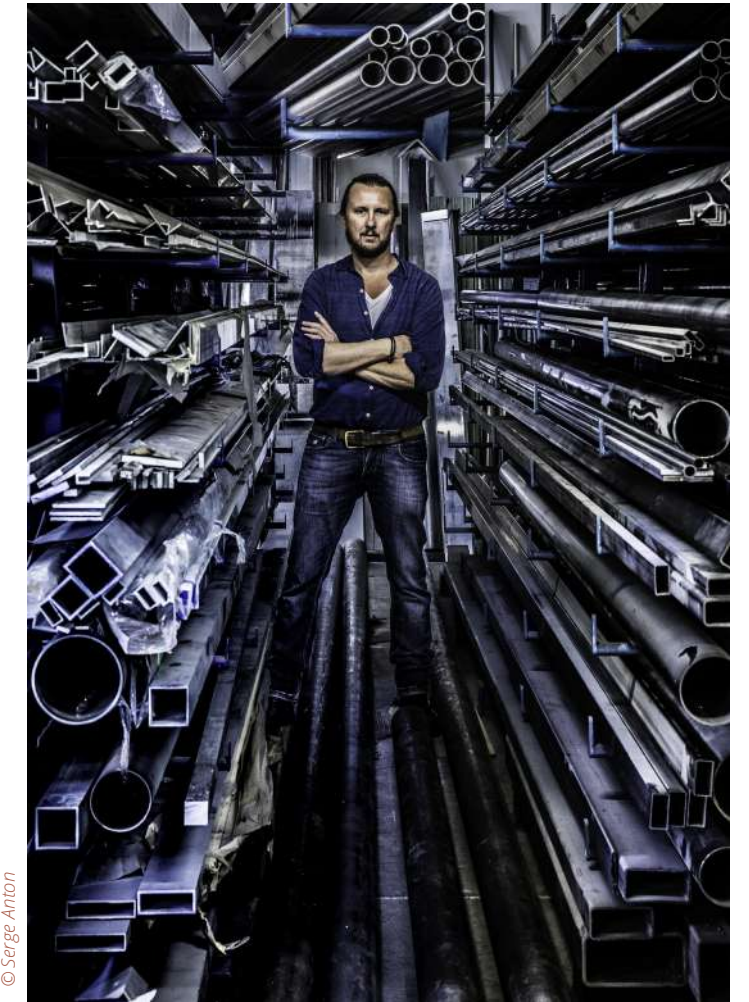
This is where conventions dance with fantasy and modernity. From the very stark to the refinement of the Far East, everything contributes to feeding the overflowing imagination of this creator, whose narrative decors are at the opposite end of the spectrum from perfectly polished places, deploy an informal, surprising, and accessible elegance. As the son of artisans, he works very closely with tradespeople: metalworkers, marble craftsmen, carpenters, etc. while aiming to recycle materials as much as possible—ahead of his time in this regard. Mix n'Match: his best signature to define the knick-knacks that adorn its interior criss-crossings; a real patchwork of ideas and materials that come to life in the hands of this architect who loves set design. « Authentic raw materials excite me more than anything. Nothing compares to the stories they tell. »

www.villagecastigno.com

“LA MATIÈRE VRAIE ET BRUTE, C'EST CE QUI ME PASSIONNE LE PLUS. LES HISTOIRES QU'ELLE RACONTE SONT SANS ÉQUIVALENCE.”



© Serge Anton





freelance.fr

FREE LANCE



AU SUD, DU NOUVEAU

Suites et légendes... d'été. Dans l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes, deux suites d'exception ont été entièrement rénovées et enrichissent l'offre de l'hôtel. Leurs points communs : élégance, confort, originalité et passion. Zoom sur la suite Michèle Morgan en 3 images de rêve.

Par **Éric Romair**

La Suite Michèle Morgan affirme avec force et prouve avec fougue... la passion qui unit l'Hôtel Le Majestic au monde du cinéma. Elle transparait déjà grâce aux centaines de portraits d'acteurs et d'actrices qui parent les murs du lobby ou du *Fouquet's Cannes*. Voilà qu'elle s'affiche à présent du côté du sixième étage, avec la suite 636, dans ce bel ensemble de deux chambres et d'un salon, baptisée "Suite Michèle Morgan". « Une suite à l'image de l'immense artiste qui l'a inspirée, raconte Chantal Peyrat, sa conceptrice : lumineuse, au chic intemporel... »

D'une superficie d'environ 100 m², la Suite Michèle Morgan rassemble tous les éléments de confort qui, depuis les Années Folles, font le succès de l'hôtel : une vue imprenable sur la mer, l'élégance des tons et des matières, le souci du détail (lit king size, matelas à mémoire de forme, menu oreillers...). Mais elle offre aussi à ses hôtes un petit "plus" qu'ils ne retrouveront dans aucune autre chambre de l'hôtel : l'empreinte et la présence permanente de sa muse. Le souvenir éblouissant de celle qui, avec sa filmographie de plus de 70 longs-métrages, restera à jamais l'une des reines du cinéma français, fait en effet la différence, ajoutant encore un peu plus de glamour à l'élégance des décors.

*Summer suites and legends... Two of Majestic Hotel's exceptional suites have been completely renovated. Their common points: elegance, comfort, originality, and passion. Five photos of the dreamy Michèle Morgan suite. By **Éric Romair***

The Michèle Morgan suite enthusiastically asserts and zealously illustrates... the passion that unites the Majestic Hotel to the filmmaking world. As if that wasn't already obvious by the hundreds of portraits of actors and actresses that adorn the walls of the lobby or the Cannes Fouquet's. Suite 636 ("Michèle Morgan") on the sixth floor is a beautiful set of two bedrooms and a living room. "The suite was designed to match the personality of the immense artist who inspired it," says the designer Chantal Peyrat. "Bright, timeless, classy..."

The approximately 100 m² Michèle Morgan suite features all the creature comforts that have been a hallmark of the hotel since the Roaring Twenties: unobstructed view of the sea, elegant tones and materials, attention to detail (king size bed, memory foam mattress, pillow menu...). But it also offers its guests a little bonus that they won't find in any other room at the hotel: the imprint and the permanent presence of its muse. The dazzling queen of French cinema, with more than 70 feature films to her credit, adds a little extra glamour to the setting's elegance.

ZOOM SUR LA NOUVELLE SUITE MICHÈLE MORGAN DE L'HÔTEL MAJESTIC À CANNES



LA SUITE MICHÈLE MORGAN EN QUELQUES CHIFFRES

1946 : date du prix d'interprétation féminine de Michèle Morgan (lors de la première édition du Festival du Film de Cannes)

2 chambres à coucher + 1 salon et 1 terrasse

70 mètres de long.

85 m², ses dimensions...

Suite 636 au 6^e étage du Majestic

Hôtel Barrière Le Majestic Cannes

10 Bvd de la Croisette, 06400 Cannes

Tél. : 04 92 98 77 00

www.hotelsbarriere.com



Photos : © Fabrice Rambert

7 BONNES RAISONS D'AIMER

7 bonnes raisons de passer l'été à la Guérite, sur l'île Sainte Marguerite au large de Cannes. Voici pourquoi on adore... Par Hervé Prouteau

1 Il suffit de quelques minutes en bateau (zodiac ou débarcadère) pour rejoindre l'île Sainte Marguerite depuis le continent Cannois ...

Because it takes just a few minutes on boat (zodiac or ferry) to reach Ile Sainte Marguerite from Cannes harbor.

2 Là-bas, on est ailleurs, le grand air, la pureté des couleurs et la végétation. Sans parler des matériaux, du confort et d'une déco nature sans fausse note. Alors forcément, ajoutez-y la tentation d'une île ...

Because you are away from it all, in open air, among the pure colors of the sea and vegetation. Not to mention the materials, comfort and superb natural decor. Did we mention it is on an island ?

3 1000m² « sauvages et glamour » constitués d'un restaurant de plein air ombragé et d'une plage sauvage où sunbeds riment avec bien-être ...

Because there are 10,000 « wild and glamorous » square feet, comprising a shaded open-air restaurant and a wild beach with sun loungers for the ultimate in relaxation.

4 Pour le bon goût, la créativité et la savante utilisation des arômes et des saveurs que le chef grecque Yiannis Kioroglou sait distiller à sa cuisine méditerranéenne !

Because of the deliciousness, creativity and expert use of ingredients and flavors that Greek chef Yiannis Kioroglou brings to his Mediterranean cuisine!

5 Pour les cuissons au four, à la braise ou au barbecue. Pour les assiettes et plats à partager. C'est l'esprit des lieux, partager l'essentiel, la vue, les odeurs, les plaisirs.

Because of the oven-cooked, charcoal-grilled and barbecued food. For the plates and platters to share. It's all about sharing: the view, the smells, the pleasure...

6 Parce que, comme presque tout ce qui est rare, c'est précieux. Ouverte d'Avril à Octobre, on ne se lasse pas d'attendre la saison suivante, et on savoure l'instant.

Because the rare things in life are precious. Open April to October, we never tire of waiting for the next season and we savor the moment.

7 Parce que transats et plage s'offrent à vous, pour prolonger ou débiter votre expérience « ailleurs ». Alors bonne sieste!

Because there are deckchairs and a beach to prolong or start your time away from it all. Enjoy your siesta!

7 great reasons to spend summer at La Guérite, on Ile Sainte Marguerite near Cannes.

This is why we love it ...

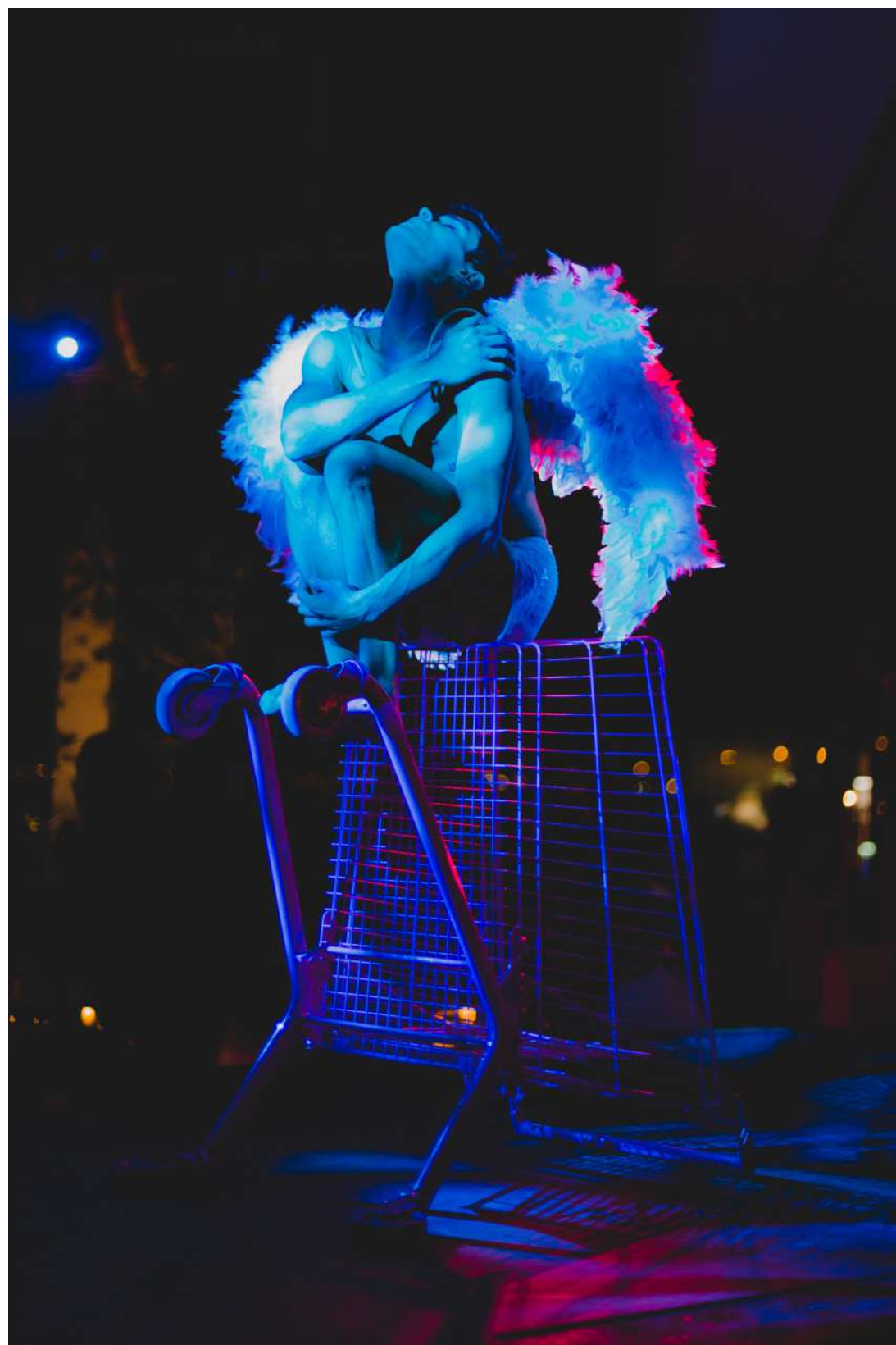
La Guérite - 06400 Cannes
04 93 43 49 30
www.restaurantlaguerite.com

La Guérite est ouverte tous les jours à partir de 12h



LA GUÉRITE CANNES

C'EST NOUVEAU!



MEDUSA

Le célèbre Palm Beach, construit en 1930, s'est transformé en restaurant cabaret club pour redevenir ce lieu magique, repaire incontournable de la jet-set internationale. Par **Éric Romair**

Changement de décor mais sans rien perdre de son âme, le Palm Beach fait la part belle à l'entertainment haut de gamme, avec sa cuisine raffinée et ses fêtes inoubliables. Cet écrin emblématique accueille cet été le nouveau restaurant cabaret club Medusa.

Baptisé «Medusa» en hommage au mythe Grec, Femme fatale par excellence qui incarne la puissance féminine et le pouvoir du regard. Plus de quatre-vingts ans après, la partition se rejoue donc en ces lieux bénis des Dieux. Danse, extravagance, séduction, Medusa (situé dans l'ancien restaurant et sur la terrasse du masque de fer) est l'incarnation et la promesse de soirées inoubliables.

The famous Palm Beach, built in 1930, has been transformed into a cabaret club restaurant to regain its status as a magical haunt for the international jet-set.

Palm Beach may have had a facelift, but it hasn't lost its soul! It continues to be the showcase for upscale entertainment, refined cuisine, and unforgettable parties. This summer, this iconic haven is hosting the new restaurant cabaret club Medusa.

The name "Medusa" pays tribute to the Greek myth of the ultimate femme fatale who embodies feminine power and the power of a gaze. More than eighty years later, the scene is set for another round in this incredible place. Featuring a dance floor and luxurious extravagance, Medusa (located in the old restaurant's iron mask terrace) holds the promise of unforgettable evenings.

Medusa

Palm Beach
Place Franklin Roosevelt
06400 Cannes

www.medusacannes.com
Tél. : 04 28 70 20 00

Restaurant, Cabaret & Club
Horaires : de 20h à 5h

Restaurant, Cabaret, Club

Tous les soirs à partir de 20h, Medusa se mue en temple du divertissement. Expérience gustative, musique, mixologie, show artistique, c'est une nouvelle façon de se divertir qui s'offre à chacun.

Le goût, la vue, l'ouïe, tous les sens s'éveillent. Un spectacle unique, orchestré par la société Italienne Nu'Art (et son directeur artistique Gabriele Rizzi) La cuisine est à l'image de ce temple, raffinée et généreuse.

Le chef a imaginé une fusion entre la délicate Nikkei, dont on doit les origines au Japon et à l'Amérique du Sud, et à l'authenticité de la cuisine Grecque.

Mezzés et épices se rencontrent ici pour délivrer une cuisine savoureuse et inventive, tout en finesse.

Les mixologistes de Medusa font également leur show, l'art du cocktail est au centre du concept de ce lieu de vie. Arômes, senteurs et saveurs se révèlent et s'affirment. Et le bar, magistral, attire tous les regards.

Laissez-vous transporter vers un spectacle hors du commun, par la richesse des tableaux et des talents qui s'expriment sur scène.

Restaurant, Cabaret, Club

Every evening from 8 p.m., Medusa transforms into a temple of entertainment. Flavours, music, mixology, and art show come together to define a new form of entertainment that is offered to everyone.

Prepare to have all your senses awakened. A unique show, orchestrated by the Italian company Nu'Art (and its artistic director Gabriele Rizzi) Meanwhile, the food is consistently refined and generous.

The chef imagined a fusion between the delicate Nikkei, with origins in Japan and South America, and the authenticity of Greek cuisine.

Meze and spices combine to deliver a tasty, delicate, and inventive cuisine.

Medusa's mixologists are also keen to show off their skills in the art of cocktail. Aromas, scents, and flavours are revealed and embraced. And the impressive bar draws all eyes.

Let yourself be whisked away by the extraordinary show and the wealth of talents expressed on stage.

LE MEDUSA RYTHME LES JOLIES
INSOMNIES CANNOISES.

À DÉCOUVRIR

LE JARDIN DE JOY AU FOUQUET'S BARRIÈRE



Tucked away in Hotel Barrière Le Fouquet's Paris, Jardin de Joy is a hidden gem this summer. Just steps away from the Champs-Élysées, Le Joy restaurant has transformed its terrace into a luxurious Parisian garden.

From June until September 16, in partnership with the Champagne house Veuve Clicquot, Jardin de Joy invites guests to enjoy a unique gourmet experience. The peaceful haven of lush greenery, sheltered from the hustle and bustle of the city, is the setting for an elegant picnic throughout the summer.

In the spirit of sharing and spending time with others, this temporary theme celebrates good food and fresh air with a selection of seasonal products.

For refreshment, Jardin de Joy is offering a selection of ice creams and sorbets from Maison Geronimi all day long. Original flavors include fresh herbs, black olive, and tomato and green basil.

Stéphane Ginouvès, Head Barman of Joy and a Meilleur Ouvrier de France, is at the bar and has created four new cocktails for the occasion using subtle flavors from aromatic plants in the Jardin de Joy garden. The Signature cocktail, which uses Veuve Clicquot Rich as its base, a Champagne specially dedicated to mixology, served over ice and with a fresh ingredient, is to die for.

For those more health conscious, there are juices made from freshly squeezed fruits and vegetables, and thirst-quenching organic Tensai iced teas for carefree enjoyment in a peaceful setting.

We love

Picnic hamper for two

Country paté, salami, sardines in olive oil. Heritage tomatoes and mozzarella, summer gazpacho, goat's cheese

Melon and watermelon, white chocolate mousse with berries

Apricot-peach duo with fresh herbs.

Niché au cœur de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris, le Jardin de Joy crée la surprise cet été. Par **Éric Romair**

Avec la complicité de la Maison Veuve Clicquot, dans un sublime écrin de verdure, à l'abri de l'agitation des Champs-Élysées, Le Jardin de Joy convie ses hôtes autour d'une offre chic et champêtre tout au long de l'été dans une mise en scène sur le thème d'un élégant pique-nique.

Côté rafraîchissement, Le Jardin de Joy propose des glaces et sorbets de la Maison Geronimi aux parfums exclusifs (sorbets herbes fraîches, olive noire ou encore tomate et basilic vert).

Au bar, Stéphane Ginouvès, Chef Barman du Joy et Meilleur Ouvrier de France, a imaginé pour l'occasion 4 nouveaux cocktails aux saveurs subtiles de plantes aromatiques du Jardin de Joy. On fond littéralement pour le cocktail Signature à base Champagne Veuve Clicquot Rich, une cuvée dédiée à la mixologie, servie sur glace, avec un ingrédient frais.

Enfin, découvrez la touche healthy : les jus de fruits et de légumes frais centrifugés minute et les thés glacés bio Tensai Tea pour se désaltérer dans ce décor qui nous fait tout oublier.

On adore

Le panier pique-nique duo

Au menu ... Paté campagnard, saucisse sèche, sardine à l'huile d'olive, tomates de collection et mozzarella, gaspacho de saison, chèvre frais, melon et pastèque, mousse de chocolat blanc aux fruits rouges, duo abricot-pêche aux herbes fraîches.

Le Jardin de Joy
Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris

46 Av. George V - Paris 8^e
Tél. : 01 40 69 60 00

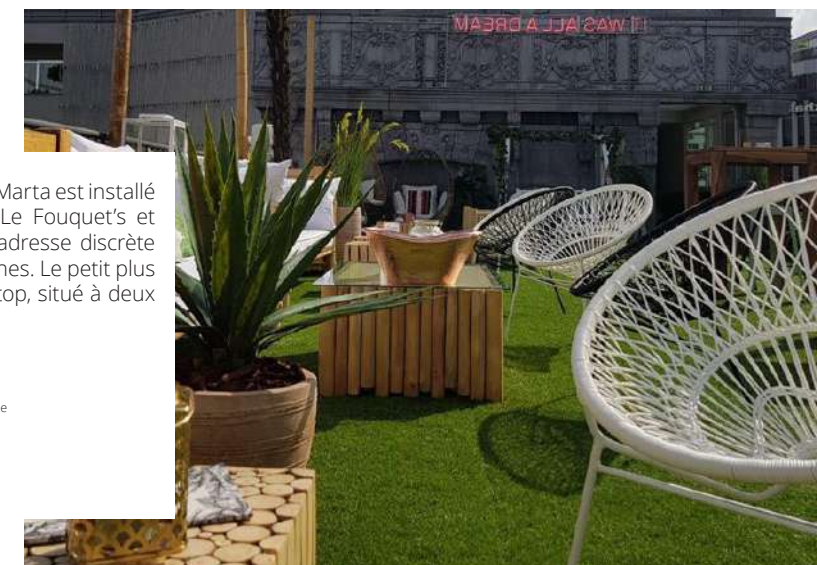
www.hotelsbarriere.com

TERRASSES DE L'ÉTÉ

Quand le soleil pointe le bout de son nez, c'est en terrasse que l'on aime se retrouver: au cœur de Paris, de sa petite couronne, ou plus au Sud encore, les terrasses fleurissent bon l'été!

Par Louise Voisin

When the sun comes out of hiding, we like to spend time on a restaurant patio in the heart of Paris, its inner suburbs, or further south where the terraces have the lovely smell of summer!



Le Marta

Décoré par Jacques Garcia, Le Marta est installé au cœur de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's et s'impose comme la nouvelle adresse discrète & branchée des nuits parisiennes. Le petit plus pour l'été? Un immense Rooftop, situé à deux pas des Champs Élysées!

La Marta - Hôtel Barrière Le Fouquet's

46 Avenue George V - Paris 8^e
Tél. : 01 40 69 60 85

www.hotelsbarriere.com

Decorated by the talented Jacques Garcia, Le Marta is located in Hôtel Barrière Le Fouquet's and is fast becoming the new discreet and trendy place to spend evenings in Paris. What makes it special in the summer? A vast rooftop located smack-bang on the Champs Élysées!



La Gare

Ancienne station Passy-La-Muette, La Gare est le QG idéal pour chiller tout l'été. On sirote un rosé bien frais ou une "piscine" Veuve-Clicquot sur l'immense terrasse, et on profite de la végétation, ambiance nature. Un petit coin de verdure en plein Paris...

La Gare

19 chaussée de la Muette - Paris 16^e
Tél. : 01 42 15 15 31

www.restaurantlagare.com

Occupying the old Passy-La-Muette station, La Gare is the perfect HQ where you can chill all summer long. Sip a nice cool rosé or a pool of Veuve-Clicquot on the huge patio and enjoy the green surroundings. Nature's little oasis in the middle of Paris...

Tablecloths, stone walls, exposed beams, iconic photographs on the walls and a shady outdoor seating area: must be the South! Mamo has joy, hospitality, and the flavors of the south as well as an uninhibited atmosphere. And let's not forget the amazing truffle focaccia.



Mamo Paris

Tables nappées, murs en pierre, poutres apparentes, photos mythiques aux murs et terrasse ombragée: on dirait le Sud! Chez «Mamo», il y a la joie, la convivialité et les saveurs du sud, mais aussi une atmosphère décomplexée. Mention spéciale pour l'incontournable focaccia à la truffe.

Mamo Paris

2 rue La Pérouse - Paris 16^e
Tél. : 01 42 89 64 75

www.mamoparis.com

LES PARISIENNES

Cabane

Ancien candidat Top-Chef, Jean-François Bury s'est installé au cœur du paisible centre-ville de Nanterre pour ouvrir Cabane. Sur sa terrasse, on se détend et on picore, autour d'un verre, de tapas et d'une délicieuse cuisine de saison.

Cabane

8 rue du Docteur Foucault
92000 Nanterre
Tél. : 01 47 25 22 51

www.jeanfrancoisburi.com

A former contestant on the Top Chef TV show, Jean-François Bury has opened his place, Cabane, in beautiful downtown Nanterre. Relax and enjoy some nibbles in the outdoor seating area, with a drink, some tapas, and delicious seasonal food.



Pèir

Pèir, c'est son prénom en provençal, sans le «e». Le chef Pierre Gagnaire rend hommage à une cuisine provençale, mettant à l'honneur les saveurs de la région. Sa terrasse perchée sur les hauteurs du village de Gordes offre une vue imprenable sur le Luberon et ses montagnes.

Pèir – 1 étoile au Michelin
Rue de la Combe - 84220 Gordes
Tél. : +33(0)4 90 72 12 12
www.pierre-gagnaire.com

Pèir, without an «e» at the end, is his first name in Provençal. Chef Pierre Gagnaire pays homage to the cuisine of Provence, highlighting the flavors of that region. Its patio perched atop the village of Gordes affords an unbeatable view of Luberon and its mountains.



TERRASSES

PARIS NEXT DOOR



Yaya

Sous la houlette du chef Juan Arbelaez, Yaya voit défiler mezzés, huile d'olive & cocktails sur ses deux terrasses loin des quartiers saturés de Paris. Une cuisine grecque authentique et de terroir, qui sent la Méditerranée à plein nez!

Yaya

8 rue de l'Hippodrome
93400 Saint-Ouen
Tél. : 01 44 04 27 65

www.yayarestaurant.com

Under the direction of Chef Juan Arbelaez, Yaya serves meze with olive oil and cocktails on its two patios far from the overcrowded areas of Paris. Authentic Greek cuisine made with local produce, surrounding you with delicious Mediterranean aromas!



DE L'ÉTÉ

PLUS AU SUD ...

La Petite Plage

Sur le port de Saint-Tropez, une toute nouvelle terrasse dans un décor rappelant l'esprit d'une cabane de plage... Le chef Eric Fréchon – triplement étoilé – y propose une cuisine d'été, chic et informelle, aux inspirations méditerranéennes. Une immersion dans le Saint-Tropez d'autrefois!

At the port of Saint-Tropez, a brand new terrace in a setting reminiscent of a beach hut... That is where three-star chef Eric Fréchon serves Mediterranean-inspired summer dishes. Immerse yourself in the Saint-Tropez of yesteryear!

La Petite Plage

9 Quai Jean Jaurès, 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 17 01 23

www.lapetiteplage-saint-tropez.com

Le Bar de l'Oubli

On y va pour un café, un pancake maison ou un rhum arrangé; Avec ses fauteuils rouges type metteurs en scène et une belle terrasse ombragée pignon sur rue à Gustavia, c'est une institution à sa façon. On ne réserve pas, on s'y assoit et on assiste aux va-et-viens des amoureux de St-Bart. On y fait même des affaires au petit-déjeuner; avis aux lève-tôt!

Le Bar de l'Oubli

3 rue de la France, Gustavia,
Saint-Barthélemy, Antilles Françaises.

www.bardeloubli.com

Come for a coffee, homemade pancakes – or rhum arrangé (a locally prepared spiced rum). The Bar de l'Oubli is an institution with its red theatre seats and a beautiful shady terrace overlooking the street in Gustavia. There are no reservations, just take a seat and enjoy watching the lovers stroll down the streets of St-Bart. The action starts at breakfast, so make sure to get up early!



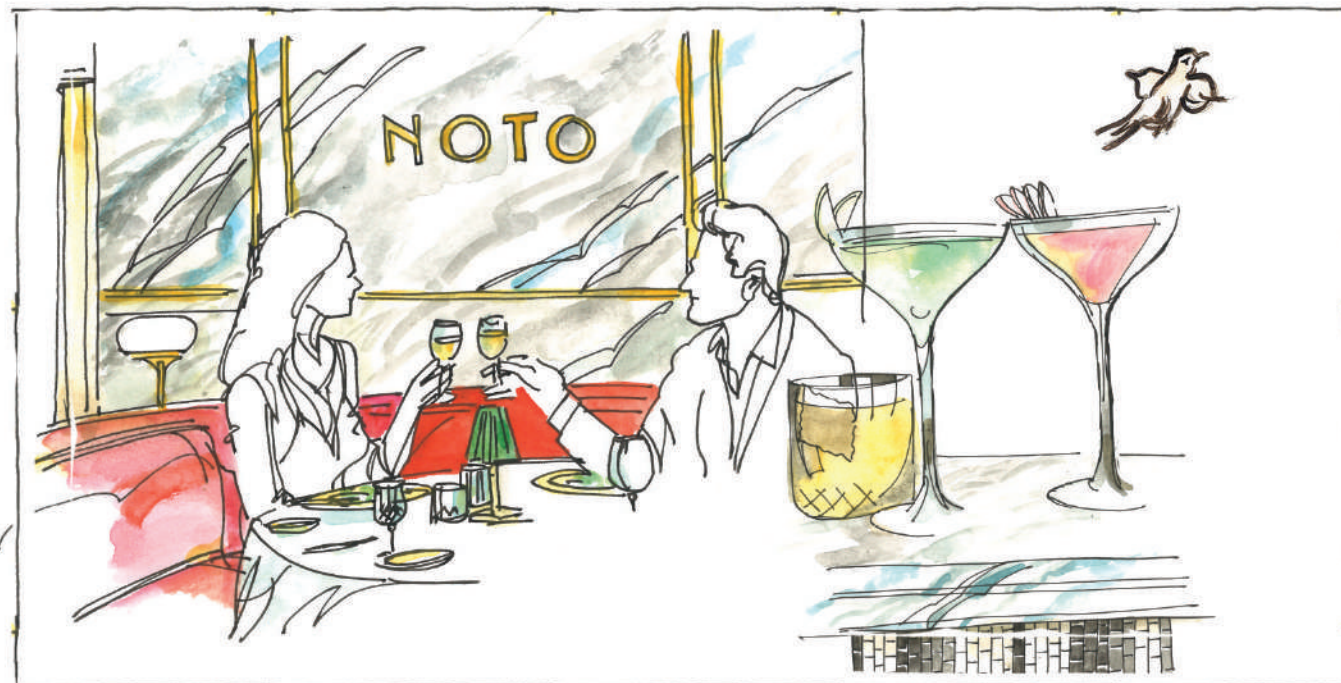


Au Noto, dînez ... et dansez !

Niché à l'étage de la **Salle Pleyel**, cet écrin sicilien réserve de belles surprises. Dans un cadre intimiste, chic et décomplexé, les **bons amis** s'y retrouvent du jeudi au samedi soir pour déguster un **aperitivo**, une bonne **pasta**, chanter et danser au rythme des guitares et musiciens live. Un restaurant festif, à l'italienne!

Tucked in on the second floor of Salle Pleyel, this Sicilian jewel has surprises in store for you. You can find good friends hanging out on the weekends here, enjoying appetizers and great pasta, while singing and dancing to the live guitar music in a fashionable, yet cozy setting. It's a great place to celebrate – Italian style!

Il est 20h au Noto ...



L'authentique aperitivo Spritz, Mozzarella di Bufala & Caponata

Noto Paris

252 bis rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris

Tel : + 33 (0)1 86 95 96 60

www.noto-paris.com

Ouvert du lundi au samedi, midi et soir
Musica Live les jeudis, vendredis et samedis soirs!

Illustrations : Alain Boulduyre

Il est 21h30 au Noto ... Il est 23h au Noto ...



Quand la pasta
sicilienne arrive
« a tavola » !

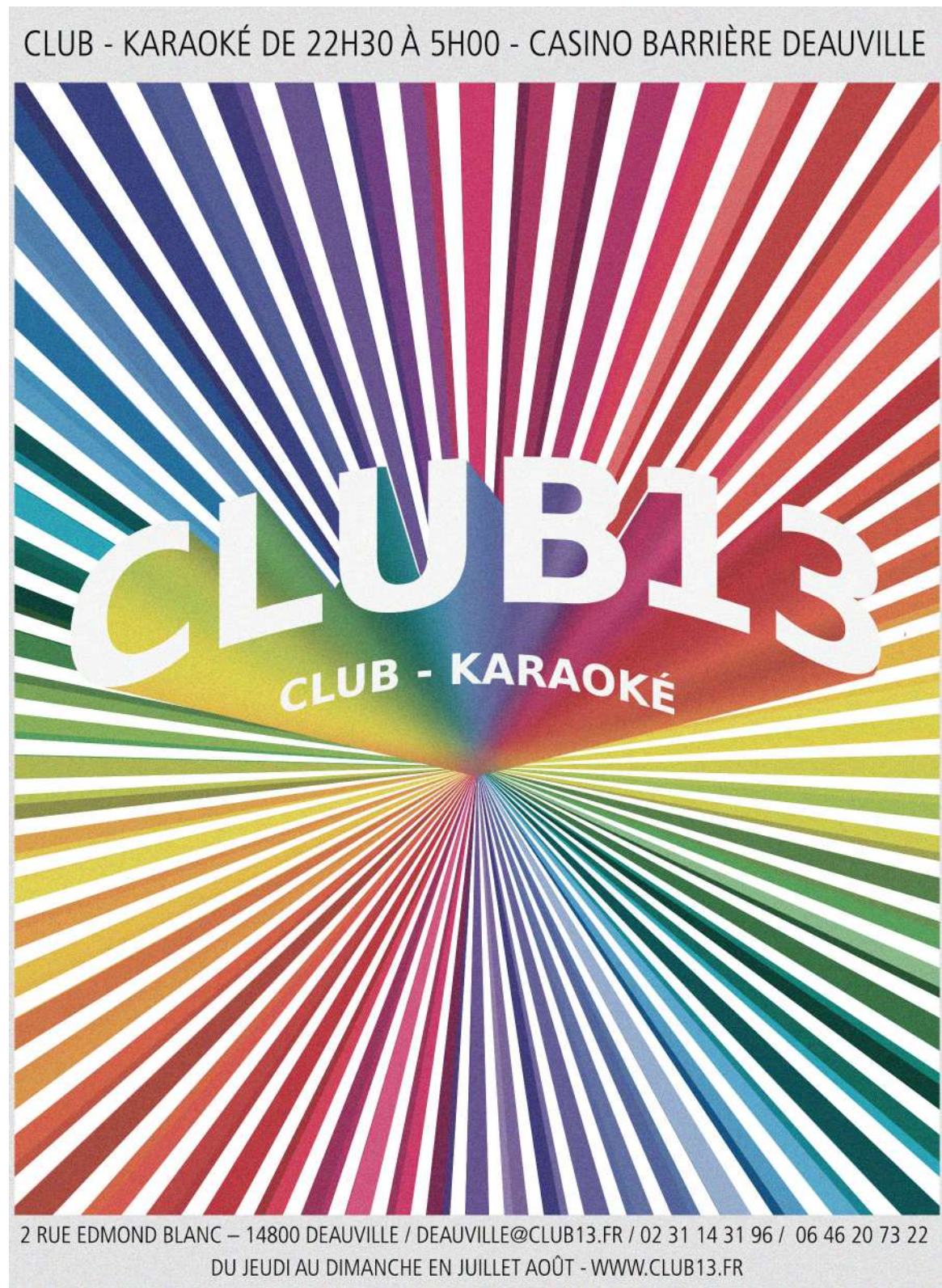


« Musica dal viva » : les musiciens
en live au Noto Paris



Club 13 Deauville - Casino Barrière
 2 rue Edmond Blanc – 14800 Deauville - www.club13.fr
 Tél. : 02 31 14 31 96 / Réservations : 06 46 20 73 22

DIRECTION DEAUVILLE



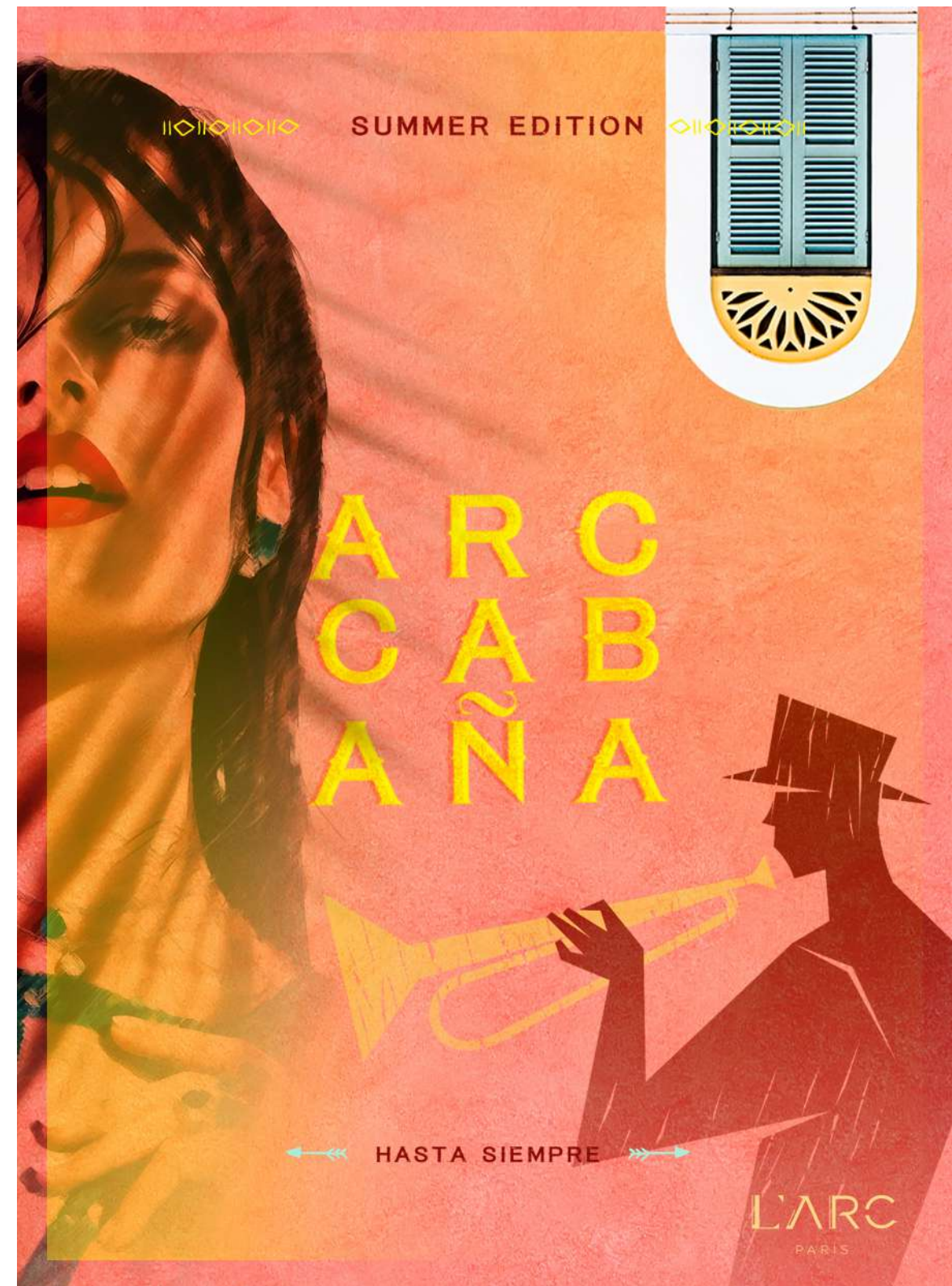
Tous les week-ends de l'été et après 6 mois d'effervescence dans les mythiques locaux de Claude Lelouch à Paris, le Club 13 et sa formule Club - Karaoké débarque au Casino Barrière Deauville.

La petite touche de fantaisie chic qui manquait à la côte normande, et qui donnera le sourire à tous les amoureux de la fête et de la chanson française.

Every weekend in the summer! After six glittering and successful months in the legendary Claude Lelouch venue in Paris, Club 13 and its Club Karaoké nights moved to Casino Barrière Deauville in Normandy in June for some summer partying.

A touch of playful chic to the Normandy coast and a smile to discerning nightlife devotees.

Arc Cabana - Summer Edition - Juin, juillet et août
 12 rue de Presbourg, 75116 Paris - www.larc-paris.com



HASTA SIEMPRE

Durant tout l'été, l'Arc Paris se met aux couleurs de La Havane pour une ambiance cool, colorée et jazzy. Le dépaysement cubain se vit sur la terrasse en plein air, l'esprit cabana jusqu'au bar à cocktails « experience » en partenariat avec le rhum Bacardi. Le reste - nos équipes, l'open format, le plaisir d'être là - suit son cours !

For the entire summer, Arc Paris is recreating the cool, colorful and jazzy world of Havana. We're going Cuban outside on the terrace with a cabana vibe and cocktail bar « experience » in partnership with Bacardi rum. The rest — our teams, open format, the fun — is business as usual!

Ils nous ont rendu visite...



Anthony Joshua
L'Arc Paris

Jean-Charles-de-Castelbalgac
L'Arc Paris



Justice - L'Arc Paris



Tory Lanez
L'Arc Paris

Les Brigittes & Alexis Mabile - L'Arc Paris



Frédéric Diefenthal, Benjamin Patou
& Éric Judor - Manko



Jean Dujardin & Pépino Mammoliti
Mamo Paris



Virgil Abloh - L'Arc Paris



Yannick Noah & Richard Gasquet
L'Arc Paris



Pamela Anderson
Victoria Paris



Benjamin Patou & Christophe Lambert
- Lapérouse



Omar Sy, Teddy-Riner
& Tony Parker - L'Arc Paris



Diane Kruger & Joshua
Jackson - Victoria Paris



Frédéric Beigbeder
Victoria Paris

Antoine Arnault & Natalia Vodianova
L'Arc Paris



Céline Dion, Marc Zaffuto
& Emmanuel d'Orazio
Manko Cabaret



Adrien Brody & Richie Akiva
L'Arc Paris



Christian Louboutin
L'Arc Paris



Marc Veyrat, Gaston Acurio, Alain Ducasse, Akrame
Benallal & - Manko

Bella Hadid & Luka Sabbat
L'Arc Paris



SUMMER



1

The Serviette

Sublime, confortable, scénique et épaisse : elle a tout ce qu'on attend d'une serviette. Elle se décline en *Inca*, *Navajo*, *Héron* ou *Flamingo* et se personnalise, broderies à l'appui. La Serviette Paris, jeune maison française, nous habille sur le sable et met le drap de bain au cœur du dressing. Simon Thisse, son co-fondateur, décline avec talent l'art de la mise en scène avec de superbes coffrets et un répertoire de voyages qui nous fait rêver.

La Serviette Paris
22 rue Tronchet, 75008 Paris
www.laservietteparis.com

The Serviette

Sublime, comfortable, colorful, and thick - everything you could want in a towel. They are offered in Inca, Navajo, Heron, and Flamingo styles, personalized with embroidery. La Serviette Paris, young French design house: we dress on the sand and hang bath towels as our dressing room. Simon Thisse, the co-founder, displays his showmanship with superb packaging and travel stories that make us dream.



2

Un bijou

Serre-tête, créole ou bracelet ? Quartz, corne ou calcédoine ? Collection *Phuket*, *Yellowstone* ou *Napoli* ? On aime tout des ces jolis bijoux et de leurs veines nostalgique/bohème. Dear Charlotte privilégie les matières nobles et naturelles. Et propose cet été aussi de jolies blouses blanches en transparence.

Dear Charlotte
www.dearcharlotteshop.com

Jewelry

Headband, bracelet, or earring? Quartz, horn, or chalcedony? Something from the Phuket, Yellowstone, or Napoli collection? We love all of these pretty jewels and their nostalgic/bohemian roots. Dear Charlotte favors luxurious natural materials. We also offer lovely transparent white blouses.

3

Maillots Gili's -Men & kids only

Les fondateurs de la marque, Clarisse et Aymeric, ont choisi de créer Gili's lors d'un voyage (de Noces) en Indonésie et ont été inspirés cette saison par le Maroc; couleurs et motifs, le voyage est dans l'ADN de Gili's. Ils déclinent l'art de vivre à la plage avec une petite ligne prêt-à-porter, des casquettes, des foutas... jusqu'aux jolies raquettes vintage en bois. Mais attention mesdames, coté swimwear, c'est uniquement les hommes et les enfants, parce qu'ils le valent bien.

Gili's, Pop-up stores
à Paris et à La Baule
[e-shop : fr.gilis.com](http://e-shop.fr.gilis.com)



Maillots Gili's -Men & kids only

Clarisse and Aymeric, the brand's founders, decided to create Gili's during their honeymoon trip to Indonesia. This season they were inspired by the colors and patterns of Morocco. Travel is an integral part of the brand. They offer a range of products that explore the art of beach living with a small ready-to-wear line, caps, and fouta-style beach towels - even vintage wooden rackets so you can stay stylish on your family vacation. Watch out ladies, this swimwear is only for men and children, but they will love it.

4

Fresh & Nature - BÚ Bouillon

Après le thé glacé, le smoothie et le granité, voici le *BÚ Bouillon* à déguster bien frais aux beaux jours. Dans la gamme printemps-été, on adore *Le Tonique*, bouillon de baie aux saveurs agrumes, de fleurs d'hibiscus et de verveine (« vertueux » d'après son géniteur) tout comme *Le Récup* avec du thé et du romarin pour éliminer mieux encore. 100% d'origine naturelle, sans arôme ni additif. On peut aussi le cuisiner mais on le préfère encore pour se désaltérer. C'est un bouillon et c'est très bon !

BÚ Bouillon

En vente à La Grande Epicerie de Paris,
38 rue de Sèvres, 75006, Paris
www.bubouillons.fr

Fresh & Natural - BÚ Bouillon

Like iced tea, smoothies, and granitas, BÚ Bouillon is great to serve cold on a sunny day. It's soup you can drink! In the Spring-Summer line, we love Tonique (Tonic), a berry soup with flavors of citrus, hibiscus, and verbena (sacred, according to its roots), as well as Récup (Recovery) with rosemary tea for better digestion. 100% natural with no added flavors or additives. You can also cook with it, but we like drinking it even more. It's a soup and it's wonderful!



FAVORITES

5

MAYA'S TO GO

On craque pour leur offre gourmande 100% French West Indies: du français pur souche (baguette rosette-cornichons), du U.S. à la *Gwyneth* (avocado & alfafa), du méditerranéen parce que c'est délicieux (ciabatta, mozza & roquette) et du *doudou des îles* parce que c'est locavore (concombres créoles, vivaneau au citron...). On peut déguster sur place à la boutique ou se faire livrer à bord ou en villa ; Et dès le petit-déjeuner ! Le pain est cuit la nuit, et le jus de fruits pressé au petit matin. Et, ce qu'on préfère encore, à toutes heures, ce sont les *homemade cookies*.

MAYA'S TO GO
Saint Barthelemy, F.W.I. 97133
www.mayastogo.com

Maya's To GO

We love their 100% French West Indies gourmet offerings: straight from France (Rosette-Cornichons sausage and pickle, baguette), from the U.S. via Gwyneth (avocado & alfalfa), from the Mediterranean because it is delicious (ciabatta, mozz, & arugula) and from our own island, for locavore purposes (créole cucumbers, citrus snapper, and more). You can eat in the shop or have it delivered to your boat or villa; And it's open for breakfast! The bread is baked overnight, and the fruit juice pressed early in the morning. And if you're not satisfied yet, there are also homemade cookies.



6

Joli panier d'été

Elles sont amies dans la vie et cherchaient un sac, simple et raffiné, qu'on puisse porter « du matin au soir ». Elles en ont fait un joli panier où chaque anse provient, et évoque, un artisanat du monde. Lorine avait déjà sa marque de sandales lacées (ndlr. *Nupie*), Charlotte habillait les petites filles à la plage : elles ont choisi de se retrouver pour ce joli projet qui fleurit bon l'été. Leur site web dévoile aussi les adresses de vacances de ces *Génève-Gyspet Girls*: le **Café Giri** à Ibiza, la **plage des Graniers** à Saint-Tropez, le **Grand Hôtel de Cala Rossa** en Corse du Sud, **Chez Bob** coté Atlantique...

By Panie

En vente au Bon Marché à Paris et sur

www.bypanie.com

A pretty summer basket

They are friends for life, looking for a simple, refined purse you can take with you "from morning to night." They found it in a pretty basket where each handle evokes craftsmanship around the world. Lorine already has her own brand of laced sandals (ed. note Nupie), Charlotte has dressed the girls for the beach. They decided to meet up for this lovely project -perfect for summer. Their website also lists vacation addresses for these Genève-Gyspet Girls: Café Giri in Ibiza, Graniers Beach in Saint-Tropez, the Grand Hôtel de Cala Rossa in Southern Corsica, and Chez Bob on the Atlantic coast.



7

Le Pin's qui sourit

Il aime la France et le revendique: le pin's COCORICO par l'illustratrice Soledad (*made in France*, bien sûr). Il habille un polo comme un paréo et donne le ton de nos *good vibes*. Soledad, que l'on retrouve chaque semaine dans *Elle Magazine*, a rencontré Agathe de Lastic à Guéthary sur un terrain de tennis: elles ont vite arrêté la discipline pour se lancer dans **SNOB**, une déclinaison de t-shirts et de mugs *#feelgood* et gentiment impertinents. Dernier en date: le mug « *Harry & Kate* » pour croire au prince charmant dès le petit-déjeuner.

SNOB

Le Bon Marché, Merci, Le Tigre Yoga Club... De nombreux points de vente à Paris, Biarritz, Guéthary et Bayonne.

www.snob.fr

The Smiling Pin

He loves France and claim it as his own; the COCORICO pin by the illustrator Soledad (made in France, of course). He wears his polo tied around his waist and exudes good vibes. Soledad, who can be found in Elle magazine each week, meets Agathe de Lastic in Guéthary on the tennis court. They soon drop that subject to talk about SNOB, a line of #feelgood t-shirts and mugs that are just a bit cheeky. The very latest: the "Harry & Kate" mug so you can believe in Prince Charming at breakfast time.



SUMMER



8

Tamarindo - Parfum d'été

« Si le vent de benjoin m'emporte, si le ressac de la mer rend mon cœur patchouli, je retourne à Tamarindo où les tableaux s'exposent dans la jungle ». Essences de bergamote, cardamome, ananas, absolu de jasmin, de vanille... L'eau de parfum tient sa promesse et bien plus encore. Au détour du cou et des cheveux, on se vaporise et on s'envole pour l'océan Pacifique.

Eau de Parfum Tamarindo, Memo Paris

Points de vente à Paris, Nice, Monaco, Cannes, Marbella...

www.memoparis.com

Tamarindo - Summer's Perfume

"The breeze brings me a hint of spicebush, the surf reminds me of the smell of patchouli, and it all takes me back to Tamarindo, where the jungle unravels like a painting. With hints of bergamot, cardamom, anise, jasmine and vanilla, this Eau de Parfum lives up to its promises and more. It tickles the back of your neck and brushes through your hair - evaporate and fly away to the Pacific ocean."

FAVORITES

9

Made in Côte d'Azur



Mazices Spirit est un espace d'artisans indépendants de différentes contrées mais qui partagent le souci de l'environnement, du « fait main » et des matières brutes. Poteries artisanales, paniers en jute, coton tressé et osier bio sont décorés sur place en atelier. On aime l'esprit chic bohème et estival de ces modèles qui ne se ressemblent jamais... On retrouve les collections à La P'tite Frenchie Shop dans le vieux Cannet, au Byron Bay Concept Store à Beaulieu-sur-Mer et à L'Ami Martin à Cannes. 100% Riviera, on soutient!

www.mazicespirit.com

Made in Côte d'Azur

Mazices Spirit is a place for independent artists from different lands who share a concern for the environment and an interest in handmade goods and raw materials. Handmade pottery, jute baskets, braided cotton, and organic wicker are decorated in the studio. Here, you can find shabby chic and summer designs that you won't find anywhere else. The collections can be found at La P'tite Frenchie Shop in old Cannet, Byron Bay Concept Store in Beaulieu-sur-Mer, and L'Ami Martin in Cannes. 100% Riviera, support local!

10

En ville ou à la plage

Coup de cœur pour la chemise Barol de la collection d'été de la marque Belair. Broderie à l'anglaise et look oversize lui confèrent un petit look bohème irrésistible. On la dépareille avec un jean blanc ou le petit short prévu pour le total look. Adopté!

www.belair-paris.fr



In the city or on the beach

We love the Barol shirt from Belair's summer collection. English embroidery and an oversize look give it an irresistible bohemian feel. We mismatch it with white jeans or the more expected short shorts for a complete look. Sold!

11

Authentique « pour de vrai »

Julia Sammut ouvre chaque matin les volets de sa jolie épicerie installée dans le quartier Noailles à Marseille. On y déjeune sur quelques tables de poche au milieu des cartons de légumes frais, des cuves d'huile d'olive et de ses sélections du moment. Journaliste culinaire, son garde-manger est aussi pointu que gourmand, à l'écart des modes alimentaires du moment (si ce n'est que, par sa brillance, Julia Sammut « ouvre » les tendances...). Elle n'aimerait pas qu'on le dise et pourtant. Au menu de juin: assiette *du bonheur* (charcuteries et fromages au gré du vent), houmous magique, fenouil braisé au parmesan, loukoum de luxe aux pistaches...

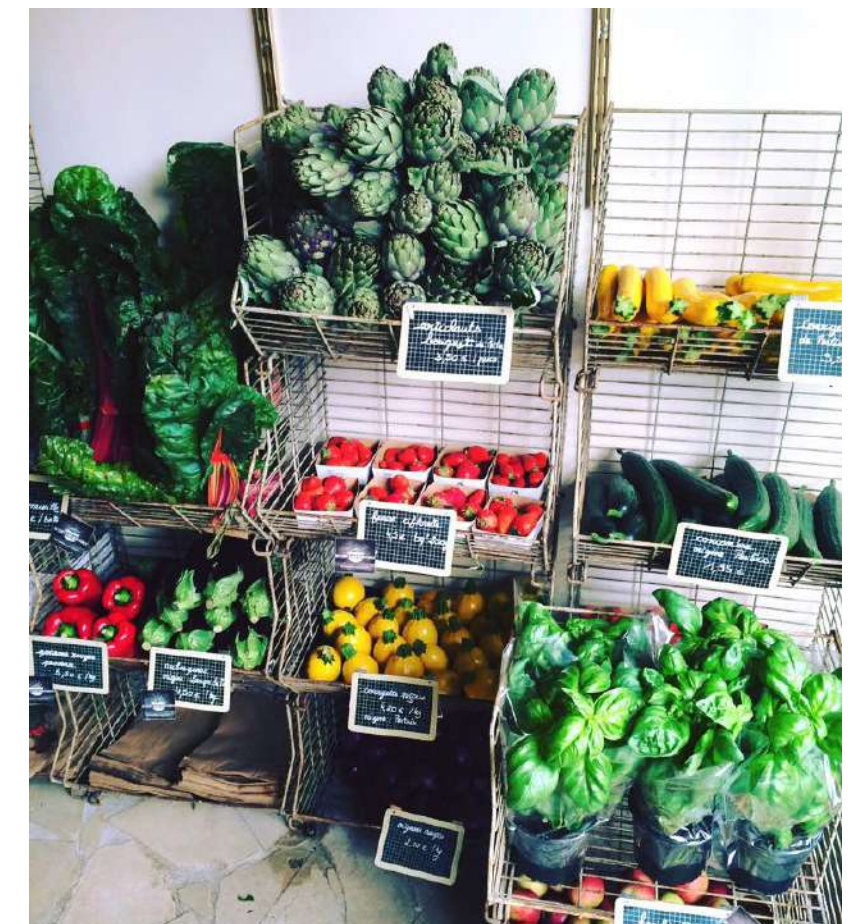
Epicerie L'Idéal

11 rue d'Aubagne, 13001 Marseille

www.epicerielideal.com

Authentic - really!

Each morning, Julia Sammut opens the shutters of her delightful Marseillaise grocery store in the Noailles Quarter of Marseille. You can eat breakfast at several pocket sized tables nestled against crates of fresh vegetables, vats of olive oil, and today's specials. A culinary journalist, Julia Sammut's pantry is both trendy and gourmet. She avoids current food fads (except for those she starts.) She does not care what people say, and yet. On the June menu: the happiness platter (seasonal meats and cheeses), magic hummus, roasted fennel with parmesan, deluxe Turkish delight with pistachios.



L'AGENDA

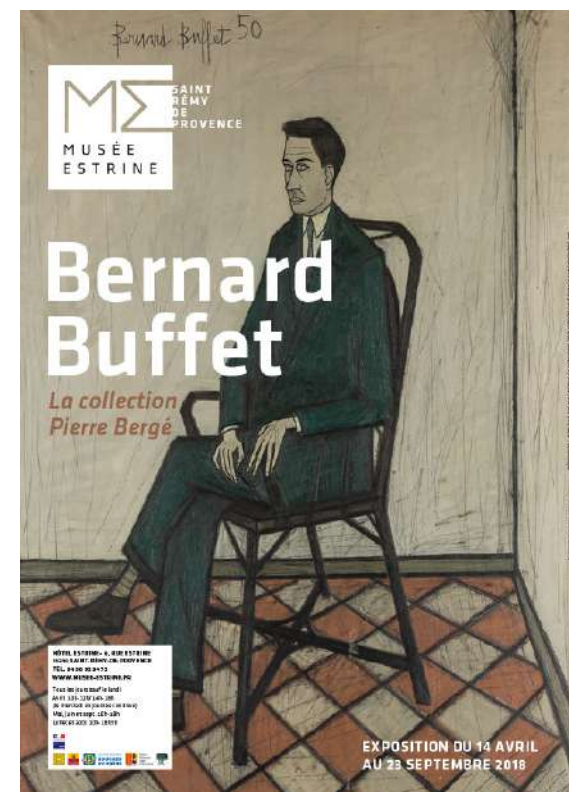
OUR SUMMER SCHEDULE

Dans les Buffet de Pierre Bergé

« Ce sont tout simplement les tableaux de notre vie ensemble, les tableaux qu'il m'a donné » pour citer Pierre Bergé. On a parfois oublié la complicité, amoureuse et artistique, qui liait Pierre Bergé à Bernard Buffet. Plus tard, avec Yves Saint Laurent, Pierre Bergé allait devenir l'un de plus grands collectionneurs de notre époque mais conservera avec un soin particulier, un brin secret, les œuvres témoins de sa vie avec l'artiste. La nature morte, le portrait, les nus et le paysage : voici, pour la première fois, les œuvres révélées avec tant d'ampleur au public. Et c'est à Saint Rémy-de-Provence dans le décor enchanteur du musée Estrine où l'on s'offre un petit détour sur nos routes de l'été.

Du 14 avril au 23 septembre.

Musée Estrine
13210 Saint Rémy-de-Provence
www.musee-estrine.fr



Pierre Bergé's Buffet

To quote Pierre Bergé, "These are, quite simply, the pictures of our life together, the pictures that he gave me." It's easy to forget the romantic and artistic bond that linked Pierre Bergé to Bernard Buffet. Later Pierre Bergé, along with Yves Saint Laurent, would go on to become one of the great collectors of our age, but he had a small secret - he took particular care to keep the works that bore witness his life with the artist. Here, for the first time, the still lifes, portraits, nudes, and landscapes are displayed to the public with their full meaning. You can find them in the enchanting Musée Estrine in Saint Rémy-de-Provence, just a small detour from your summer travels.

From April 14 to September 23.



Art - Les Galeries Lafayette anticipent

Empruntant son titre au poème emblématique de W.B. Yeats, « *The Second Coming* » (1919), l'exposition **Le Centre Ne Peut Tenir** détourne la lamentation du poète irlandais sur un monde en perte de sens, et se réapproprie l'expression en tant qu'affirmation. Faisant appel à une nouvelle génération d'artistes, l'exposition privilégie les nouvelles productions - films, installations, performances et sculptures - réalisées sur place, dans les ateliers, pour la majorité.

Récemment inauguré en mars 2018, la fondation d'entreprise **Galerie Lafayette Anticipations** donne le ton de programmations innovantes et participant, à travers les arts, aux grands débats de société.

Du 21 juin au 9 septembre.

Lafayette Anticipations
Fondation d'entreprise **Galerie Lafayette**
9, rue du Plâtre F-75004 Paris

www.lafayetteanticipations.com

Art - Galerie Lafayette Anticipations

Borrowing its title from one of W.B. Yeats' most well-known poems, « *The Second Coming* » (1919), **Le Centre Ne Peut Tenir** (*The Center Cannot Hold*) exhibition unwinds the Irish Poet's lamentation for a world that has lost its meaning, and reclaims the expression as an affirmation. The exhibition calls on a new generation of artists and focuses on new productions - films, installations, performances, and sculptures - most of which are produced at workshops on-site.

Recently founded in March 2018, the **Galerie Lafayette Anticipations** organization set the tone for innovative programming and is participating in society's major debates through art.

From June 21 to September 9.



Ballets contemporains à Cannes

Sous la direction artistique de la talentueuse **Alexandra Cardinale** de l'Opéra de Paris, **The Jewels of the Majestic** s'installe sur la Croisette le temps d'une soirée avec les danseurs de la compagnie **Julien Lestel**, regroupant une palette éblouissante d'artistes au sommet de leur art. La performance met à l'honneur **Puccini**, **La Paix des Etoiles** ou encore un **Bolero** à travers une série de chorégraphies pensées par Julien Lestel, danseur étoile du Ballet National de Marseille et aujourd'hui directeur chorégraphe.

En première partie, un concert live de **Wael Kfoury**, l'un des chanteurs les plus populaires de la scène lyrique arabe. Curieux, on file à Cannes !

Dimanche 5 août.

Hotel Barrière Le Majestic
06400 Cannes

www.cannesbarriere.com

Modern Ballets in Cannes

Under the artistic direction of the talented **Alexandra Cardinale** from the Opéra de Paris, **The Jewels of the Majestic** is staged at La Croisette for an evening with dancers from the **Julien Lestel** company, who combine a dazzling palette of artists at their peak. The performance will feature **Puccini**, **La Paix des Etoiles** or a **Quartet Duo** through choreography designed by Julien Lestel, star dancer of the Ballet National de Marseille, and currently director/choreographer.

First, a live concert by **Wael Kfoury**, one of the most popular singers on the Arabic lyrics scene. Intrigued? Come to Cannes!

Sunday, August 5th.

A Ticket to New York

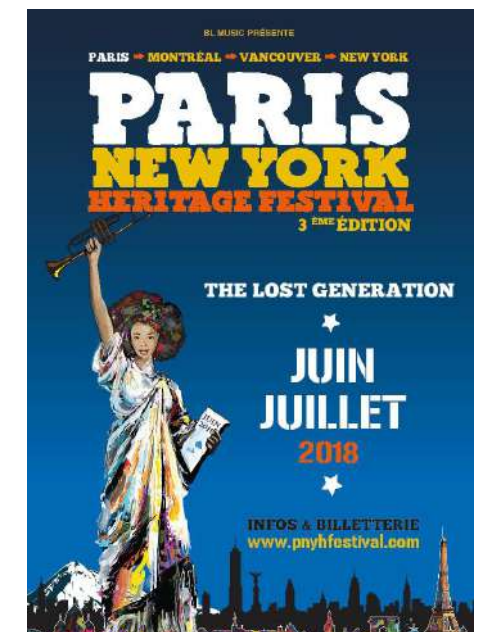
For 2 years, the **Paris New York Heritage Festival** has taken us through time and into the world of African American music. The line-up is concentrated on jazz-fusion and hip-hop through a series of concerts, showcases, and masterclasses as a way to honor the 1920's *Lost Generation*. On July 21, the musician **Bilal**, straight from Philadelphia, will welcome people from every last generation and delight them with his neo-soul music in an exclusive performance at the gilded era Hotel **Mona Bismarck**.

Un billet pour New York

Depuis 2 ans, le **Paris New York Heritage Festival** nous promène, dans le temps et en musique, dans les arts Afro-Américains. Avec l'intention de rendre hommage à la *Génération Perdue* des années 20, la programmation fait la part belle au jazz-fusion et au hip-hop à travers une série de concerts, de showcases et de masterclasses. Le 21 juillet, l'artiste **Bilal**, venant tout droit de Philadelphie, donne rendez-vous à toutes les générations perdues qu'il enchante avec sa neo-soul à l'occasion d'une performance exclusive dans les dorures d'époque du splendide Hôtel **Mona Bismarck**.

Mona Bismarck American Center
Paris 16^e

www.monabismarck.org



L'AGENDA

OUR SUMMER SCHEDULE



Happy Yoga Retreats

L'une a fondé (et développé) les **Tigre yoga-clubs**, l'autre tient l'une des plus jolies demeures du golfe de Saint Tropez, **La Vigne de Ramatuelle**, à cheval entre l'hôtel de charme et la maison d'hôtes arty. Elodie et Alexandra se sont rencontrées, se sont aimées et ont donné vie aux **Happy Yoga Retreats**, qui, chaque saison, déclinent méditation au lever du soleil, cours de yoga, cuisine healthy, randonnées entre mer et maquis et reconnexion à la terre. On parle ici *Jivamukti*, soirée *Bhakti*, *Mantras* et *Yin Yoga* en compagnie de professeurs émérites mais on n'oublie pas d'être happy!

Prochain rendez-vous du lundi 27 au vendredi 31 août, à partir de 1 100 euros/pers. (cours de yoga quotidien, ateliers, randonnées, pension complète & jus detox).

La Vigne de Ramatuelle

Route de Collebasse 83350 Ramatuelle

www.tigre-yoga.com
www.lavignederamatuelle.com

Happy Yoga Retreats

One founded (and developed) yoga studios in the Tigris, the other maintains one of the most lovely residences on the Gulf of Saint-Tropez, **La Vigne de Ramatuelle**, straddles the line between a charming hotel and an artsy guesthouse. Elodie and Alexandra met, became friends, and gave life to **Happy Yoga Retreats**. Every season they offer sunrise meditation, yoga courses, healthy cuisine, hikes from sea to scrub, and reconnect with the earth. Discussions here revolve around *Jivamukti*, evening *Bhakti*, *Mantras*, and *Yin Yoga* in the company of distinguished professors and, most of all, an overall atmosphere of happiness.

The next retreat is Monday, August 27 to Friday, August 31, starting at 1,100 euros/person. (daily yoga session, workshops, hikes, all meals, & detox juice)

Picasso Picabia

Dans le cadre de la saison «Picasso Méditerranée 2017 – 2019», le musée Granet présente une exposition inédite à Aix en Provence. Des œuvres issues des collections du musée national Picasso à Paris viennent alimenter un dialogue entre deux grands noms de l'Art Moderne : Picasso et Picabia. D'autres prêts exceptionnels, de France et d'ailleurs, complètent ce parcours de plus de 150 œuvres. Peintures, dessins, photographies et autres archives nous rappellent l'extrême liberté artistique de ce tandem conjuguant regards modernes et divergences irréconciliables. Les voici réunis.

Du 9 juin au 23 septembre.

Musée Granet

13100 Aix-en-Provence

www.museegranet-aixenprovence.fr

Picasso Picabia

During the "Picasso Méditerranée 2017 – 2019" season, the Granet museum will host a never-before-seen exhibition in Aix-en-Provence. Works from the collections of the national Picasso museum in Paris will spark a dialogue between two great names in Modern Art: Picasso and Picabia. Exceptional loans from France and other countries have supplemented this gallery of over 150 works. We are reminded of the extreme artistic freedom of this duo that combined modern looks and irreconcilable differences through paintings, drawings, photographs, and other archives. You can see them all here.

From June 9 to September 23.

Midsummer Night's Dream

For its 18th festival, Opéra en Plein Air (Outdoor Opera) presents *Carmen* by Bizet in a production by Radu Mihaileanu, writer and director of major movies such as, "Vas, vis et deviens" (Live and Become) and "Concert." This unique production is made even better by the talented Anne Gravoine in the orchestra, a deadly *Carmen* played by Gala El Hadidi, and the effusive actor Antoine Duléry sponsored for the season to tell ghost stories about each place. A Moma Group production.

On the ramparts of Carcassonne, July 3rd; at the Château de Saint-Germain en Laye, July 6 & 7; and the Château d'Haroué, August 31 and September 1st.

Songe d'une Nuit d'Été

Pour son 18^e festival, Opéra en Plein Air présente *Carmen* de Bizet dans une mise en scène de Radu Mihaileanu, réalisateur et scénariste, avec «Va, vis et deviens» et du «Concert» parmi d'autres grands films à son actif. En renfort de cette édition unique: la talentueuse Anne Gravoine à l'orchestre, une *Carmen fatale* en la personne de Gala El Hadidi et l'acteur volubile Antoine Duléry en parrain de la saison pour raconter les fantômes de chaque lieu. Une production Moma Group.

Sur les remparts de Carcassonne le 3 juillet, au château de Saint-Germain en Laye les 6 & 7 juillet, au château d'Haroué les 31 août & 1er septembre et aux Invalides à Paris les 5,6 et 7 septembre.

Opéra en Plein Air

www.operaenpleinair.com



© Teresa Suárez



Esthétique japonaise ou l'art de coexister

L'exposition **Fukami**, à découvrir dans le merveilleux écrin de l'Hôtel Salomon de Rothschild, marque le coup d'envoi de Japonismes 2018, exposition conçue sous la direction artistique du musée d'Art Contemporain de Tokyo. Tradition et modernité, flou et forme, éphémère et éternité : deux faces contraires d'un même élément qui nourrissent la quête esthétique au Soleil Levant. Œuvres traditionnelles et productions contemporaines jalonnent un parcours inédit, offrant une perspective nouvelle aux salons historiques de l'Hôtel Salomon Rothschild.

Du 14 juillet au 18 août

Japonisme 2018

Hôtel Salomon de Rothschild

11 Rue Berryer, 75008 Paris

www.japonismes.org/fr

The Japanese Aesthetic or the Art of Coexisting

The **Fukami** exhibition, at the wondrous Hôtel Salomon de Rothschild (a private mansion), marks the start of the Japonism exhibition designed under the artistic direction of the Museum of Contemporary Art in Tokyo. Tradition and modernity, fog and form, the ephemeral and the eternal – two contrary sides of the same element that has fed the search for beauty in the Land of the Rising Sun. Traditional and contemporary works carve out a new path for a novel perspective in the historic salons of the Hôtel Salomon Rothschild.

From July 14 to August 12

Un concert dans les vignes

Conjuguer musique classique et dégustation de grands crus parmi les domaines les plus emblématiques du Bordelais, voilà un projet de passions porté depuis 2003 par le talentueux pianiste Marc Laforet, et co-produit par Moma Group chaque été. Anne Queffélec, Henri Demarquette, Philippe Bianconi... Les artistes sont de renom, les vignobles aussi de Saint-Emilion à Sauternes: Château Angéus, Château Smith Haut Lafite, Château d'Yquem... Avec une première à la Villa Thétys au Pylas-sur-Mer le samedi 7 juillet pour s'offrir le bon air de l'océan.

Du 7 au 26 juillet 2018

Festival Les Grands Crus Musicaux

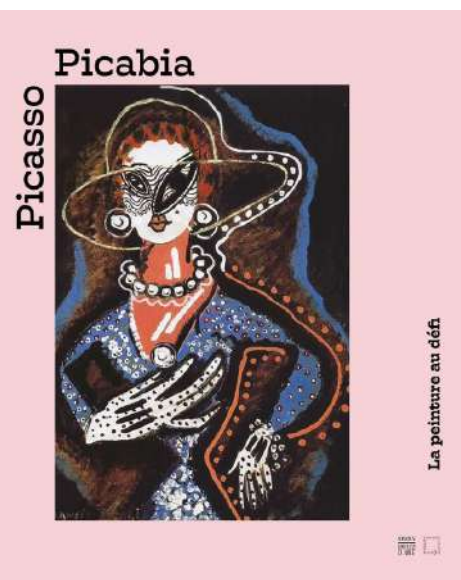
Bordelais

www.grandscrusmusicaux.com

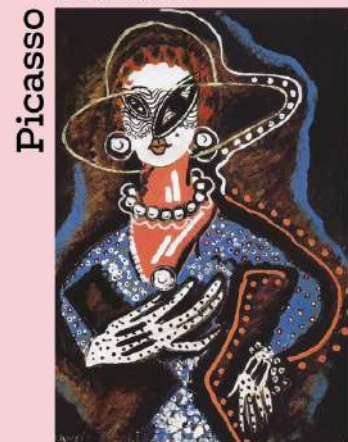
Concert in the Vineyard

This event blends classical music with a wine tasting that includes the finest vintages from Bordeaux's most iconic wineries. Since 2003, this labor of love has been directed by the talented pianist Marc Laforet and co-produced by Moma Group each summer. The famous artists include Anne Queffélec, Henri Demarquette, Philippe Bianconi, and more. The wineries are just as well-known from Saint-Emilion to Sauternes: Château Angéus, Château Smith Haut Lafite, Château d'Yquem. Add to this a premiere at Villa Thétys in Pylas-sur-Mer on Saturday, July 7th, for a taste of the sea air.

July 7 to 26, 2018



Picasso Picabia



ARC DE TRIOMPHE AUTOS, LA FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE



La concession automobile Arc de Triomphe Autos propose les marques prestigieuses telles que Range Rover, Fiat, Jaguar ou encore les motos *Quadro*. Abdo Bou-Antoun, le gérant de la concession revient pour nous sur le marché de la voiture de luxe.

Pouvez-vous me parler de l'état du marché de la vente de voiture de luxe ?

Le marché du luxe se porte bien, celui-ci est en progression depuis le début de l'année. Les marques telles que Jaguar et Land Rover attirent notamment grâce aux nouveaux produits pour les deux marques.

Quelles sont les marques et les modèles qui font fureur en ce moment ?

Le Range Rover Evoque est toujours un succès malgré les années. Le E-Pace démarre lui aussi très fort sur ce marché. Le VELAR est un succès extraordinaire depuis son lancement grâce à son style et son design futuriste. Les motorisations Hybrides essence (Range Rover et Range Rover Sport) sont une vraie révolution, par rapport à nos produits ou aux produits concurrents, avec un plaisir de conduite préservé, une autonomie en électrique de 50 km ...

Comment faites-vous pour répondre aux attentes de vos clients et vous démarquer de la concurrence ?

Nos produits ont un grand succès auprès de nos clients. Ils ont également un style différent de celui de nos concurrents. Depuis plus de 30 ans, nous fidélisons nos clients grâce à un service après-vente exceptionnel à la hauteur de leurs attentes. Révision, réparation, suivi après-vente, nettoyage... Six mécaniciens sont à votre écoute pour votre service et votre confort dans l'atelier situé au 27 rue Brunel dans le 17^e arrondissement.

Arc de Triomphe Autos specializes in prestigious makes, such as Range Rover, Fiat, Jaguar and Quadro scooters. The dealership's manager, Abdo Bou-Antoun, spoke to us about the luxury vehicle market.

What is the current state of the luxury car sales market ?

The luxury market is very healthy and has been growing since the beginning of the year. Makes such as Jaguar and Land Rover are especially popular right now because they have introduced new products.

Which makes and models are hot at the moment ?

The Range Rover Evoque is still popular despite it being a little older. The Jaguar E-Pace has got off to a strong start in the market. The Range Rover VELAR has been incredibly successful since it launched thanks to its futuristic design and style. The plug-in hybrid electric cars (Range Rover and Range Rover Sport PHEVs) are revolutionizing what we offer and the car industry in general. They offer the same luxury driving experience and can run completely on electric for over 30 miles.

How do you meet your customers' expectations and stand out from competitors ?

Our customers are very happy with our products. They also have a different style to our competitors' products. For over 30 years we have retained a loyal customer base by offering exceptional after-sales service that exceeds their expectations. We have a team of six mechanics who are on hand for all your tuning, repair, after-sales help and detailing needs. The service center is at 27 rue Brunel in the 17th arrondissement.

30 rue de Tilsit, 17^e
www.arcdetriomphe.net

A SUIVRE SUR INSTA'!

WHO TO FOLLOW ON INSTAGRAM!

Pour faire voyager ses papilles, faire la fête & pour s'inspirer.



Champêtre

Rural by Marc Veyrat
@ruralbymarcveyrat

Et si le bonheur était dans l'Alpage? Le restaurant parisien du chef au chapeau nous met l'eau à la bouche avec ses clichés de fromages, charcuteries & sa table de desserts maison.

Is happiness an Alpine pasture? The top chef's Parisian restaurant knows how to tantalize with mouthwatering pictures of cheeses, meats and housemade desserts.



Traiteur

Kaspia Réceptions - @kaspia_receptions

Décoration, lifestyle, architecture & gastronomie: la maison parisienne Kaspia Réceptions - traiteur historique - partage au quotidien ses collections de saison et ses événements les plus prestigieux.

Décor, lifestyle, architecture & gastronomy: the luxury Paris caterer Kaspia Réceptions shares its prestigious events daily.

Pour s'inspirer

To find inspiration

Pour faire voyager ses papilles

To tantalize your tastebuds

Manko Paris - @mankoparis

Le célèbre écrivain de Gastón Acurio - situé au 15 avenue Montaigne à Paris - dévoile chaque semaine ses plats & cocktails aux saveurs péruviennes. Pêche du jour, menus & événements, tout y est!

Gastón Acurio's famous establishment on 15 avenue Montaigne in Paris showcases its delicious Peruvian dishes and cocktails every week. Catch of the day, menus and events: it's all there!



Péruvien

Italien

Noto - @notoparis

A l'étage de la Salle Pleyel, le Noto - ville du sud de la Sicile - affiche sans complexe son concept de restaurant festif, à l'italienne! C'est bien connu, Pasta & Bellini font les bons amis!

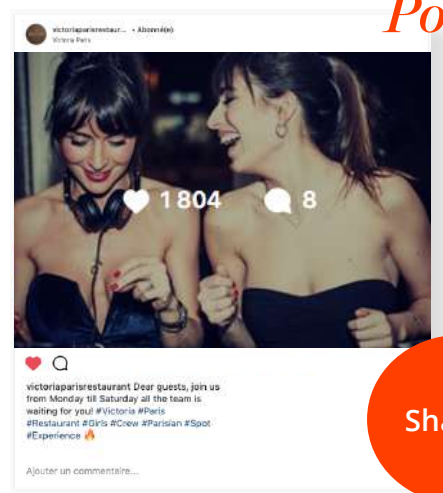
Upstairs in the Salle Pleyel, Noto (a city in southeastern Sicily) proudly shows off its Italian concept and convivial restaurant. Everyone knows pasta and bellinis are great together!

Club

L'Arc Paris - @larcparis

Le célèbre club de la Place de l'Etoile est aussi le QG des plus grandes stars - The Weeknd, Rihanna... ils se retrouvent tous à l'ARC le temps de leurs virées parisiennes!

The famous Place de l'Etoile club is also HQ to the biggest stars like The Weeknd and Rihanna. They all come to l'ARC when visiting Paris.



Sharing

Victoria Paris - @victoriaparisrestaurant

On s'y régale, on y croise les joueurs du PSG et les beautiful people, on s'y amuse autour d'un blind test et on y poursuit les festivités au rythme d'un DJ set... Le Victoria Paris est un incontournable!

A great place for a celebratory meal, to spot PSG soccer players, to do some blind tastings, or to keep partying to DJ beats — Victoria Paris is always a pleasant surprise.

Agence



Moma Group - @momagroup

Tendances, festival, clubs, restaurants & sorties parisiennes: le groupe de restauration et leader de l'événementiel intégré vous invite à le suivre au cœur de ses lieux et de ses actualités.

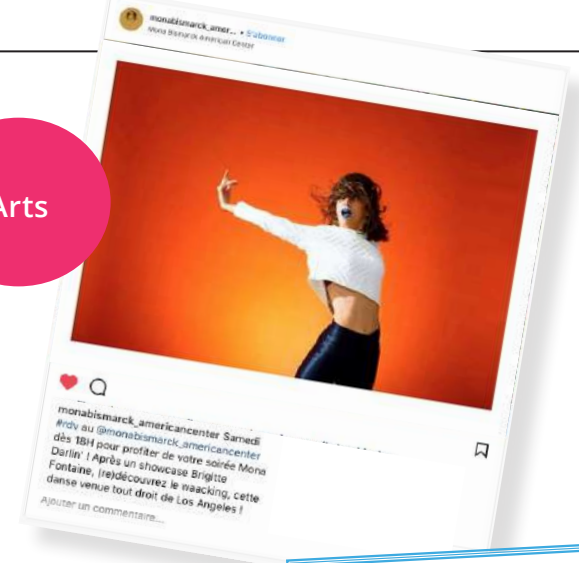
Trends, festivals, clubs, restaurants & Parisian outings: the restaurant group and events leader invites you to follow its news and share in its venue experiences.

Arts

Mona Bismarck American Center
@monabismarck_americancenter

Pour les amoureux des arts et des USA, le Mona Bismarck American Center présente sa programmation: expositions, concerts, ciné... 100% fashion et arty!

For lovers of art and lifestyle in general, Mona Bismarck American Center presents its program of events: exhibitions, concerts, screenings, etc. The ultimate in fashionable art!



- MAIS AUSSI:**
- @grandscrusmusicaux
 - @operaenpleinair
 - @hotelmonabismarck
 - @kardamometraiteur
 - @pavillonetoilepresbourg
 - @leclub13
 - @club13deauville
 - @momaselection
 - @shellona_sbh
 - @mamo_paris
 - @momaevent...

MOMAG'

CLUBS

RESTAURANTS

LIFESTYLE

BEACH LIFE

DIRECTION DE PUBLICATION
PUBLICATION DIRECTOR

MOMA-GROUP
11 bis avenue Victor Hugo - 75016 PARIS
www.moma-group.com

ÉDITEUR DÉLÉGUÉ
EDITOR

FFE - 15 rue des sablons - 75016 PARIS
00 33(0) 1 53 36 20 40 - ffe@ffe.fr

DIRECTEUR GÉNÉRAL
GENERAL MANAGER

Benjamin SARFATI

RÉDACTEURS EN CHEF
EDITOR-IN-CHIEF

Émilie de Beaumont
Adèle Lenormand
Suzanne Despioches
Hervé Prouteau
Éric Romair
Louise Voisin

RESPONSABLE TECHNIQUE
TECHNICAL MANAGER

Aïda PEREIRA
DIRECTION ARTISTIQUE
ARTWORK
Camille ROZIÈRES

PUBLICITÉ ET COMMUNICATION
ADVERTISING AND COMMUNICATION

Emmanuelle Doré - emmanuelle.dore@ffe.fr

PHOTOGRAPHIE DE COUVERTURE
COVER PHOTOGRAPHY

Shellona Beach - St Barth

TRADUCTION
TANSLATION

Kari Foster, Jenn Mercer, Rob Latchford
& Samuel Keating

IMPRESSION
PRINTING

EspaceGrafic

Metzger
frères

Viandes d'Exception
Depuis 1930

DES VIANDES D'EXCEPTION POUR L'HÔTELLERIE,
LA RESTAURATION & LES PARTICULIERS.



Côtelettes d'agneau de lait

BOUTIQUES :

BOULOGNE-BILLANCOURT
104, rue du Point du Jour
92100 Boulogne-Billancourt
+33 (0)1 46 08 04 86

NEUILLY-SUR-SEINE
191, boulevard Bineau
92200 Neuilly-sur-Seine
+33 (0)1 41 92 19 19

boucherie-metzger.com

RUNGIS :

2, rue de L'Aubrac - CP 60532 - 94595 Rungis Cedex **+33 (0)1 41 80 10 30**

metzger-freres.com

Suivez-nous sur 



Shangri-La hotel

PARIS

*LA TOUR EIFFEL N'A JAMAIS
ÉTÉ AUSSI PROCHE*



10, avenue d'Iéna - 75116 Paris
Tél. 33 (0)1 53 67 19 98 - www.shangri-la.com/paris