

NUMÉRO 34 | PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

# Collectionneurs

le mag



ITINÉRAIRES OUTDOOR  
EN FAMILLE

OUTDOOR ITINERARIES  
FOR FAMILIES

3 CHEFS, 3 TERROIRS  
3 CHEFS, 3 TERRITORIES

REIMS  
ET SES ALENTOURS  
REIMS AND ITS SURROUNDINGS



les Collectionneurs



## L'art de transformer chaque voyage en expérience inoubliable.

**Nouveau Taycan Sport Turismo.  
100 % électrique. 100 % Porsche.**

Il y a tellement de terrains à explorer. D'expériences inédites à vivre.  
Laissez parler votre soif d'aventures au volant du nouveau Taycan  
Sport Turismo et préparez-vous à collectionner de précieux souvenirs.

Taycan 4S Sport Turismo (17/02/2022) - Valeurs WLTP : Consommation électrique combinée : de 20,4 à 24,7 kWh/100 km.  
Plus d'informations sur le site [www.porsche.fr](http://www.porsche.fr)

Porsche France - RCS Nanterre B348 567 504.

Pensez à covoiturer #SeDéplacer



PORSCHE



MoinsPolluer



## La Chapelle Gordonne

L'EXCLUSIVITÉ DU CHÂTEAU LA GORDONNE



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



## TERROIR

What is the link between such apparently diverse places as Le Havre, Campania and Saint-Émilion? Well, we found three talented chefs and one family there who are all champions of their respective regions. They share a desire to source their ingredients from their finest local producers, because the key to good food is good produce, supplied by farmers, vegetable and fruit growers, breeders and fishermen. The region is the alchemy that brings together nature and culture and the men and women who live there.

I would also like to take this opportunity to wish a warm welcome to our new illustrator, Mathilde Crétier, who will be injecting her talent into the next issues of our magazine. And guess what? One of Mathilde's favourite pastimes is exploring new regions!

**Le Havre, la Campanie, Saint-Émilion : quel est le lien entre ces lieux si différents ? Nous y avons déniché quatre passionnés de leur terroir : une cuisinière, deux cuisiniers et une famille de très grands talents. Ils ont tous à cœur de s'entourer des meilleurs producteurs de leur région. Parce qu'il n'y a pas de grande cuisine sans beaux produits. Et qu'il n'y a pas de beaux produits sans agriculteurs, maraîchers, éleveurs, pêcheurs. Le terroir, c'est cette alchimie qui réunit la nature et la culture, c'est-à-dire les hommes et les femmes qui y vivent.**

**Je veux aussi souhaiter la bienvenue à notre nouvelle illustratrice, Mathilde Crétier. Elle nous prêtera son talent le temps de quelques numéros de votre magazine. Et, devinez quoi, vouserez dans son interview qu'elle adore découvrir... les terroirs !**

**ALAIN DUCASSE**

6 - 7

20 ————— 21



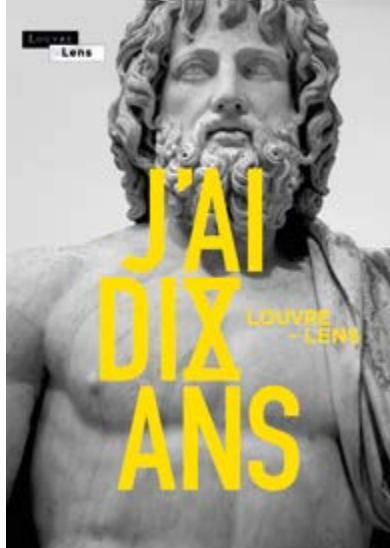
valise culte

30 ————— 35



portrait hôtelier

16 ————— 19



COLLECTIONNEURS LE MAG

PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

agenda culturel

24 ————— 27



must have

38 ————— 45



demeures privées

46 ————— 47



un collectionneur,  
une personnalité

48 ————— 49



un chef, une envie

50 ————— 51



dans la cave de ...



# Les Rencontres Clés

FESTIVAL  
D'ARTS VIVANTS

13–15  
MAI

Marie-Josèphe Jude  
Charles Heisser

PIANO

Quatuor Hermès

David Grimal  
Elise Bertrand

VIOLON

## Paris les Années folles

une sélection d'œuvres de Ravel, Chausson,  
Debussy, Poulenc, Stravinsky

DIRECTION ARTISTIQUE: DAVID GRIMAL

Réservations et plus  
d'informations sur  
[lesrencontrescles.fr](http://lesrencontrescles.fr)  
et sur place au Château  
d'Augerville

Suivez-nous sur  
[lesrencontrescles](http://lesrencontrescles)

CHÂTEAU D'AUGERVILLE  
Place du Château, 45330 Augerville-la-Rivière

8 - 9

52 ————— 59



goût

74 ————— 85



ouvert le dimanche

118 ————— 119



interview carte postale

COLLECTIONNEURS LE MAG

PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

62 ————— 73



for intérieur

88 ————— 99



city break

102 ————— 117



destination

120 ————— 122



à la rencontre de ...



les Collectionneurs®

**DIRECTRICE DE LA PUBLICATION**

Carole Pourchet

**DIRECTRICE DE LA RÉDACTION**

Laure Peybernes

lpeybernes@lescollectionneurs.com

**RÉDACTRICE EN CHEF**

Laurence Gounel

laurence.gounel@gmail.com

**DIRECTION ARTISTIQUE**

Soins Graphiques

soinsgraphiques.com

Pierre Tachon &amp; Camille Demailly

**SECRÉTAIRE DE RÉDACTION**

Silvie Piacenza

**COORDINATION ÉDITORIALE**

Lise Guyonnet

**TRADUCTION**

Sharpe Translations

**ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO**

Nadia Hamam &amp; Delphine Cadilhac

**FABRICATION**Maury Imprimeur  
45330 Malesherbes ( France )**SOCIÉTÉ ÉDITRICE**Vega Gestion, Bords de Seine 1  
3 esplanade du Foncet  
92441 Issy-les-Moulineaux cedex**PHOTOGRAPHIES**

Tous droits réservés

**PUBLICITÉ**

Marta Bottari

Tel: 06 37 43 21 97

mbottari@lescollectionneurs.com

**COUVERTURE**

Illustratrice : Mathilde Crétier

Ce magazine a intégralement été  
réalisé et imprimé en France.

ISSN 2608-5747



# Les Rencontres Clés

FESTIVAL  
D'ARTS VIVANTS

21–23  
OCTOBRE

David Grimal  
David Castro Balbi  
Tcha Limberger  
VIOLON

Alexandre  
Castro Balbi  
VIOLONCELLE

Tcha Limberger  
& FRIENDS

Natacha Tschitch  
ALTO

Itamar Golan  
PIANO

## Au cœur de L'Europe

une sélection d'œuvres de Janacek, Bartok,  
Dvorak, Enescu, Kodaly

DIRECTION ARTISTIQUE: DAVID GRIMAL

Réservations et plus  
d'informations sur  
[lesrencontrescles.fr](http://lesrencontrescles.fr)  
et sur place au Relais  
de La Magdeleine

Suivez-nous sur  
[lesrencontrescles](http://lesrencontrescles)

LA MAGDELEINE  
2 Rond-Point des Charrons, 13420 Gémenos

## LES COLLECTIONNEURS COMPTENT 60 NOUVELLES ADRESSES

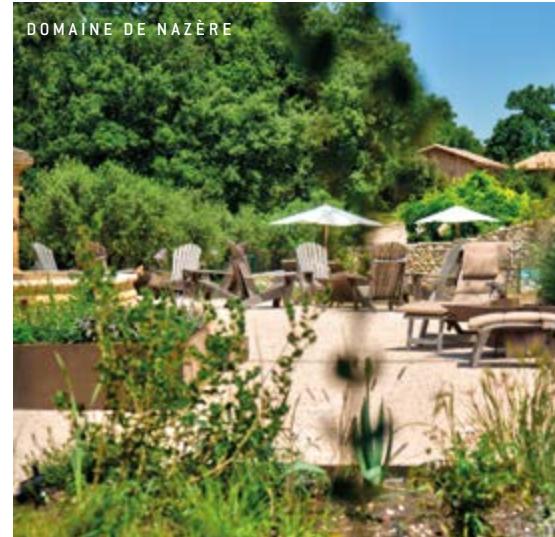
Par Laurence Goumel

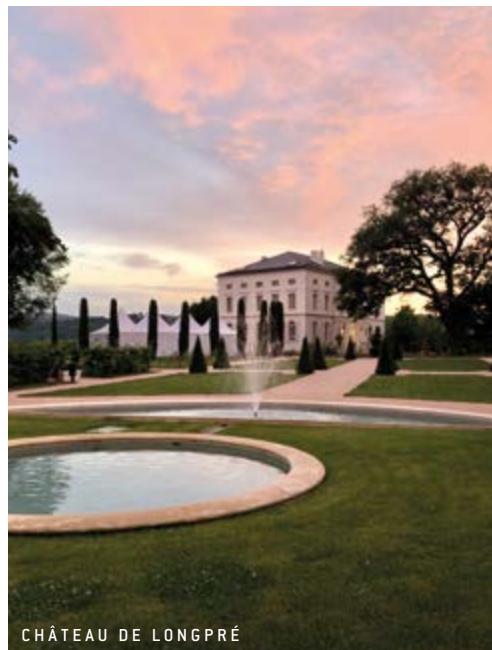
Des quatre coins de la France jusqu'aux plus beaux vallons italiens, les Collectionneurs élargissent leur portfolio d'artisans passionnés avec de nouvelles maisons qui célèbrent chacune à leur façon le goût de recevoir et du bien manger.

Parmi les pépites françaises, Les Andéols partagent leur sens de l'exclusivité avec huit suites, onze maisons indépendantes et deux tables d'exception au milieu des vignes et platanes centenaires de Provence ; même volonté de cultiver un luxe intimiste au Château de Longpré et ses jardins à la française en Occitanie ; pour un chic plus simple et convivial, direction La Villa du Moulleau à l'architecture typique du bassin, à Arcachon ; quant au Domaine de Nazère, dans le Gers, il déroule le charme des anciennes fermes au milieu d'un parc de 12 hectares, avec la cuisine 100 % terroir de Christopher Roussat. Très attendu dans le triangle d'or du Périgord noir ? L'ouverture du Domaine de Rochebois pour cet été, à Vitrac, proche de Sarlat. En matière de tables et de personnalités fortes et différentes, on distingue déjà Origines et la cuisine de Adrien Descouls (demi-finaliste *Top Chef 2018*) au milieu des volcans d'Auvergne, l'incontournable Hyacinthe et Robert à Pontivy (Bretagne), et la table gastronomique et ouverte sur le jardin de La Maison dans le Parc, à Nancy. Même tour d'horizon pour les adresses italiennes avec en hôtellerie de charme, Country House Villadorata en Sicile, Nodo Hotel en Frioul-Vénétie, le Savoia Mountain Resort dans le Piémont, et Filippo de Raho-Agri Bio Relais dans les Pouilles ; côté papilles, on réserve chez Il Tino dans le Latium, Felix Lo Basso en Lombardie ...

Les Collectionneurs have combed France and the valleys of Italy to enrich its portfolio of passionate craftsmen and women. In France, our discoveries range from Les Andéols, amidst vineyards and hundred-year-old olive groves in Provence and Château de Longpré flanked by formal French gardens in Occitania to the lovely Villa du Moulleau at Arcachon and the Domaine de Nazère in the Gers, without forgetting the highly awaited Domaine de Rochebois in the Black Périgord. In Italy, the Country House Villadorata in Sicily, Nodo Hotel in Friuli-Venezia and the Savoia Mountain Resort in the Piedmont extend an irresistible invitation to travel.

On the restaurant front, Origines in the heart of the Auvergne volcanoes and the outstanding Hyacinthe et Robert in Pontivy (Brittany) could not fail but catch our eye, nor could La Maison dans le Parc gourmet restaurant in Nancy. On the other side of the Alps, you can book a table at Il Tino in Latium and Felix Lo Basso in Lombardy in complete confidence.





## EN ATTENDANT LE LUCIAMAR

Si le LuciaMar Wellness Boutique Hotel est l'une des ouvertures les plus attendues de la saison 2022 sur la Riviera, sa plage bohème-chic sera celle de l'équipe TORTÙ, qui revient dès la mi-mai sur la plus jolie crique de Boulouris. Avec trois espaces bien pensés : un restaurant méditerranéen aux accents grecs et déroulant des assiettes « maison », cuisinées à la minute, à partir de produits frais ; des transats et Day beds confortables, les pieds dans l'eau ; et des lounges ouverts en continu, qui vibrent au rythme des moments de la journée (coucher de soleil, etc.) avec une musique dédiée, des cocktails signatures et mezzés à partager.

While the opening of the LuciaMar Wellness Boutique Hotel on the French Riviera promises to be one of the highlights of the 2022 season, its beach, on the most beautiful creek of Boulouris, will be back from mid-May after a top-to-toe makeover and in the expert hands of the TORTÙ team.

QUOI DE NEUF CHEZ LES COLLECTIONNEURS ?



## UNE PLATEFORME DÉDIÉE POUR ÉCHANGER

Définitivement animés par cet esprit communautaire, les Collectionneurs multiplient les occasions de se rencontrer et de partager les expériences, en l'occurrence avec la mise en place d'un nouvel espace digital. Privé, sécurisé et nourri de contenus exclusifs (groupes thématiques et régionaux, événements et actualités de la marque et des établissements, offres partenaires...), il est facile d'accès et s'adresse à toute personne qui se crée un compte client sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com). Pour s'inscrire ? Rien de plus simple. Il suffit de se munir de ses identifiants pour accéder à son espace client et commencer à partager ! Ensuite, rendez-vous sur [communaute.collectionneurs.com](http://communaute.collectionneurs.com)

Les Collectionneurs are always keen to create opportunities for its guests to meet each other and share their experiences, hence this new digital platform. Private, secure and full of exclusive content. To take part, just login to your customer portal and start sharing!

## CHAMPIONNE DE FRANCE

Caty Cissoko, directrice du spa du Domaine du Roncemay Hôtel Restaurants Golf & Spa, ne se contente pas d'être une experte en matière de bien-être, elle est devenue une référence avec son titre national et son massage signature haute couture aux pierres bleues de Madagascar. Un soin à la fois relaxant et stimulant, qui enveloppe, élimine les tensions musculaires et provoque le lâcher prise quasi immédiat en sollicitant les cinq sens. Un challenge relevé qui la motive aujourd'hui à vouloir concourir pour le titre mondial avec un nouveau protocole qui sera dévoilé à l'occasion des championnats du monde qui se tiendront du 17 au 19 juin, à Copenhague. Un mois plus tôt, elle concourra également pour le titre européen : une compétition qui se disputera entre 150 thérapeutes de 18 pays différents à Villeneuve-Loubet, du 18 au 20 mai 2022.

Caty Cissoko, at the head of the spa of the Domaine du Roncemay Hôtel Restaurants Golf & Spa and an iconic figure in her field with a national title and her haute couture signature massage using blue stones from Madagascar, is taking part in the European and world championships that will be held this spring.

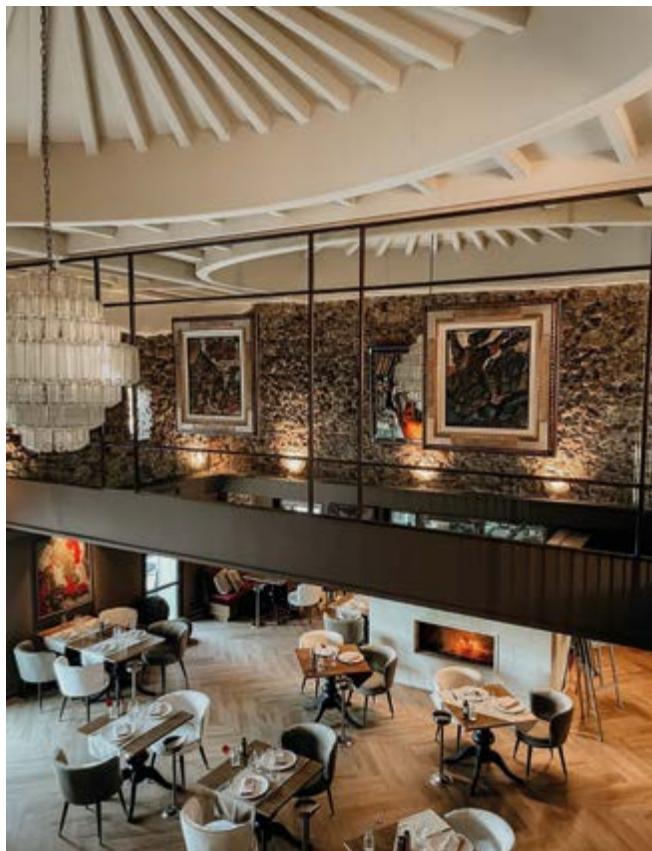


## 10 ANS !

Le jumping du Domaine Château du Faucon fêtera l'âge de raison du 9 au 11 septembre prochain, lors d'un week-end équestre ouvert à tous les spectateurs. Un événement qui devrait compter quelques belles surprises, comme le spectacle de Jean-François Pignon, célèbre dresseur de chevaux, prévu le samedi soir.

[JUMPINGDUFAUCON.FR](http://JUMPINGDUFAUCON.FR)

The show jumping event of the Domaine Château du Faucon will be celebrating its tenth anniversary from September 9-11 during an equestrian weekend full of surprises and open to the general public.



## **TOUTE NOUVELLE, TOUTE BELLE, LA BASTIDE DU CLOS DES ROSES**

Cette propriété typiquement fréjusienne, chaleureuse et sans ostentation, au cœur des vignobles de Provence, s'est offert le talent de Maison Carla Interiors pour retrouver tout son lustre sans perdre son âme. Résultat, des matériaux bruts, du bois, des couleurs chaudes et bien sûr, le rouge cardinal qui vient rappeler le vin... Une harmonie maîtrisée, complétée par la collection privée d'œuvres d'art du propriétaire qui a retrouvé ici toute sa place, accompagnée de nouvelles créations contemporaines commandées spécifiquement par Art Life Gallery.

This welcoming, unpretentious property in the heart of Provence's vineyards has been treated to a masterful refurbishment without losing its soul. Raw materials and a warm colour scheme together with the owner's private art collection set the stylish scene.

## **CONCOURS DU MEILLEUR PÂTÉ EN CROÛTE AMATEUR**

Parce que les Collectionneurs, c'est d'abord une communauté d'épicuriens, de gourmands et d'amoureux du terroir, se frotter à un tel morceau du patrimoine culinaire avait toute sa place. Et parce que le talent est l'affaire de tous, ce concours est ouvert aux cuisiniers amateurs et aux apprentis. Pas d'ingrédients imposés, pas d'interdits, mais deux recommandations : respecter la saisonnalité et la mise en avant de sa région pour chaque candidat. Si la première phase de sélection sera terminée à la sortie de ce numéro (réalisée pour moitié par des votes sur Instagram, et pour l'autre moitié par les membres du jury), c'est le 25 avril 2022 que les cinq finalistes se retrouveront à Champeaux pour présenter leur recette à un jury de talents qui compte : Mélanie Serre, cheffe du Louis Vins ; David Baroche, chef de la Brasserie Baroche ; Claudia du No Diet Club ; Pharrell Arot de Konbini Food ; Pauline Plé de Jeanine et Christiane et Julien Perret de Pâté Croûte France. À suivre !

Les Collectionneurs firmly believe that everyone has talent, so this cookery competition is open to all – amateur and apprentice chefs alike. There are no set ingredients and nothing is banned, but there are two recommendations: respect the seasons and highlight each candidate's region. The second round of the selection process takes place on April 25 with five finalists.

## DEUX BONNES RAISONS DE FILER À L'ÎLE DE Ré

Le RELAIS THALASSO Île de Ré – Hôtel Atalante, réputé pour ses soins et sa situation « les pieds dans le sable » devient l'adresse to be pour se faire du bien et plaisir aussi... le tout dans un esprit Slow Thalasso ! Avec un spa marin entièrement repensé, de la piscine – complètement rénovée – aux cabines de soins revues elles aussi, en passant par le hammam et une carte des soins qui a été retravaillée. Cerise on the top, un toit-terrasse a été aménagé pour des couchers de soleil avec une vue imprenable sur l'océan en sirotant des cocktails « maison » : un petit paradis.

The RELAIS THALASSO Île de Ré – Hôtel Atalante, renowned for its wellness treatments and location right on the beach, is inaugurating a brand-new marine spa that has been entirely revamped from the pool to the treatments. Its superlative rooftop terrace cannot be beaten for sunsets over the ocean.



## RENCONTRES VOYAGEURS

Les Collectionneurs ont donné rendez-vous à leurs voyageurs le 17 mars dernier au sein d'une des plus belles institutions bordelaises : Le Gabriel Gastronomique & Bistrot. Un cocktail dînatoire qui réunissait les plus fidèles des Collectionneurs de la région Nouvelle-Aquitaine, et qui, une fois encore, permettait de partager les coups de cœur et réflexions sur l'hôtellerie et la restauration entre passionnés du voyage.

On March 17 last, les Collectionneurs invited their most loyal travellers from Nouvelle Aquitaine to exchange and share their experiences in one of Bordeaux' finest establishments: Le Gabriel Gastronomique & Bistrot.

## NOUVEAU CHEF AU ROYAL HAINAUT SPA & RESORT HOTEL

Ce « resort » urbain au cœur de Valenciennes et à l'architecture spectaculaire, classé monument historique depuis 1945, s'offre un renouveau avec l'arrivée du chef Cédric Dominguez au poste de chef exécutif. Créatif, esthète et locavore convaincu, ce passionné partagera sa culture du terroir et du goût, veillera au respect des producteurs et inaugure une nouvelle signature culinaire pour cette adresse 4 étoiles désormais complète – emplacement idéal, piscine, spa et belle table.

This resort, famous for its spectacular architecture in the heart of Valenciennes, is now the fief of a new executive chef, Cédric Dominguez. This enthusiastic and creative fan of beauty and local produce shares his knowledge and love of the region.



Par Laurence Goumel

**ANNIVERSAIRES****COGNAC****5 ANS !**

La Fondation d'entreprise Martell s'offre pour l'occasion une exposition multi-sensorielle et pluridisciplinaire autour des cinq sens, que neuf artistes invités expérimentent chacun sur leur terrain. Designers, plasticiennes, artiste sonore, créatrice textile, danseuse et botaniste sollicitent ceux du visiteur et l'amènent à s'interroger sur sa nature d'être humain.

**JUSQU'AU 6 NOVEMBRE 2022,**  
**FONDATIONDENTREPRISEMARTELL.COM**

The Entreprise Martell Foundation has created a transversal exhibition which calls on all five senses, through the work of nine guest artists, each of whom experiments in his or her field.



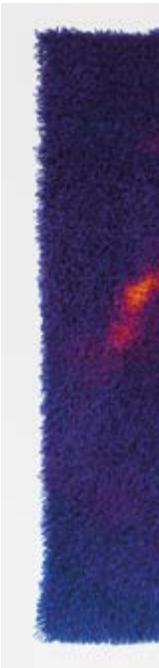
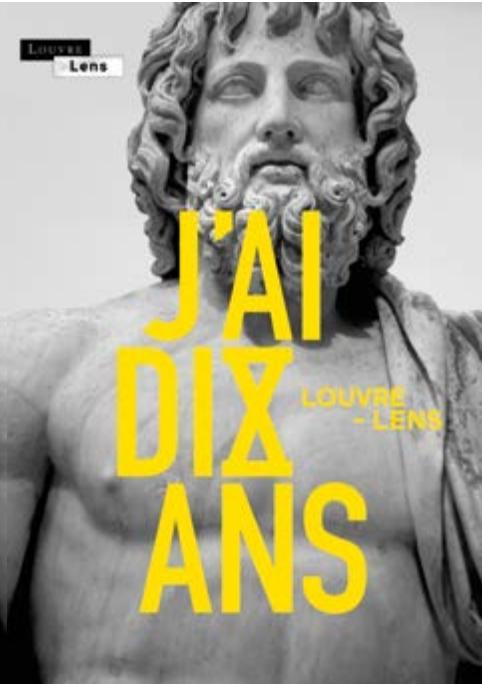
AGENDA CULTUREL

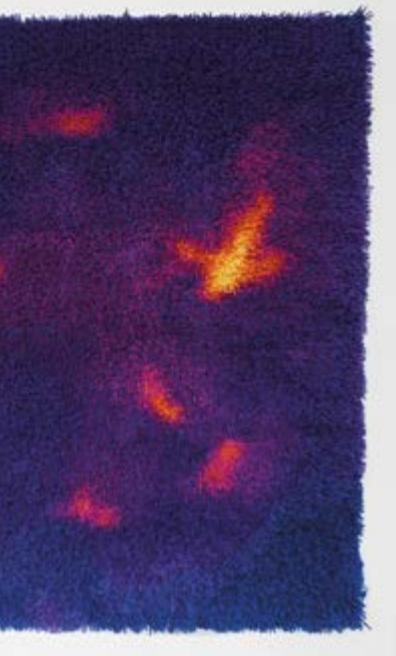
**LENS****10 ANS !**

C'est l'âge de la maturité pour le Louvre-Lens qui déroule une programmation éclectique et quelques trésors à découvrir cette année, comme le *Scribe accroupi* (prêté jusqu'en janvier 2023) – emblème du département des antiquités égyptiennes et chef-d'œuvre aussi ancien que les pyramides –, ainsi que 400 œuvres pour une rétrospective exceptionnelle sur la civilisation romaine (jusqu'au 25 juillet), puis un festival des arts vivants et bien d'autres événements (du théâtre, de la danse...) jusqu'à l'hiver prochain.

**JAI10ANS.COM**

To celebrate its 10<sup>th</sup> anniversary, the Louvre-Lens is rolling out an eclectic programme, showcasing a few treasures not to be missed, such as the iconic *Seated Scribe* (on loan until January 2023), together with some 400 works in an exceptional retrospective of Roman Civilisation (running until 25 July), followed by a festival of living arts and a host of other events.





## À VOIR...

### LES BAUX-DE-PROVENCE « VENISE, LA SÉRÉNISSE »

Cette fois, le site des Carrières des Lumières et son voyage immersif nous emmènent dans la cité des Doges, qui fait déambuler le visiteur le long du Grand Canal, de ruelle en église, lui faisant découvrir l'art byzantin et les œuvres de Bellini, Canaletto et les mosaïques de la basilique Saint-Marc. Une balade de 40 minutes, suivie d'un programme court sur Yves Klein et son « *infini bleu* », clin d'œil à la Méditerranée toute proche.

JUSQU'AU 2 JANVIER 2023, [CARRIERES-LUMIERES.COM](http://CARRIERES-LUMIERES.COM)

This new immersive digital exhibition at the Carrières des Lumières venue introduces us to Byzantine art and the mosaics of Saint Mark's Basilica. A 40-minute walk, followed by a short film devoted to Yves Klein and his “infinite blue”.

## APPRENDRE LE TOUR DU MONDE EN 24 MARCHÉS

Ils font partie de ces derniers lieux de rencontres et d'échanges, ils concentrent à merveille les traditions et cultures d'un territoire... Les marchés ? Un spectacle vivant que l'autrice Maria Bakhareva et l'illustratrice Anna Desnitskaya ont croqué pour offrir une carte postale gourmande de chaque pays – du marché aux poissons d'Essaouira au marché bio d'Union Square – avec bons plans d'enfant et recettes typiques à l'appui.

DÈS 5 ANS, AUX ÉDITIONS LA PARTIE, 18,90 €.

As well as being one of the last remaining places of encounter and exchange, markets also encapsulate a region's traditions and culture. These living venues have been captured to create a gourmet postcard of each country.

## PARIS CIRCULATION(S)

Pour sa 12<sup>e</sup> édition et sur plus de 2 000 m<sup>2</sup> d'exposition, 30 jeunes artistes des quatre coins de l'Europe interrogent, interpellent via la photographie et l'art contemporain avec cette année, un focus tout particulier sur l'Arménie. Un festival qui s'adresse aussi aux plus jeunes avec Little Circulation(s), une mini-expo à hauteur d'enfant pour favoriser les interactions avec les 4-11 ans. Un grand classique annuel de la scène parisienne.

JUSQU'AU 29 MAI 2022,  
[FESTIVAL-CIRCULATIONS.COM](http://FESTIVAL-CIRCULATIONS.COM)

For its 12<sup>th</sup> edition, 30 young artists from all over Europe seek to raise awareness through photography and contemporary art with a special spotlight on Armenia this year. The festival's Little Circulation(s) show is suited to a younger audience.

## MARSEILLE

**PHARAONS SUPERSTARS**

Si Toutânkhamon, Néfertiti et Ramsès nous sont familiers, d'autres reines et rois d'Égypte sont tombés dans l'oubli. Cette exposition ne se contente pas de réunir des hiéroglyphes et des statues mais bien une grande variété d'œuvres d'art, de la musique pop aux documents historiques et objets contemporains égyptiens. Un voyage dans le temps pour toute la famille.

DU 22 JUIN AU 17 OCTOBRE 2022, [MUCEM.ORG](http://MUCEM.ORG)

Some of Egypt's former kings and queens have fallen into oblivion. This exhibition takes us back in time thanks to a wide variety of works of art from pop music to historic documents and contemporary Egyptian artefacts.



## BILBAO

**JEAN DUBUFFET :  
UNE ARDENTE CÉLÉBRATION**

Tout au long de sa carrière, Jean Dubuffet rejette les conventions culturelles et les concepts de beauté socialement acceptés. Cette exposition retrace les décennies décisives de la carrière de l'artiste, de ses premières créations artistiques dans les années 1940 jusqu'à ses dernières séries, terminées en 1984.

JUSQU'AU 21 AOÛT 2022, [GUGGENHEIM-BILBAO.EUS](http://GUGGENHEIM-BILBAO.EUS)

This exhibition ardently celebrates the defining decades of the avant-garde artist's career from his early artistic creations in the 1940s up to his last series of works.

**JOUER****MYSTERIOKID**

Alors que le temps d'écran quotidien des enfants ne cesse d'augmenter, une entreprise française s'est résolue à imaginer pour les plus de 7 ans... des escape games à la maison. Objectif ? S'amuser, apprendre et stimuler l'imaginaire en devenant des mini-espions investis d'une mission top secrète. Comme chaque jeu couvre une thématique éducative, tous les participants améliorent leur culture générale et développent des compétences transversales ( langage, observation, logique... ). Avantage ? Enfant unique ou à plusieurs, les jeux ont été conçus pour être expérimentés en toute autonomie ( livret et matériel d'enquête fournis, intrigue sonore ). Missions possibles : Égypte antique, dinosaures et paléontologues disparus, la Grèce et ses dieux, Bollywood, kidnapping à New York...

COFFRET 21,90 €. ABONNEMENT À PARTIR DE 19,90 € LES DEUX MOIS. [MYSTERIOKID.FR](http://MYSTERIOKID.FR)

A French firm has imagined a series of escape games to be played at home for the over 7-year-olds. The goal is to amuse, teach and stimulate their imaginations, turning them into mini spies entrusted with a top-secret mission. Equally suited to one or several players, the games are designed to give the kids full autonomy ( booklet and detective resources included, together with a soundtrack ) ( French language only ).

## ÉCOUTER

### LOUISE ATTAQUE - 25 ANS

Que les fans de Gaëtan Roussel et consorts se réjouissent ! Pour les 25 ans de son premier album sorti en avril 1997, le groupe enchaîne six concerts gratuits et réédite le « disque de rock français le plus vendu de l'histoire » en coffret collector, avec un double vinyle dont un live, cinq titres et démos en bonus, et un livret.

**EN VENTE À LA FNAC, 90 €.**

To celebrate the 25<sup>th</sup> anniversary of their debut album, the band has re-released “the top-selling French rock album of all time” in a collector’s set with a double vinyl LP, including a bonus of one live, five songs and demos, and a booklet.



## UNE PREMIÈRE !

### LES RENCONTRES CLÉS

Nées de la volonté conjointe des Collectionneurs et de David Grimal, violoniste et directeur artistique et musical, de promouvoir la culture au sein des établissements hôteliers et des restaurants, ces rencontres sont en réalité un festival d'arts vivants qui a vocation à combiner culture et art de vivre. Ouverte au public, cette programmation s'installe pendant trois week-ends de la saison 2022, du Nord au Sud, et balaie trois thématiques chères au violoniste qui, pour chacune, a sélectionné des artistes renommés et des talents prometteurs pour l'accompagner : Anne Gastinel, les pianistes Philippe Cassard, Itamar Golan et Ionah Maiatsky, le baryton Samuel Hasselhorn... L'autre singularité de cette initiative ? Chaque concert est suivi d'échanges avec les artistes pendant le week-end.

**DATES ET RENSEIGNEMENTS SUR [LESRENCONTRESCLES.FR](http://LESRENCONTRESCLES.FR)**

Born out of a common goal between les Collectionneurs and David Grimal, violinist and musical and artistic director, to promote culture within hotels and restaurants, these encounters are in fact a confidential living arts festival that seeks to merge culture and lifestyle. Open to the general public, the 2022 season will take place over three weekends in three different venues. Another distinctive feature of the festival is that each concert is followed by exchanges with the artists over the course of the weekend.



# LES RIVIERAS

Par Laurence Gounel



VALISE CULTE



Il y a une dizaine d'années, on pouvait lire sur le site de la maison quelques recommandations qui résumaient bien l'esprit de cette chaussure de grand-père remise au goût du jour par deux cousins parisiens dans le vent en 2009 : « **Rivieras is... not just pétanque et anisette** », mais elle se porte désormais dans une optique « **feu de plancher, la Promenade des Anglais, filet d'huile d'olive, autour de la piscine, do you do you, pelote basque en spectateur, pique-nique sur nappe vichy...** ». En 2022, le succès ne se dément pas et la collection – mixte – s'est étoffée depuis quelques années déjà pour suivre les saisons et le contexte. Avec en plus des Archives pour un look 100% bord de mer, une version Classic Suede, plus urbaine et toutes saisons, les Nice Matin, résolument rétro et ajourées, les Dude, en raphia, les Jazz, pour une soirée pyjama... Il semble bien loin le modèle des joueurs de pétanque Classic Match en simple toile et filet de coton inauguré dans les années 1950 sur la Costa Brava. Et pourtant, l'ADN reste le même avec une fabrication espagnole

et un degré de ventilation au choix pour une aération optimale, la semelle est toujours en gomme et le style reste inimitable. Conférant à jamais une allure stylée à cette chaussure qui se veut avant tout « décontractée ». La définition du chic effortless en somme.

The success of this retro-inspired footwear brand, updated to suit today's trends by two Parisian hipster cousins in 2009, is such that it has acquired something bordering on cult status and the collection has grown to keep pace with the seasons and demand. Archives sports a 100% seaside look, the Classic Suede model is more urban and less seasonal, the Nice Matin mesh model is unabashedly vintage, while Jazz is perfect for pyjama parties and cocktail evenings... Inspired by the cotton canvas slip-ons worn by boules players in the 1950's on the Costa Brava and French Riviera, the cousins have made the concept hip whilst retaining its fundamental DNA: Spanish manufacture, a choice of meshing, a rubber sole and timeless classicism. The epitome of stylish leisure.





**Plus qu'un programme  
de fidélité, une communauté !**



les Collectionneurs

## NOUVEAU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

|

### SIMPLE, HUMAIN, GÉNÉREUX



à découvrir ici



[lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com)

Par Laurence Goumel

MUST HAVE



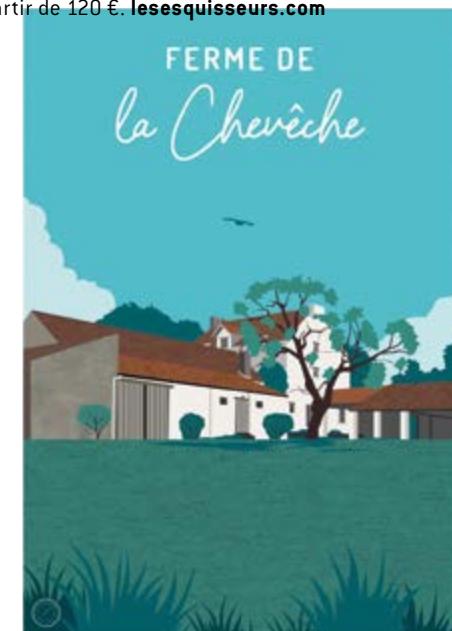
Maillot une pièce,  
Esquisse Paris, 160 €.  
[esquisse-lingerie.com](http://esquisse-lingerie.com)



Tapis 100 % laine,  
Fragonard, 450 €.  
[fragonard.com](http://fragonard.com)



Rocking chair en métal  
et bambou, Made in design,  
399 €. [madeindesign.com](http://madeindesign.com)



Affiche à personnaliser  
pour un lieu, Les Esquisseurs,  
à partir de 120 €. [lesesquisseurs.com](http://lesesquisseurs.com)



Assiette de présentation  
en céramique, Revol, 30 €.  
[galerieslafayette.com](http://galerieslafayette.com)



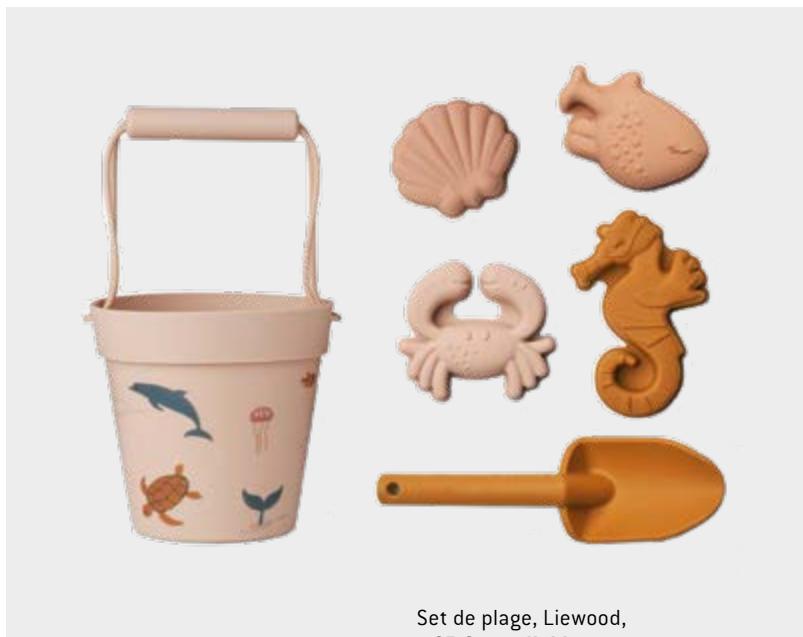
Pull marinier, Saint James, 79 €.  
[saint-james.com](http://saint-james.com)



Chemise à fleurs, Converse, 50 €.  
[courir.com](http://courir.com)

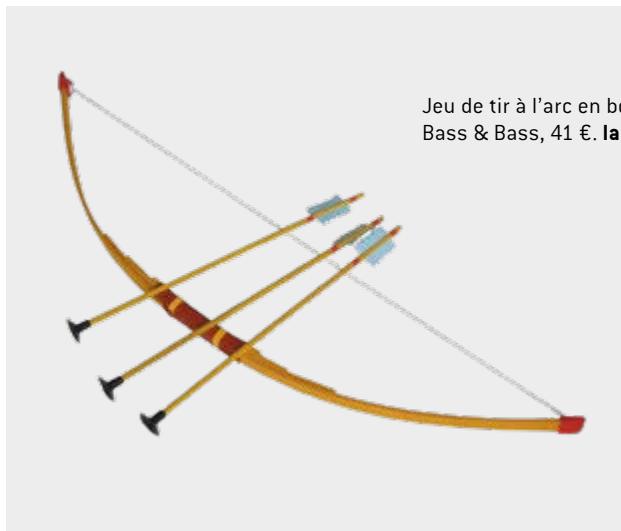


Set de deux assiettes à dessert,  
Sema Design, 21,95 €.  
[galerieslafayette.com](http://galerieslafayette.com)



Set de plage, Liewood,  
65 €. [smallable.com](https://smallable.com)

Bague Topaze, Luj Paris,  
190 €. [lujparis.com](https://lujparis.com)



Jeu de tir à l'arc en bois,  
Bass & Bass, 41 €. [laredoute.fr](https://laredoute.fr)



Cabas en cuir et toile,  
Jérôme Dreyfuss, 400 €.  
[jerome-dreyfuss.com](https://jerome-dreyfuss.com)



Chapeau Classic Anoki,  
La Cerise sur le Chapeau, 210 €.  
[lacerisesurlechapeau.com](http://lacerisesurlechapeau.com)



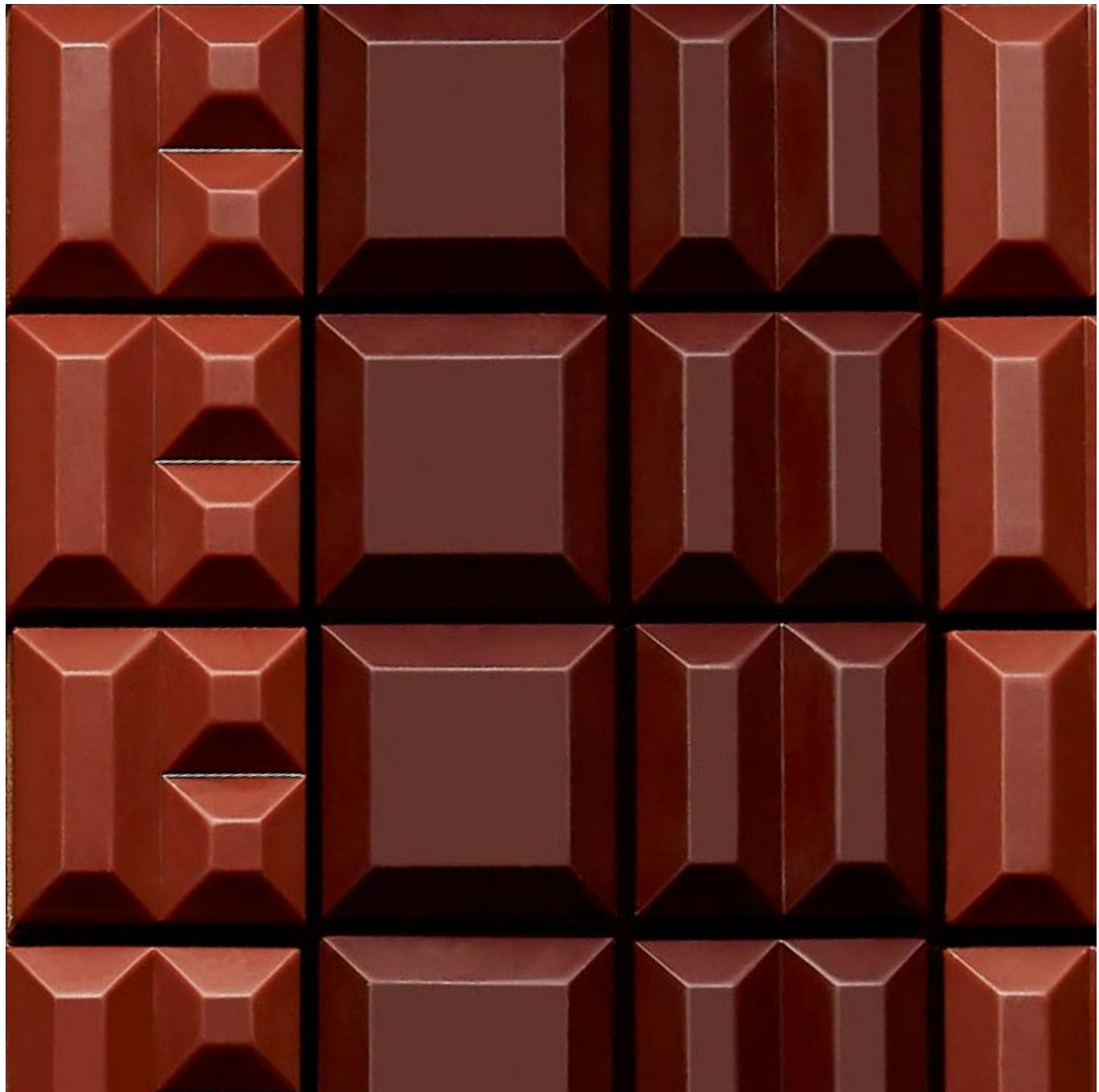
Broche brodée à la main,  
Macon & Lesquoy, 40 €.  
[maconetlesquoy.com](http://maconetlesquoy.com)



Longboard imprimé Jupiter,  
Impala, 190 €. [impalaskate.eu](http://impalaskate.eu)



Set housse de couette et taie(s)  
d'oreiller(s), Lucas du Tertre,  
à partir de 80 €. [lucasdutertre.com](http://lucasdutertre.com)



LE CHOCOLAT  
ALAIN DUCASSE  
MANUFACTURE À PARIS



“ CHEZ NOUS  
LE CHOCOLAT  
EST MANUFACTURÉ  
DE LA FÈVE DE CACAO  
AU BONBON  
DE CHOCOLAT ”

ALAIN DUCASSE

En plein cœur de Paris, la Manufacture Le Chocolat Alain Ducasse est l'un des rares lieux où le chocolat est confectionné artisanalement, de la fève de cacao jusqu'au bonbon. Des méthodes de fabrication traditionnelles, à l'épreuve du temps. Des choix radicaux, une quête du goût plus originelle qu'originale.

[LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM](http://LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM)

Par Laurence Goumel

# Redonner vie au patrimoine

Propriétaires de l'une des plus belles adresses – classées – du Périgord noir, Karine et Christophe Maury n'en cultivent pas moins un sens de l'hospitalité convivial et sincère. Privilégiant la disponibilité et les échanges aux codes ronflants. De parfaits nouveaux Collectionneurs ...





Natif de la région, Christophe Maury se décourage de trouver le bien dont il rêve quand, avec son épouse, ils visitent par hasard un ancien hôtel particulier, autrefois la demeure de Jean de Bouilhac, médecin de Louis XV. Une bâtie datée de 1654, en pierre blonde typique de la région, avec des parquets magnifiques et des sols en pisé. « **Même en ruines, elle avait ce chic naturel et la configuration idéale avec des pièces en enfilade** », se souvient Christophe. Une rénovation complète et sept mois de travaux plus tard, le duo inaugure dix chambres dont cinq suites « luxe » et familiales. Un fil conducteur ? Des couleurs naturelles pour faire écho à la nature environnante, à la Vézère qui coule ici des jours heureux... Et si chaque chambre est différente, toutes ont conservé un témoignage des vies passées, comme dans les parties communes d'ailleurs. Une authentique tapisserie d'Aubusson, une porte du cabinet dentaire de l'ancien propriétaire qui exerçait ici, une toise de 1828 sur la terrasse... Chaque pièce déroule aussi sa propre histoire. À l'image de l'accueil qui est celui d'une maison de famille, l'âme de cette maison fait partie intégrante de l'expérience. Une expérience qui échappe autant que possible aux standards hiérarchisés et codifiés de l'hôtellerie classique. « **Ici, on s'installe boire un verre dans un canapé de l'une des salles à manger et rien n'empêche d'y dîner ensuite. Nos clients s'installent où ils veulent et trouvent toujours un coin où s'isoler** », précise Karine. Même convivialité sur la cour-terrasse avec trois salons et tout l'été, des concerts de musique jazz. Chef passionné et maître-restaurateur, Christophe Maury a imaginé



une table gastronomique « détendue », valorisant d'abord le terroir. Oie, canard et caviar, avec une saison de la truffe très marquée... et une envie de renouveler le genre à l'instinct. Un peu plus de cinq ans après le début de cette aventure, l'adresse compte en 2022 sept nouvelles clés, une piscine intérieure entièrement vitrée sur la roche, un spa ciblé sur la silhouette et l'anti-âge avec un parcours de soins exclusivement high tech. Une volonté de résultats significatifs, mais aussi une approche nouvelle des métiers de l'hôtellerie. Objectif ? Éliminer au maximum les facteurs irritants et épuisants du travail pour optimiser les ressources, et privilégier l'expertise de chacun. « **On part du principe qu'un thérapeute ne peut masser huit heures d'affilée sans s'épuiser** », constatent-ils. Même considération envers les équipes en cuisine qui ne subissent plus de coupures entre les services. Même souci de n'employer que des ressources expertes pour chaque tâche de l'hôtel, gage unique de qualité et de motivation de la part des intéressés. « **On ne peut se prévaloir d'être les ambassadeurs d'un savoir-vivre et savoir-être à la française sans observer les premiers une certaine éthique dans l'exercice de nos métiers et dans les relations qui régissent le travail des équipes** », conclut ce chef-propriétaire qui observe avec recul la crise que traversent les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.



Christophe Maury and his wife had despaired of finding their dream property, when they stumbled across an old mansion, formerly the estate of Jean de Bouilhac, physician to King Louis XV. The building dating from 1654 is built out of the local honey-coloured stone and features splendid parquet and stone and mud floors. A top-to-toe renovation and seven months later, the couple opened 10 guestrooms, including five luxury and family suites. They all pay tribute to the building's historic legacy, as do the public areas. An authentic Aubusson tapestry, a door of the dentist's surgery of the former owner who received patients here, a yardstick dating from 1828 on the terrace... Each room tells a story. The lobby resembles the hallway of a country home, setting the tone of the overall experience, which has broken free of the standards and codes of traditional hostelry. The same friendly ambience prevails in the courtyard terrace and three lounges, where jazz concerts are frequently staged. The enthusiastic chef, Christophe Maury, has crafted a relaxed culinary venue which aims to shine the spotlight on local produce. Goose, duck, caviar and a major emphasis on truffles during the season, to which he adds his own instinctive spin. Just five years after the launch, the couple added seven new rooms, a fully glazed indoor pool on a rocky outcrop and a spa focused on hi-tech slimming and anti-age treatments.

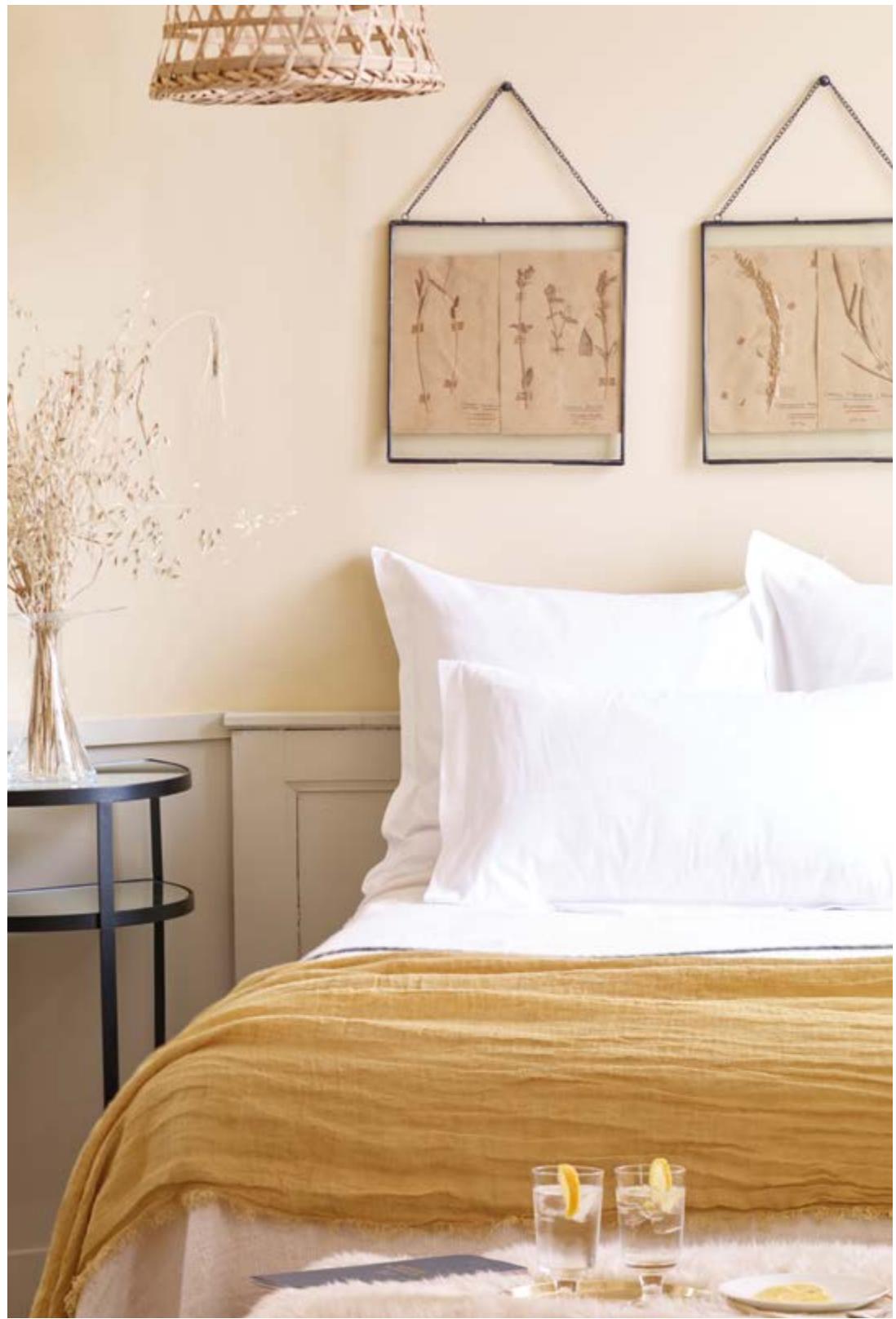
## HÔTEL-RESTAURANT

**HÔTEL DE  
BOUILHAC**

6, AVENUE DU PROFESSEUR FAUREL  
24290 MONTIGNAC  
TEL: 05 53 51 21 46  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE DOUBLE À PARTIR DE 165€  
MENU À PARTIR DE 55€







# 100 % ÉLECTRIQUE

Consommation d'énergie électrique de la BMW iX : 19,3 à 24,5 kWh/100 km. Autonomie en mode électrique : 368 - 563 km. Autonomie en ville : 421 - 714 km. Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO<sub>2</sub>, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée.

Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer

# THE iX



#bornelectric

BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 5 rue des Hérons,  
78180 Montigny-le-Bretonneux.

**A** 0gCO<sub>2</sub>/km

**B**

**C**

**D**

**E**

**F**

**G**

Par Nadia Hamam

# Une île, quatre possibilités

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée est connue pour sa variété de paysages, son authenticité et ses recettes familiales. À fleur de roche et d'eau, historique, design, baroque, nature... Quatre adresses cultes pour la vivre de l'intérieur.





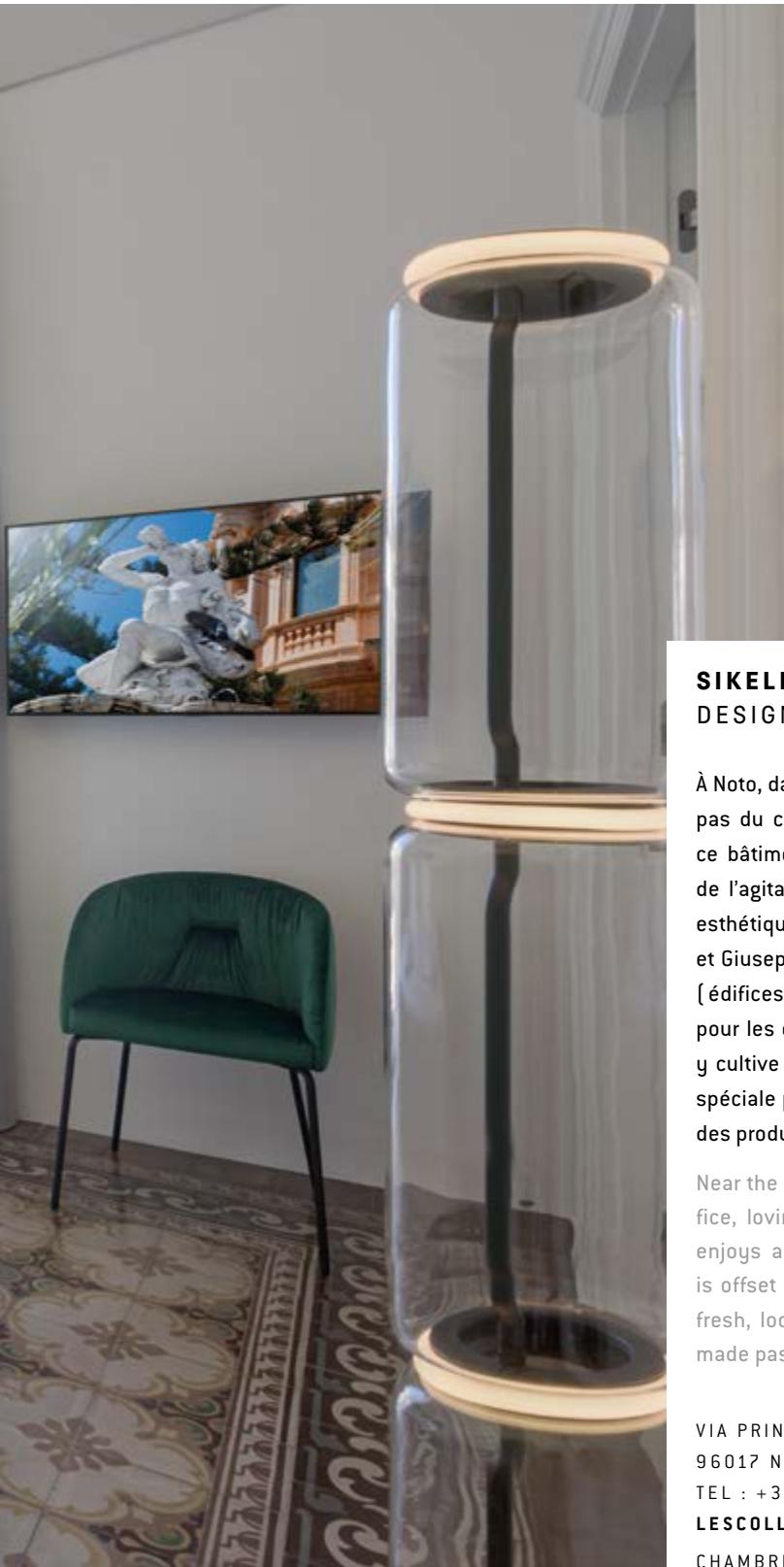
## GIARDINI MON PLAISIR, L'HISTORIQUE

Fondée par les barons Adragna (dont les bustes trônent encore à l'entrée de la villa), cette résidence d'été de deux siècles raconte une belle histoire de famille. Derrière la façade – un triomphe de chapiteaux et de statues allégoriques, le temps semble s'être arrêté dans le jardin planté d'arbres centenaires. La porte franchie, on respire le charme de la bourgeoisie sicilienne. Pavages de style Liberty, fresques murales, collections d'objets anciens... La restauration intelligente a permis de conserver la forte identité stylistique des lieux. Salon de style rococo, chambres ou suites aménagées avec soin, il reste à prolonger le plaisir au bord de la piscine ou dans le jardin d'hiver. Et la plage n'est qu'à trois kilomètres !

Founded by the noble Adragna family, this stylish property set in lush gardens has been exquisitely restored with a pool and a winter garden. The seaside is only three kilometres away.

VIA GIACOMO MISTRETTA, 13  
91100 TRAPANI  
TEL : +39 339 4946180  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)  
CHAMBRE À PARTIR DE 100 €





**SIKELIA SUITES,  
DESIGN ET CONTEMPORAIN**

À Noto, dans la plus belle province du Sud de l'île, et à quelques pas du centre baroque, voilà un emplacement de choix pour ce bâtiment du XVIII<sup>e</sup> siècle superbement rénové et préservé de l'agitation. Architecture fonctionnelle et moderne, mobilier esthétique et confortable, objets chinés avec goût... Alessandra et Giuseppe Iannotti ont su conserver les détails des dammusi (édifices de style arabe typiques de l'île) et les sols historiques pour les confronter à des éléments design uniques. Le couple y cultive leur art de vivre authentique et sur mesure. Mention spéciale pour le petit déjeuner ultra frais, composé du meilleur des produits locaux et bio. Gâteaux et pâtisseries « maison ».

Near the baroque historic centre of Noto, this 18<sup>th</sup> century edifice, lovingly restored by Alessandra and Giuseppe Iannotti, enjoys a peaceful location. The building's historic character is offset and enhanced by striking contemporary details. The fresh, locally sourced breakfast table, piled high with home-made pastries and cakes, is to die for.

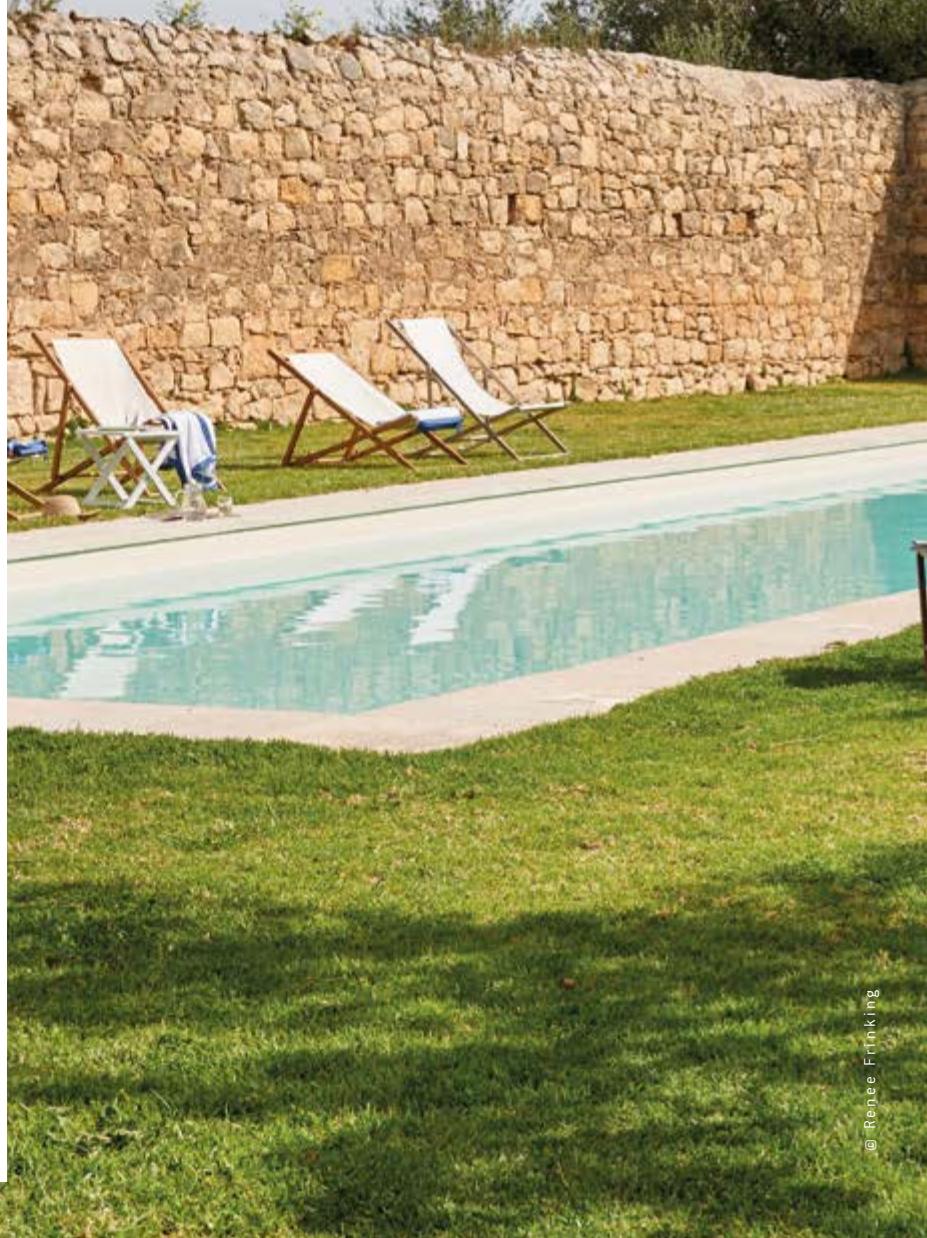
VIA PRINCIPE UMBERTO, 47  
96017 NOTO  
TEL : +39 333 4264337  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)  
CHAMBRE À PARTIR DE 170 €

## BAGLIO OCCHIPINTI, NATURE ET GOURMAND

À Vittoria, ce havre de paix permet de se ressourcer en pleine nature sicilienne. La bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle trône dans un domaine de 10 hectares qui déroule des paysages bucoliques tramés d'oliviers, de vignes et de roseraies. La douzaine de chambres lumineuses, à la décoration épurée, y est tenue avec goût et esprit par Fausta Occhipinti, la maîtresse des lieux. On y profite de la vue, de la piscine extérieure et des prouesses culinaires d'un hôtel-restaurant qui sait tirer le meilleur de sa ferme biologique. À proximité, on pousse la visite des châteaux de Biscari ou de Naselli d'Aragona, on file jusqu'à la réserve naturelle du Bosco di Santo Pietro et le lac du Dirillo.

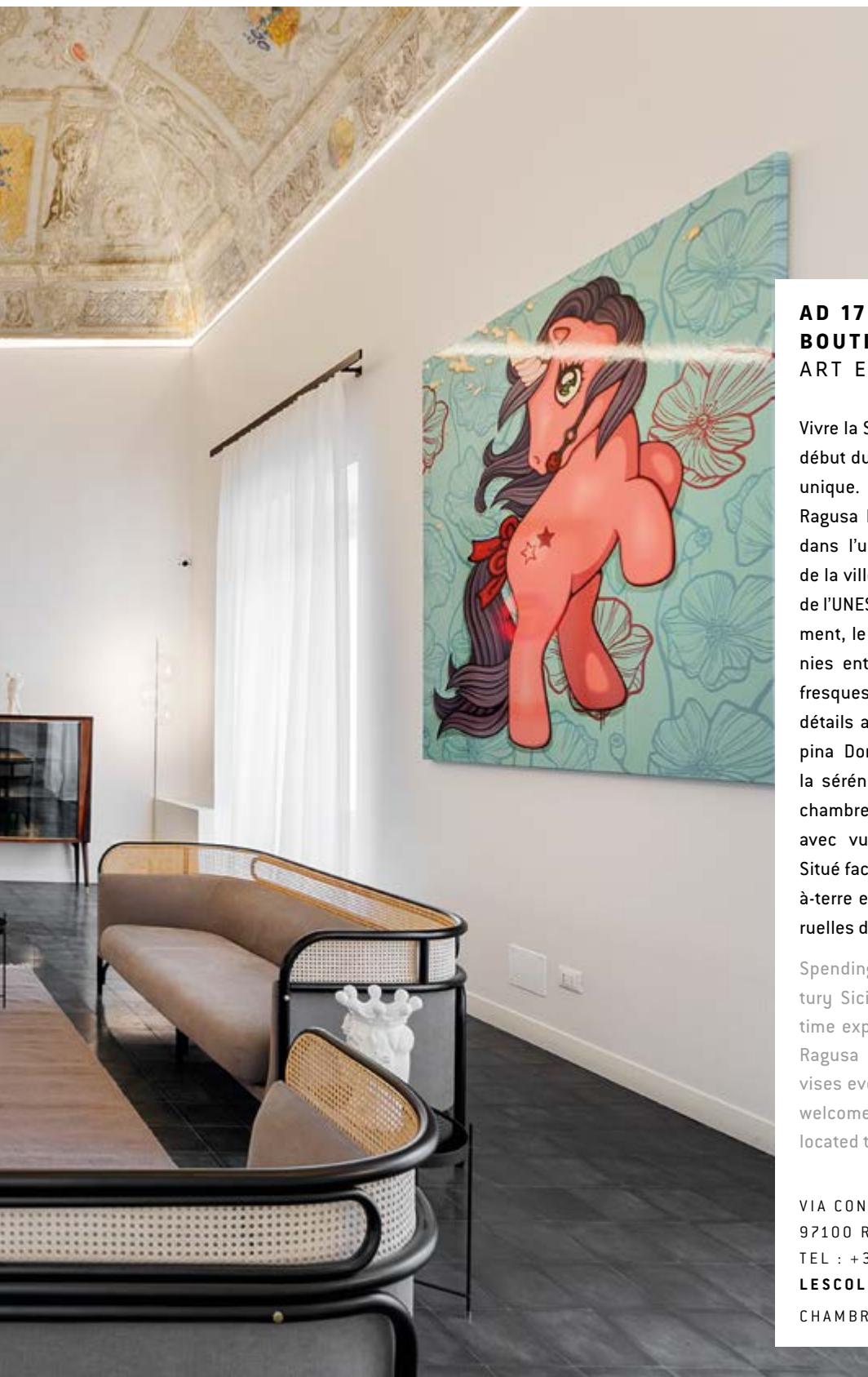
In Vittoria, this 17<sup>th</sup> century edifice is flanked by olive groves, vineyards, rose gardens and a pool. The rooms are bright and airy, the décor is refreshingly minimalist and the food is exquisite (thanks to the organic farm) !

C.DA FOSSA DI LUPO  
97019 VITTORIA  
TEL : +39 339 5990842  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)  
CHAMBRE À PARTIR DE 145 €









**AD 1768**  
**BOUTIQUE HOTEL IBLA,**  
**ART ET BAROQUE**

Vivre la Sicile dans un palais patricien du début du XVIII<sup>e</sup> siècle est une expérience unique. En plein cœur historique de Ragusa Ibla, cette adresse est installée dans l'un des bâtiments remarquables de la ville classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Aménagé avec grand raffinement, le boutique-hôtel tisse les harmonies entre l'ameublement actuel et les fresques, frises, sols graphiques et autres détails architecturaux d'époque. Giuseppina Donato soigne l'accueil et cultive la sérénité de la douzaine de suites et chambres spacieuses (dont certaines avec vue sur le somptueux Duomo). Situé face à la Piazza del Duomo, ce pied-à-terre est idéal pour explorer à pied les ruelles de la ville.

Spending a night in an early 18<sup>th</sup> century Sicilian palace is a once in a lifetime experience. In the historic heart of Ragusa Ibla, Giuseppina Donato supervises every tiny detail from the gracious welcome to the grandiose setting. Ideally located to explore the town on foot.

VIA CONTE CABRERA, 6  
97100 RAGUSA  
TEL : +39 0932 663133  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)  
CHAMBRE À PARTIR DE 150 €

Par Laurence Goumel

# Jérôme Cervera, chef de salle et co-propriétaire du restaurant de poissons La Maréa

UN COLLECTIONNEUR, UNE PERSONNALITÉ



**Poissonnier de père en fils, il a d'abord développé une importante entreprise de mareyage, devenue une référence auprès des tables gastronomiques de la Riviera, avant d'embrasser une seconde vie professionnelle, aux côtés de son épouse et du chef Jérôme Coustillas.**



## RESTAURANT LA MARÉA

16, AVENUE DU TRAYAS  
06590 THÉOULE-SUR-MER  
TEL: 04 93 75 19 03  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

MENU À PARTIR DE 55€  
ET 80€ À LA CARTE

## **Quelle fut la motivation pour passer de l'autre côté du carnet de commandes ?**

L'envie de transmettre au client final et de partager avec lui ma passion des beaux produits. Il y a une vraie satisfaction à expliquer, conseiller, « éduquer » les particuliers ( qui ne connaissent en réalité que très peu la filière et la saisonnalité de la mer ) et valoriser des poissons mal connus. Je garde néanmoins le souvenir d'un beau travail accompli avec des chefs qui, comme Franck Cerruti au Louis XV, me faisaient totalement confiance sur le choix des poissons car nous travaillions dans la plus grande transparence, avec une traçabilité maximum sur notre pêche sauvage.

The desire to communicate and share my passion for excellent produce with the final customer. I find it genuinely satisfying to be able to explain, advise and “educate” diners ( who often know very little about the fishing industry or the marine seasons ) and to enhance the reputation of little known fish.

## **Quelle est la valeur ajoutée d'un ancien poissonnier comme chef de salle ?**

Outre l'échange et l'expertise de la filière que je partage en toute spontanéité avec les clients curieux, le bénéfice s'en ressent dès les achats. Avec La Maréa, le chef et moi avons à cœur de ne travailler que les poissons d'une qualité exceptionnelle et quand ils sont d'élevage, je peux en observer les casiers à quelques centaines de mètres du restaurant, sur le port de Figueirette. Pour le reste, je m'adresse aux pêcheurs de Sète et à ceux de Bretagne avec qui j'ai tissé au fil des années des liens de confiance qui font toute la différence. Je peux expliquer très précisément à chaque client ce qu'il mange, ce qui justifie le prix de son assiette ... Finalement, je suis un ambassadeur tout trouvé du produit, depuis sa pêche jusqu'aux savoir-faire de la découpe, des cuissons et des recettes.

Apart from my expertise of the industry that I enjoy sharing with curious clients, the advantage is clearly in the quality of the purchases. At La Maréa, we are determined to work only with seafood of outstanding quality. I've kept in touch with all my contacts in the industry and I can explain to each customer exactly what they are eating and why it costs what it does ... I'm the ideal ambassador for fish, from the moment it's caught at sea to the expertise behind its filleting, cooking and recipes.

## **Quel regard posez-vous sur votre nouveau métier ?**

Je l'exerce depuis 2017 et je ne regrette pas mon choix. Je savoure ma chance d'autodidacte car je pose un regard différent de celui qui sort d'une école hôtelière, je pense. Affranchi des exercices académiques, plus détendu. J'ai à la fois une vision de l'intérieur ( j'ai souvent été en cuisine avec les chefs lorsque je livrais, et j'observais ce qui se passait en salle ) et celle d'un client lambda que j'étais encore il y a peu. Si les exigences de service restent les mêmes ( nappage, vaisselle, etc. ), je suis très vigilant sur l'expérience client. Pas d'annonce de plat « récitée » mais une approche naturelle, l'écoute, l'intuition et une certaine agilité pour s'adapter à chaque profil de convives. Et je forme les équipes en ce sens. Il y a dans notre façon d'accueillir une forme de convivialité qui est à l'image de notre fonctionnement, collégial. Ce qui m'importe c'est que le client reparte en ayant passé un bon moment.

I think that I have a different approach compared to someone straight out of catering school. I'm less hampered by academic rules and more relaxed. That said, the quality of the service is essential and I pay particular attention to the diner's experience. We try to avoid the never-ending “recitation” of each dish in favour of a more instinctive approach that involves listening to the customer and adapting to his or her expectations. This is how I seek to train my teams. The ultimate goal is that people leave La Maréa having enjoyed themselves.

## **Quelle est la définition d'un bon responsable de salle à vos yeux ?**

C'est savoir communiquer avec les autres. Avec les clients quand on sent qu'ils sont en demande, autant qu'avec la cuisine pour bien connaître son produit et « donner envie ». Il faut être curieux aussi, s'intéresser aux différents savoir-faire liés à la cuisine dont on se fait l'ambassadeur. Il y a aujourd'hui tellement de canaux pour apprendre sur la filière des produits de la mer par exemple ... Il ne va pas non plus hésiter à aller rencontrer les pêcheurs, on va bien visiter les fermes agricoles et nos différents producteurs !

Knowing how to communicate with others. With the customers when you feel they are interested and with the kitchen team to ensure they know everything about the produce and to “inspire” them. Remaining curious and continuing to learn more about all the culinary techniques of which we are the ambassadors.

Par Laurence Gounel

## La baie de Magao de Charles Coulombeau

**Avec l'acquisition de La Maison dans le Parc l'été dernier, le jeune chef-propriétaire nouvellement étoilé laisse libre cours à sa vision de la gastronomie : technique, éco-responsable, et ponctuée de quelques notes de voyage comme avec ce poivre vietnamien.**

C'est Olivier Derenne, fondateur du Comptoir des Poivres à Nantes et insatiable voyageur à la recherche des meilleurs crus à travers le monde qui lui fait découvrir il y a quelques années, celle que l'on appelle aussi la baie de verveine. Le coup de cœur est immédiat pour ce passionné d'Asie, qui trouve là un exhausteur de goût aux notes chaudes, citronnées et herbacées. «En assaisonnement d'une purée au pamplemousse ou sur du mascarpone avec quelques zestes d'agrumes... la baie de Magao se marie avec absolument tout, même les desserts», confie cette tête chercheuse. Au point qu'il en a fait la signature de sa bière «maison». Une recette née du surplus de pain qui reste après chaque service, et inspirée de la bière à la miette de pain goûtée en Angleterre. Après avoir torréfié ses parures de pain de seigle (naturellement sucrées), il les fait macérer dans le brassin avec ce poivre, pour un résultat final unique : une bière gastronomique ambrée, des notes de céréales poivrées...

qui disparaissent assez rapidement pour laisser ce goût d'agrumes en bouche. Si cette bière apéritive apporte une certaine fraîcheur en début de repas, Charles a imaginé un accord dédié avec une dégustation qui accompagne une joue de bœuf cuite dans ce breuvage, justement. «Les clients peuvent même saucer un morceau de pain de seigle, histoire de boucler la boucle de ce trio harmonieux.»

Olivier Derenne, founder of the Comptoir des Poivres in Nantes, introduced Charles Coulombeau to what is also known as the verbena berry. It was love at first taste for the latter, a fan of Asia, who discovered a flavour enhancer rich in warm, lemony, herbaceous notes that go with everything. To such an extent that he made it the signature of his "house beer". The mash is brewed with this pepper, making it ideal for an aperitif and an exclusive pairing, when served with ox cheeks, braised in the same beverage, naturally.





# Pierre Ouardès

Par Laurence Goumel



DANS LA CAVE DE ...

## ÂGE

52 ANS

## ORIGINES

SUD-OUEST

## PROFESSION

CHEF SOMMELIER

## CAVE

900 RÉFÉRENCES ET  
ENVIRON 20 000 BOUTEILLES

## Votre philosophie de cave ?

Le vin, comme la cuisine, doit être un moment de partage et de plaisir. Il ne s'agit pas de donner des leçons, d'imposer, mais de rendre le vin accessible à tous. La seule chose qui m'importe est que nos convives soient contents.

I believe that wine, like food, should be a pleasure that is shared. It's not about lessons or rules – it's about making wine accessible to everyone.

## Qu'avez-vous insufflé à cette cave en 20 ans ?

À mon arrivée, je n'ai trouvé ici que des grands classiques, les terroirs de Bourgogne et Bordeaux. J'ai développé toutes les autres régions, le répertoire est si riche et varié. Et pour chaque appellation, j'ai à cœur de référencer les incontournables mais aussi les domaines qui montent et ceux qui ont besoin d'un coup de pouce. C'est notre rôle aussi de faire connaître l'œuvre de tous les artisans qui travaillent avec passion et sérieux.

When I arrived, I discovered a fantastic selection but only of classic Burgundy and Bordeaux wines. I added a whole range of other regions with my favourites from each appellation, together with vintages from up-and-coming estates and others that deserve a little boost.

## Une découverte en ce sens ?

Les vins de Françoise Belmon par exemple, qui accomplit un travail formidable sur les causses du Lot. Elle s'est affranchie de l'AOC de Cahors pour produire des vins singuliers, d'une grande finesse. Alors que l'appellation compte à peine 2 % de vin blanc, elle a planté un chardonnay extraordinaire, dans lequel on retrouve la typicité de la craie d'un chablis. Même élégance avec beaucoup de caractère pour le rouge. Son millésime 2015, c'est du velours.

Françoise Belmon's wines, for example, which are so different from the usual Cahors AOC production – her wines are both distinctive and highly delicate.





RESTAURANT

## LA GRANDE CASCADE

ALLÉE DE LONGCHAMP  
BOIS DE BOULOGNE  
75016 PARIS  
TEL: 01 45 27 33 51  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

MENU À PARTIR DE 105€

### Qu'est-ce qu'un bon sommelier ?

Celui qui sait « sentir » le client. Encore une fois, ce qui compte c'est que celui-ci soit content. Je le répète souvent à mes trois sommeliers : nos hôtes ne viennent pas forcément pour le vin donc à nous de les décomplexer par rapport à cela, et de nous adapter à leurs envies, leurs goûts, quels qu'ils soient.

A good sommelier is someone who can intuitively “sense” the customer. Once again, the only thing that matters is that the customer is happy.

### Votre meilleur souvenir de sommellerie ?

J'en ai plein... Pas plus tard qu'hier, j'ai fait une dégustation toute particulière. Je reçois un mail il y a quelque temps d'un vigneron italien souhaitant venir me faire découvrir son travail. Il est très rare que l'on se déplace de si loin et de toute façon, je n'ai que peu de vins étrangers à la carte, nous avons tant à faire avec la richesse de nos régions. Rendez-vous est pris, et je vois arriver hier quelqu'un dont le visage ne m'est pas totalement inconnu... Il s'agissait en fait d'un client que j'avais eu ici 10 ans auparavant et avec qui nous avions longuement échangé. Un ingénieur agronome venu dîner accompagné de son épouse, artiste peintre. Entre-temps, il a eu l'opportunité ( et l'audace ) de ressusciter le domaine familial Falezze en Valpolicella. Et j'ai été très agréablement surpris par le travail accompli, j'ai donc eu le plaisir de le référencer.

I was recently delighted to add a former customer's wine to our list. Not only because he was bold enough to take the plunge, but because the result was truly interesting.

### Un vin que vous rêvez de déguster ?

Aucun en particulier, il n'y a pas d'étiquette plus « prestigieuse » qu'une autre qui me fasse envie... Encore une fois, tant qu'il y a du plaisir, je suis conquis !

I don't dream of tasting any wine in particular – as long as there is pleasure...

Par Laurence Gounel

# Trois restaurants, trois terroirs

L'un ne va pas sans l'autre. Et bien au-delà de sublimer les produits de sa région, un restaurant et son équipe ont aussi à cœur de se faire les ambassadeurs du travail consciencieux d'artisans respectueux, engagés chacun à leur façon. La créativité comme faire-valoir.

GOÛT





## L'IRPINIA DE LA FAMILLE FISCHETTI, OASIS SAPORI ANTICHI À VALLESACCARDA

«**On est ce que l'on mange**», affirme Carmine qui a fait de la convivialité et de l'accueil comme à la maison, la signature de cette table familiale. Une adresse sincère et authentique, à l'image de l'Irpinia, en l'occurrence la partie la plus rurale de la Campanie. Une région d'une richesse paysanne incroyable donc, avec une culture de fromages, d'huile d'olive, de truffes, de fruits anciens, un maraîchage varié, des oignons, de l'ail, du safran, du miel, des amandes... «**C'est vraiment un territoire préservé**», confirme celui qui se félicite de réunir un certain nombre de restaurateurs locaux qui embrassent la même démarche que lui : «**Partager et transmettre une cuisine qui échappe aux modes, en valorisant des recettes très traditionnelles, en respectant scrupuleusement les saisons et le savoir-faire des artisans...**»

The hallmark of Carmine's family-run restaurant is undoubtedly its warm welcome and friendly ambience. It is also emblematic of Irpinia, the most rural part of Campania, incredibly rich in farming traditions. “**It is truly a haven of local produce,**” confirmed Carmine who is delighted to have brought together local restaurant owners who share his vision: “**transmitting recipes that transcend fashion with a strong bias in favour of traditional techniques and ingredients.**”



RESTAURANT  
**OASIS SAPORI**  
**ANTICHI**

VIA PROVINCIALE, 8  
83050 VALLESACCARDA AV, ITALIE  
TEL : +39 0827 97444  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

MENU À PARTIR DE 25 €

## DU MIEL AUX HARICOTS, 5 PRODUCTEURS LOCAUX...

### LE MIEL ET L'HUILE D'OLIVE DE LA FERME AGRICOLE IUMARA DE STEFANO LO RUSSO, À VALLESACCARDA

« Il s'agit d'un miel de Sulla qui présente des arômes caractéristiques de la région et d'une huile d'olive extra vierge, travaillée avec des olives locales et c'est ce qui lui donne cette typicité toute particulière. Extrêmement fruitée..»

"Local Sulla honey and extra virgin olive oil are made with local olives that give the oil its distinctive flavour and character."

### LE SAFRAN D'AGRIPUNTEL DE GERMANA PUNTEL, À LACEDONIA

« Une production de safran à partir de la variété *crocus sativus*. C'est bien simple, c'est le meilleur safran que nous ayons jamais goûté. Extrêmement délicat et avec un pouvoir colorant unique.»

"This saffron is the best we've ever tasted – extremely delicate and endowed with unique colouring properties."

GOÛT

### LES VIANDES DE MACELLERIA FERRUCCI, À VALLATA

« C'est notre fournisseur depuis 30 ans et toutes ses viandes sont locales. Parmi nos morceaux préférés, l'agneau des pâturages de Formicoso, à la tendreté inégalée et avec un bel équilibre de goût.»

"He has been our supplier for over 30 years and all the meat is locally sourced. The lamb from the Formicoso meadows is both incredibly tender and exquisitely tasty."

### LES TOMATES DE LA FERME AGRICOLE GRASSO RAFFAELE, À FLUMERI

« Il travaille des tomates naturelles, sans additifs, aussi bonnes en purée que pelées. Même cuites, on retrouve le goût des tomates d'avant... Il produit aussi des griottes que nous utilisons pour agrémenter nos desserts, mais pas seulement : on aime bien céder à la surprise avec du salé, comme avec le lapin, un de nos plat-signatures en 2021.»

"The farm grows its tomatoes entirely naturally, so they are as delicious in paste as they are peeled. Even cooked, they are steeped in the rich flavour of tomatoes of bygone days..."

### LES HARICOTS DE CASA MADDI, À VOLTURARA

« Geraldina Maddi produit ces fameux haricots Quarantini di Volturara Irpina avec lesquels on prépare notre soupe depuis 34 ans. Un régal et une fierté locale.»

"Geraldina Maddi produces the legendary Quarantini di Volturara Irpina beans that we have been using to make our soup for 34 years."





## LA NORMANDIE DE JEAN-LUC TARTARIN, CHEF PROPRIÉTAIRE AU HAVRE

Non seulement le terroir normand est riche mais dans un rayon de 200 kilomètres, les terres sont très différentes donc les produits aussi. En Seine-Maritime, la terre est argileuse tandis que dans le Cotentin, elle est sablonneuse. De même qu'une tomate de campagne ici n'a rien à voir avec celle cultivée en bord de mer, beaucoup plus iodée. « **Dans l'absolu, je peux vivre en autarcie dans un périmètre de 50 kilomètres. Au Havre, je suis à portée de tout : des forêts, de terres salines et de la mer.** » La cuisine du chef Jean-Luc Tartarin ? Tournée vers le poisson car la pêche côtière y est extrêmement développée. Pas de chalutier mais que des petits bateaux de pêche de ligne. « **Quant à mes fournisseurs – éleveurs, maraîchers, pêcheurs, etc. –, je remarque une vraie prise de conscience. Ils travaillent tous en agriculture raisonnée, et à partir du moment où l'on respecte son produit, le respect de la nature va de pair.** »

GOÛT

*“If I had to, I could find everything I need to be self-sufficient within a 50-kilometre radius. Living in Le Havre makes me close to everything: forests, salt marshes and the sea.” Chef Jean-Luc Tartarin’s cuisine displays a strong seafood slant due to the thriving coastal fishing industry which is made up of small line fishing boats rather than trawlers. “All my producers, be they breeders, vegetable growers or fishermen, are ecologically aware and committed.”*



## DEUX PÊCHEURS ET DEUX ARTISANS DE LA CAMPAGNE...

RESTAURANT

### RESTAURANT JEAN-LUC TARTARIN

73, AVENUE FOCH  
76600 LE HAVRE  
TEL : 02 35 45 46 20  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

MENU DÉJEUNER À 48€,  
À 86€ ( EN 5 SERVICES )  
ET 135€ ( EN 8 SERVICES )

#### LES COQUILLES SAINT-JACQUES DE MICKAËL DÉVARIEUX, SAINT-JOUIN-BRUNEVAL

« Il respecte évidemment les saisons, et au plus fort je peux compter sur deux ou trois pêches hebdomadaires. Ce que j'apprécie ? Il trie les coquilles sur le bateau et me réserve les plus grosses. Une bonne coquille Saint-Jacques est une noix encore vivante et pas trop sableuse (signe qu'elle a été tirée dans les fonds pendant des kilomètres). Son travail est sérieux, et je n'ai qu'à observer ses casiers, qui sont toujours rangés et impeccables aux retours de pêche. C'est un signe qu'il respecte son produit jusqu'au bout. »

"Mickaël respects the seasons and only takes his boat out two or three times a week maximum. He sorts the shellfish on board and saves me the biggest ones. An ideal scallop is still alive and not too sandy (which means it hasn't been dragged along the seabed for kilometres)."

#### LA PÊCHE DE DAVID HÉBERT, À FONTAINE-LA-MALLET

« Lui aussi respecte scrupuleusement les saisons. Il pêche des homards de casier, et des bars de ligne de fond qu'il me fournit encore vivants pour que je puisse pratiquer l'ikejime (neutralisation rapide du système nerveux et le poisson est vidé de son sang pour préserver les propriétés organoleptiques). Une pratique japonaise bluffante sur le poisson cru mais remarquable sur un bar cuit aussi : la chair est nacrée, plus ferme car sa conservation est plus longue. »

"David also respects the seasons. He fishes lobster in lobster pots and sea bass with long fishing lines and he supplies everything still alive so that I can use the ikejime technique (which neutralises the fish's nervous system almost instantaneously and drains the blood to preserve its organoleptic properties)."

#### LE LAIT ET LA CRÈME DE LA LAITERIE BRIN D'HERBE, À BRÉAUTÉ

« Aldric ne travaille pas uniquement à partir d'une race de vache normande, ce qui explique ce goût très marqué et un taux de matières grasses élevé. Quand je goûte sa crème, c'est l'enfance qui revient... Il fait même mes yaourts pour la boutique. »

"The distinctive flavour and high fat content of Aldric's cream take me back to my childhood. He even makes yoghurts that I sell in the shop."

#### LA COCHONNAILLE DE GILLES SERVAIS-PICORD, À SAINTE-MARGUERITE-SUR-DUCLAIR

« C'est un ami d'enfance et c'est une belle histoire de transmission puisque après avoir hérité de la ferme de ses parents, il la cède à son tour à ses enfants. À 50 kilomètres d'ici, c'est un élevage de cochons et ils font même leur charcuterie sur place. Je prends tout ce dont j'ai besoin : des oreilles à la palette, en passant par le jambon. Chez eux, je retrouve le vrai goût du jambon ! »

"Fifty kilometres from here is a pig breeding farm where they make their own cured meats. I get everything I need from them from pig ears and pork butts to ham."



## L'AQUITAINE DE CAMILLE BROUILLARD ET SOUFIANE ASSARAR, L'HUITRIER PIE À SAINT-ÉMILION

Familiers des changements de régions au gré des grandes brigades qu'ils ont intégrées, ce couple à la ville et en cuisine a dû encore une fois s'adapter en arrivant de la Côte d'Azur au cœur des vignobles bordelais pour inaugurer leur propre affaire en 2018. « **Nous ne connaissons personne, il a fallu tout reprendre à zéro et se constituer un répertoire de fournisseurs avec une seule exigence, travailler le plus localement possible** », confie Soufiane. Par chance, le terroir est riche et varié à quelques exceptions près comme les agrumes... Et pour celui qui s'intéressait au vin « **de loin** », ce fut une découverte. Le temps d'assouvir leur curiosité naturelle et d'installer une complicité avec des chefs sommeliers et œnologues, Camille et Soufiane envisagent désormais leur cuisine de pair avec le vin. Assez rare à Saint-Émilion, certains plats sont même proposés avec plusieurs accords possibles au verre. « **Même si notre approche est très souple, changer de terroir représente un challenge, c'est accepter de sortir de sa zone de confort** », conclut Soufiane.

GOÛT

“Our only imperative is sourcing our ingredients as locally as possible,” says Soufiane. Luckily, the region’s produce is rich and varied, with one or two exceptions such as citrus fruit... For Soufiane, who had only “dabbled” in wine prior to moving here, it was a truly defining experience, to such an extent that the couple now devises their menu around the wine. Some dishes are even paired with several different wines by the glass, which is something of a rarity in Saint Émilion.

### RESTAURANT **L'HUITRIER PIE**

11, RUE DE LA PORTE BOUCHEYRE  
33330 SAINT-ÉMILION  
TEL : 05 57 24 69 71  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

MENU DÉJEUNER À 44€,  
MENU DÉGUSTATION ( DE 5 À  
9 SÉQUENCES ) À PARTIR DE 66€





## TROIS FOURNISSEURS ET UN MARCHÉ...

### LA FERME DE TAUZIET, À SABRES

«Cette ferme fait la démarche de sélectionner le meilleur des tout petits éleveurs locaux, ceux qui n'ont pas les ressources pour travailler avec les restaurateurs et c'est ce qui me plaît. Si leurs volailles de plein air sont réputées, ils ont su se diversifier. Toujours avec la même exigence de qualité : j'y trouve des asperges blanches des sables, un veau du Limousin et surtout, les agrumes et tomates d'un maraîcher exceptionnel du Lot, Christophe Latour.»

"This farm takes the time to select the best small local breeders and producers; we enjoy providing an outlet for those who don't have the resources to work with restaurants."

### L'EAU À LA BOUCHE, À LE POUT

«Difficile de faire plus local avec cette ferme voisine, située à 5 kilomètres du restaurant. Il s'agit de la première ferme en France à avoir développé la culture en aquaponie. Une culture hors sol et immergée, qui permet de faire pousser une grande variété d'herbes, de micro-pousses et de fleurs comestibles. J'y trouve mes pousses de petits pois, de radis, de bourrache, de tournesol, d'oseille sanguine... mais aussi des variétés de tomates inconnues, des mini-légumes comme les radis blancs japonais, les betteraves multicolores, etc. Des formats à la chair plus tendre, moins fibreuse, et au goût plus concentré.»

"This is the first farm in France to have developed aquaponics, which combines off-ground and immersed cultivation making it possible to grow a wide variety of herbs, shoots and edible flowers."



### FERME DE FONTAUD, À VERDON

«Marie-Hélène, éleveuse de cochons noirs bio, travaille très artisanalement et c'est moi qui ai dû m'adapter à sa production, pas l'inverse. C'est une bonne leçon. Elle ne tue que trois ou quatre cochons par semaine et chaque carré est une belle surprise dans l'assiette. Avec une couche épaisse de gras de 3 centimètres à l'extérieur, la viande a gardé tout son moelleux et revêt des arômes de noisette. Le retour des clients est unanime.»

"Marie-Hélène, who raises organic black pigs, has adopted a highly artisanal approach and I have had to adapt to her production rather than the opposite. It's a good lesson. Thanks to a thick, 3-centimetre layer of outer fat, the meat remains juicy and tender and is rich in hazelnut aromas."

### LE MARCHÉ DE LIBOURNE

«J'aime y aller deux fois par semaine. Non seulement, il est magnifique mais j'y rencontre des petits producteurs qui n'ont pas les moyens de travailler avec les restaurateurs. Cela permet de rester en éveil, de garder le lien et de participer aussi à l'économie locale de façon plus large.»

"I meet small producers who don't have the resources to work with restaurants. Meeting them keeps me on my toes and in touch with the local community, and also allows me to support our local economy on a broader scale."



# UN LIEU POUR PARTAGER

La cuisine - La pâtisserie - L'œnologie

**ED**  
**ÉCOLE DUCASSE**  
PARIS STUDIO

[www.ecolecuisine-alainducasse.com](http://www.ecolecuisine-alainducasse.com)  
64 rue Ranelagh 75016 Paris tél. +33 (0)1 44 90 91 00  
[evenements@ecoleducasse.com](mailto:evenements@ecoleducasse.com)



DEVENEZ UN VRDI CHEF  
ET MÎTRISEZ TOUTES LES TECHNIQUES !

**ED**  
**ÉCOLE DUCASSE**  
PARIS STUDIO

[www.ecolecuisine-alainducasse.com](http://www.ecolecuisine-alainducasse.com)  
64 rue Ranelagh 75016 Paris tél. +33 (0)1 44 90 91 00  
[evenements@ecoleducasse.com](mailto:evenements@ecoleducasse.com)

Par Delphine Cadilhac

# Grandeur nature

Ils la sculptent, la défendent ou la magnifient : la nature est au cœur du processus créatif de ces artistes. À une époque où l'avenir écologique est de tous les défis, leur message n'est pas seulement (toujours) politique. Il s'agit aussi de réveiller un instinct contemplatif ou imaginatif.

FOR INTÉRIEUR



## BORDALO II, SCULPTEUR D'ANIMAUX MILITANTS



Né à Lisbonne il y a 35 ans, Artur Bordalo, ou plutôt BORDALO II en hommage à son grand-père aquarelliste Artur Real Bordalo, est passé par le graffiti puis les beaux-arts avant de devenir une signature de l'art urbain international. « **Street artist et activiste écolo** » comme il aime à se définir, il dénonce sans relâche les habitudes consuméristes d'une société matérialiste avec ses sculptures colorées d'animaux faites de déchets, majoritairement du plastique, glanés dans la rue, sur les plages ou des terrains vagues. Des créations à petite ou grande échelle – Big Trash et Small Trash Animals – vissées sur des supports en bois à travers le monde, tel un manifeste universel pour sensibiliser le public aux « **ravages du gaspillage massif et à ses conséquences sur la biodiversité** ». Tuyaux en plastique, vieux pneus, composants électriques... ses animaux poubelles naissent des mêmes débris que ceux que l'on retrouve dans l'estomac d'espèces menacées par la pollution. Sacré pied de nez symbolique que de redonner vie aux animaux en recyclant ce qui les tue. En 2019 la galerie parisienne Mathgoth met en scène ses créatures bariolées dans un espace brut de 700 m<sup>2</sup> du 13<sup>e</sup> arrondissement. Alarmiste, son message est aussi porteur d'espoir : avec sa série Small Trash Animal Half-Half mêlant parties colorées et matériau brut, il invite à poursuivre l'effort écologique de la génération actuelle pour la suivante. « **Il n'y a aucun moyen de séparer la façon dont nous prenons soin de l'environnement et la qualité de vie des humains, ou de la vie elle-même.** »

### PROCHAIN DÉFI

« **115 TONNES DE MATERIAUX RÉUTILISÉS DEPUIS 2012** », INDIQUE-T-IL SUR SON SITE. LIMITER LA PROGRESSION DE CE CONSTAT SERAIT SIGNE QUE LES MENTALITÉS ET COMPORTEMENTS CHANGENT. POUR LE RESTE, « **ENCORE UN PEU DE PATIENCE !** ».

## JONK, CHASSEUR DE RUINES CONTEMPORAINES

FOR L'INTÉRIEUR



Cet ancien graffeur parisien de 37 ans, passionné de voyages, a sillonné plus de cinquante pays à la recherche de lieux abandonnés pour photographier « **l'impact du passage du temps** » et la poésie infinie de la nature qui reprend ses droits. Herbes folles envahissant des murs écaillés, lierre flirtant avec la rouille, arbre naissant d'un capot de voiture... la photogénie et l'intensité de l'ambiance des friches suffisent à illustrer le rapport de l'homme à la nature. « **Il construit et abandonne, la nature ne s'en soucie pas, elle reprend ce qui était à elle.** » Un discours qui n'est pas forcément pessimiste, au contraire. Fort d'une conscience écologique depuis son plus jeune âge, Jonk perçoit ses photos comme preuves éclatantes des capacités de reconstruction inouïes de la nature. « **Elle est la plus forte, mieux vaut donc vivre en harmonie avec elle que de la détruire. Mon travail montre ce à quoi ressemblerait le monde si nous devions tous disparaître** » : des silos belges à un théâtre cubain, d'un entrepôt taïwanais aux étendues post-apocalypse de Tchernobyl – « **la Mecque du lieu abandonné, 36 ans de retour à la nature ! J'y suis allé neuf fois** ». Couleurs douces, cadrage sobre, retouches minimales pour une approche documentaire n'exigeant aucune interférence entre le sujet et celui qui les observe. Entre expositions parisiennes et internationales qui lui ont valu plusieurs distinctions, il a réalisé divers ouvrages photographiques dont *Natura II*, dernier en date publié avec la maison d'édition qu'il a créée en 2021.

### PROCHAIN DÉFI

« FAIRE MOINS DE VOYAGES LOINTAINS – UNE LEÇON DE LA PANDÉMIE – ET OUVRIR TRÈS BIENTÔT UNE GALERIE DANS LE 11<sup>È</sup> ARRONDISSEMENT DE PARIS SUR LE THÈME... DE LA NATURE. »





## LORENZO QUINN, ARTISTE AUX MAINS DE BRONZE



Sculpteur figuratif italo-américain de 56 ans, ses créations expressives hautement symboliques de mains humaines peuplent les espaces publics et les collections privées du monde entier. Inspiré par Michel-Ange, Rodin, ou encore Dalí, Lorenzo Quinn fonde ses sculptures sur « **les relations et les émotions humaines** ». Langage universel, « **la main détient tellement de pouvoirs. Aimer, créer, haïr, détruire** ». À commencer par la planète et l'environnement, inspirateurs d'une énergie créative au service d'œuvres aux titres sans équivoque : *Stop Playing* – un lance-pierre jouant dangereusement avec la Terre –, *Give* – un arbre blotti précieusement dans la paume de deux mains, *The Force Of Nature* – réflexion magistrale sur la force de la résilience humaine face à l'adversité – *Empowerment*, figurant les mains d'un jeune homme et d'une jeune femme tenant le monde, comme un espoir pour les prochaines générations. Très grand succès public en 2017, la sculpture monumentale *Support*, installée à l'occasion de la Biennale de Venise sur le Grand Canal, fait jaillir des mains d'enfant depuis les profondeurs pour soutenir la façade antique du palais Ca'Sagredo. Un cri d'alarme spectaculaire contre les ravages de la montée des eaux et du changement climatique. « **Mon souci permanent de l'environnement m'incite à n'utiliser que des matériaux recyclables ou réutilisables : bronze, acier, aluminium, résine...** » Comme partie prenante, un texte poétique accompagne chacune de ses réalisations.

### PROCHAIN DÉFI

« **PARVENIR À CONSACRER UN ÉTÉ À LA SCULPTURE ENTRE VENISE, FLORENCE ET PIETRA SANTA EN TOSCANE.** »

## PATRICK DOUGHERTY, L'HOMME BÂTON

FOR INTÉRIEUR

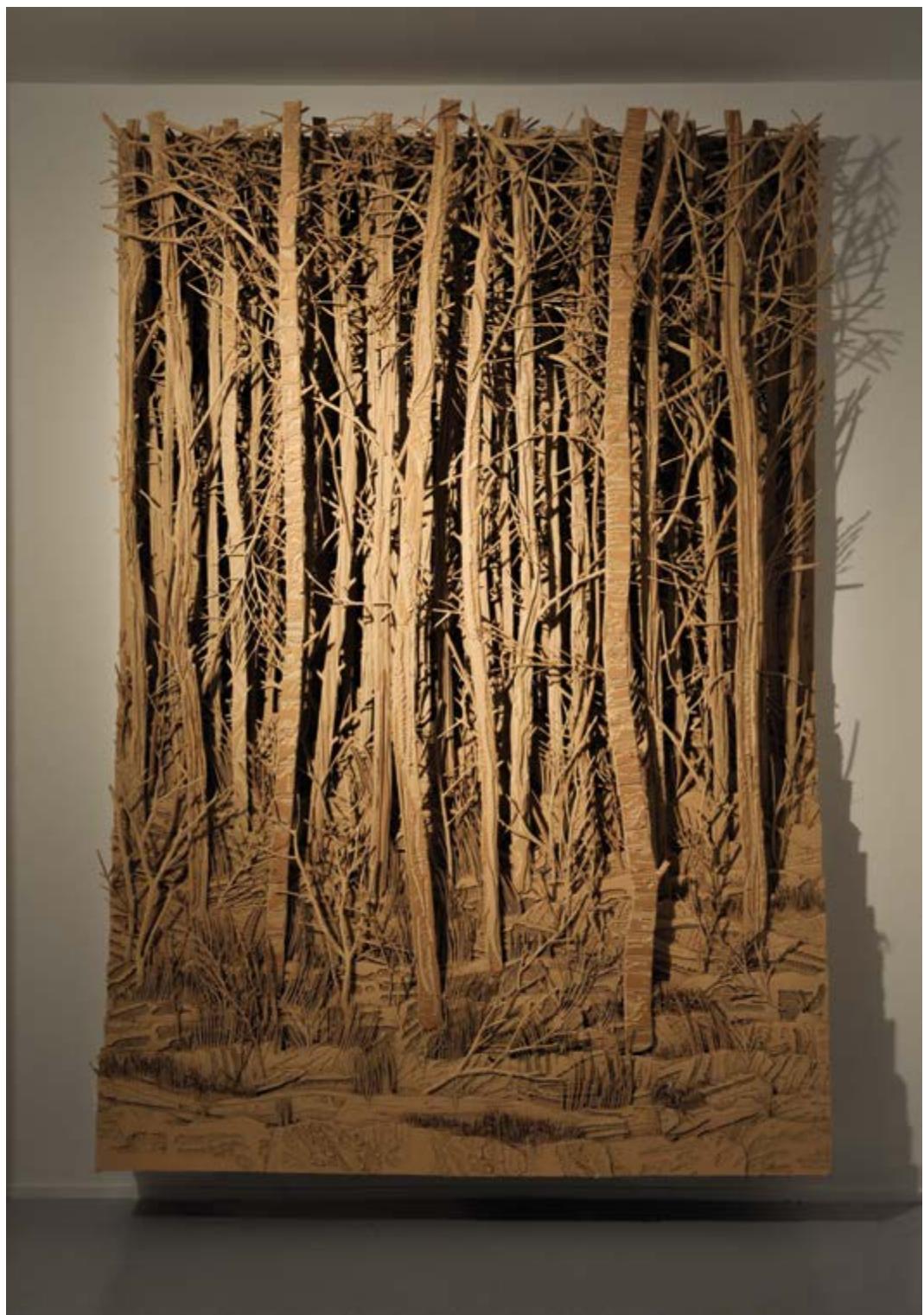


Il était une fois des sculptures végétales monumentales aux lignes effilées, entrelacées, tourbillonnantes, un brin mystérieuses, comme toutes droit sorties d'un conte fantastique. On pourrait les croire œuvres du vent ou d'un animal, mais c'est bien Stickman, « l'homme bâton » comme on le surnomme, qui imagine depuis bientôt 40 ans ces structures in situ faites de jeunes branches et brindilles. Une enfance en Caroline du Nord à vagabonder dans les forêts, des compétences en menuiserie et un amour de la nature ont conduit Patrick Dougherty, 77 ans, à se distinguer internationalement avec ses œuvres merveilleuses. Musées, jardins, universités... l'invitent à couper, courber, tisser des branches par milliers, à même le sol, contre un bâtiment ou au-dessus de l'eau, épaulé par son fils Sam et des bénévoles locaux, pour « **exciter l'imagination, créer l'illusion et raviver nos souvenirs et liens ancestraux avec la nature. Enfant, on a tous aimé jouer avec des bâtons, construire des cachettes. Toute notre vie, on recherche notre enfance, un royaume** », aussi peut-on tourner autour mais aussi pénétrer dans ces créations oniriques éphémères. Patrick Dougherty s'impose un timing de peu ou prou trois semaines pour réaliser ses sculptures poétiques, que ce soit un labyrinthe de 16 pièces dans les douves du château de Nantes ou d'étranges maisonnettes aux États-Unis.

### PROCHAIN DÉFI

« RECONNECTER LE PUBLIC À LA NATURE AVEC MES INSTALLATIONS PRÉVUES SUR TOUT LE TERRITOIRE AMÉRICAIN CHAQUE MOIS DE CETTE ANNÉE, MALGRÉ CERTAINES DIFFICULTÉS À TROUVER DES SITES DE COLLECTES, URBANISATION GRANDISSANTE OBLIGE. »





## ÉVA JOSPIN, VIRTUOSE DU CARTON BRUT



Quand ses forêts gigantesques la révèlent au public en 2012, c'est d'abord le matériau utilisé qui suscite l'admiration. Du simple carton, découpé, taillé, assemblé, ciselé avec une précision d'orfèvre pour créer un monde d'illusions et de trompe-l'œil, entre sculpture et scénographie. Artiste plasticienne de 46 ans formée aux Beaux-Arts à Paris, ancienne pensionnaire de la Villa Médicis, Éva Jospin choisit initialement le carton car « **il est peu onéreux et permet donc de faire des sculptures immenses sans pression, sans crainte de jeter** ». Se pliant à toutes ses fantaisies, il devient grotte, branches, parois, cénotaphe et bien sûr forêt imaginaire, celle des contes, des rêves et des cauchemars. L'univers végétal de ses expositions, comme de ses installations – telle *La Traversée* au Beau-passage dans le 7<sup>e</sup> arrondissement – illustre sa fascination pour la Renaissance, les jardins baroques italiens « **et l'ambiguïté qui y règne, entre nature et fausse nature – les grottes artificielles – architecture et fausse architecture** ». Dernier appel de la forêt en date, l'exposition Galleria au musée de la Chasse et de la Nature à Paris, achevée fin mars, a plongé le visiteur dans une déambulation ensorcelante et broussailleuse, sans couleurs ni animaux, profonde et ombragée, magie des alvéoles du carton. « **La forêt nous attire, on peut s'y cacher. Elle stimule un imaginaire très fort.** »

**PROCHAIN DÉFI**  
DES CRÉATIONS EN BÉTON,  
MATÉRIAU QU'ELLE A COMMENCÉ  
À TRAVAILLER EN PARALLÈLE  
ET QUI LUI PERMET DE « RÉALISER  
DES ŒUVRES EN EXTÉRIEUR »,  
COMME CETTE PROCHAINE  
SCULPTURE MÉLANT BRONZE  
ET BÉTON POUR LA NOUVELLE GARE  
DU KREMLIN-BICÈTRE DANS  
LE CADRE DU GRAND PARIS.



## JONK, CONTEMPORARY RUIN HUNTER

This former Parisian graffiti artist has photographed abandoned sites in over fifty countries to bear witness to the “**impact of passing time**”. The photogenic quality of nature reclaiming her rights “**illustrates her relationship with humankind**” and her incredible capacity for reconstruction. Jonk’s work, almost a documentary, has been acclaimed in Parisian and international exhibitions.

## LORENZO QUINN, BRONZE HANDED SCULPTOR

Lorenzo, an Italian-American, 56-year-old figurative sculptor, is renowned for his highly symbolic depictions of human hands that grace public areas and private collections all over the world. He uses hands like a universal language to express humankind’s power over the planet and the environment through evocatively entitled works such as: Give, Stop Playing, The Force of Nature...

## BORDALO II, MILITANT ANIMAL SCULPTOR

Street artist and militant ecologist, Bordalo II, who has become an icon of international urban art, is renowned for his brightly coloured animal sculptures made out of waste plastic. His militant art, which decries our consumerist habits and the garbage produced by our materialistic society, is also a beacon of hope thanks to the current generation’s ecological efforts for the next one.

## PATRICK DOUGHERTY, STICKMAN

Sometimes nicknamed Stickman, Patrick is famous for his monumental-scale works made out of young saplings and sticks. For the last forty years, this American has been creating in situ structures worldwide that seem to have stepped straight out of a fairy tale to “**capture our imagination, create an illusion and revive our souvenirs and ancestral bonds with nature**.”

## ÉVA JOSPIN, CARDBOARD VIRTUOSO

Éva Jospin came under the media spotlight thanks to her gigantic forests. Her work involves cutting, shaping and chiselling cardboard, a relatively cheap and easy-to-work material, that she uses to create monumental trompe l’œil installations. Her grottoes, branches, shrines and forests echo her fascination with Italian baroque gardens. She recently held an exhibition at the Paris Museum of Hunting and Nature.

Par Nadia Hamam

# Un grand bol d'air

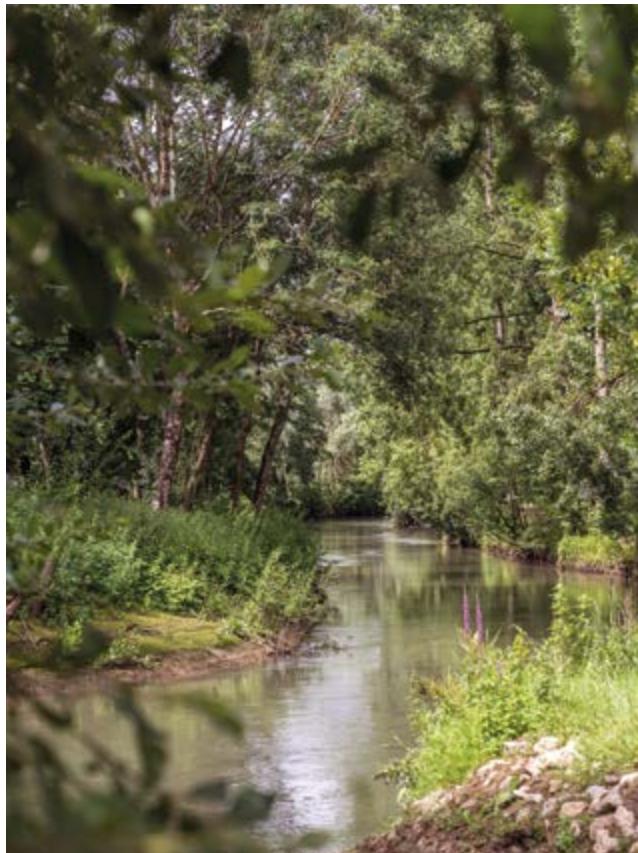
Pédaler, conduire, pagayer, arpenter...

Avec ses espaces verts spectaculaires et son patrimoine historique, la France se plie à toutes les envies d'activités en extérieur. En ville ou plus loin, cinq expériences « outdoor » pour se ressourcer ou s'évader.

OUVERT LE DIMANCHE







## EN BARQUE, SUR LES CANAUX DE LA CANCHE ( PAS-DE-CALAIS )

Near Montreuil-sur-Mer, the River Canche runs for nearly 100 kilometres between marshland and the estuary. Explore this enchanting landscape of canals by barge, hopping on and off along the way to admire the landscapes. Down by the shore, keep your eyes peeled for seals, as you wander between the dunes and woodland.

Lumières changeantes, vents complices, charmants villages... Dans l'arrière-pays, entre eau douce et eau salée, la vallée de la Canche porte un éloge à la lenteur. Des remparts de Montreuil-sur-Mer, dont les décors fortifiés ont inspiré *Les Misérables* de Victor Hugo, aux sept kilomètres de sable fin du Touquet-Paris-Plage, la rivière Canche s'étire sur près de 100 kilomètres. Son cours paresseux serpente, s'épanche en marais, puis débouche finalement en estuaire à Étaples-sur-Mer. À explorer en barque, ses canaux sont l'occasion d'une virée enchanteresse, sous l'œil amusé des pêcheurs taquinant truites, brochets, bercés par les coassements des grenouilles. On peut faire une halte sur la terre ferme, respirer le bocage avant de repartir à l'affût des créatures qui prospèrent sur plus de 500 hectares de réserve naturelle. Côté mer, on peut même espérer croiser une colonie de phoques, entre dunes et zones boisées. Penser aux jumelles !

## NOS ADRESSES À PROXIMITÉ

### DOMAINE DE JOINVILLE & SPA

Le pavillon de chasse normand du roi Louis-Philippe s'est mué en hôtel-restaurant avec un spa, idéal pour se réunir en famille. Aux fourneaux de « La Ferme Modèle du Parc », le chef Ludovic Eloy fait des merveilles.

A hotel restaurant with a spa, perfect for family reunions.

95, ROUTE DU TRÉPORT

76260 EU

TEL : 02 35 50 52 52

[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)



### CHÂTEAU DE NOYELLES

Un parc fleuri, un château du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, douze chambres, deux roulettes aménagées et une excellente table d'hôtes. Un lieu pluriel.

One castle, 12 guestrooms, two fully equipped gypsy caravans and a table d'hôte.

30, RUE DU MARÉCHAL-FOCH

80860 NOYELLES-SUR-MER

TEL : 03 22 23 68 70

[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)





## NOS ADRESSES À PROXIMITÉ

### CHÂTEAU DES ALPILLES

Un bel hôtel-restaurant de 21 chambres avec parc verdoyant XXL, piscine extérieure chauffée, hammam et la belle table des chefs Mathias Bettinger et Agustin Ontivero.

A fine hotel restaurant with 21 guestrooms, a pool and hammam.

1392, ROUTE DU ROUGADOU  
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE  
TEL : 04 90 92 03 33  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

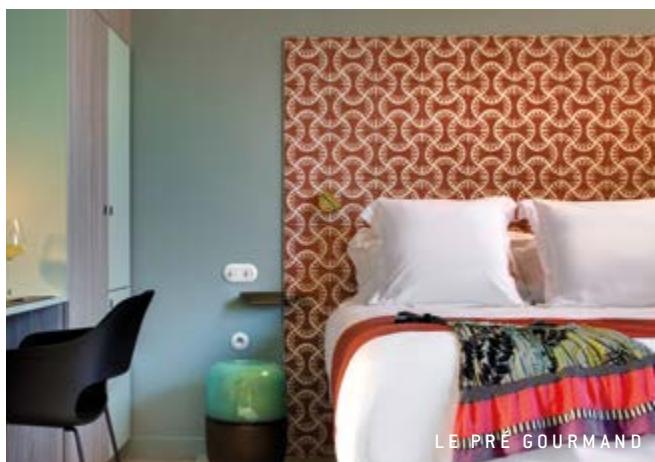


### AUBERGE DE NOVES

Un manoir lumineux, une table renommée, une piscine, un tennis et... la famille Lallemand, qui veille sur l'esprit des lieux.

A manor with a renowned restaurant, a pool and tennis court.

DOMAINE DU DEVÈS  
ROUTE DE CHÂTEAURENARD, D28  
13550 NOVES  
TEL : 04 90 24 28 28  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)



### LE PRÉ GOURMAND

Quatre chambres, une piscine, un bon restaurant... Que de charme pour cette ancienne bergerie lovée dans son pré !

A former sheepfold with four guestrooms, a pool and a restaurant.

175, AVENUE MARX-DORMOY  
13630 EYRAGUES  
TEL : 04 90 94 52 63  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)



## À VÉLO, LE LONG DE LA VIARHÔNA, D'AVIGNON À AIGUES-MORTES

OUVERT LE DIMANCHE

The new bicycle path runs alongside the Rhône. Leave Avignon and head for the Green Lane from Pont du Gard and then Beaucaire. From there, pedal on towards the Camargue and Aigues-Mortes. Picturesque Mediterranean farmsteads, marshland, ponds, wild horses and flocks of pink flamingos... Unadulterated authenticity.

Envie d'aller voir la mer en vélo ? On file sur la ViaRhôna, nouvelle véloroute qui relie le lac Léman à la Méditerranée en longeant le Rhône. Pour respirer la beauté du Sud, départ d'Avignon par le pont Daladier. Le parcours zigzague entre vignobles et vergers, passe par Aramon avant de rejoindre la voie verte du pont du Gard. Arrivée en douceur à Beaucaire, ville d'art et d'histoire au croisement du Languedoc et de la Provence. De là, cap sur la Camargue ! Deux options ( disponibles aussi en une seule boucle ) pour s'imprégner de sa nature sauvage : partir vers le sud-ouest direction Sète, pour faire escale à Aigues-Mortes ou continuer son chemin plein sud pour rejoindre Arles d'abord, puis Port-Saint-Louis, où le Rhône se jette dans la mer. Mas, marais et étangs, chevaux en liberté, nuées de flamants roses, magie émotionnelle des Saintes-Maries-de-la-Mer... Une virée à vivre sous le signe de la lumière, de la chaleur et du vent.



## AVEC SENSATIONS, EN MODE RAFTING ET BIVOUAC DANS LES GORGES DE L'ARDÈCHE

A canoe excursion between 24 and 32 kilometres long through spectacular landscape. Jaw-dropping scenery, thrills in the rapids, adventures exploring the caves and the bonus of spending the night under the stars on secluded beaches. An unforgettable experience.

Un bidon étanche par personne, un gilet de sauvetage, une bonne crème solaire, et c'est parti pour 24 à 32 kilomètres de paysages spectaculaires en canoë ou en kayak, dans une réserve naturelle riche en grottes et en flore méditerranéenne. À mesure qu'on s'habitue à la pagaille, le relief s'élève doucement, jusqu'à atteindre le pont d'Arc, qui enjambe la rivière du haut de ses 60 mètres. Une fois passé l'arche naturelle majestueuse (« premier grand chef-d'œuvre de l'humanité »), place aux falaises vertigineuses. Et aux rapides ! Ceux du Charlemagne, des Champs, de la Dent Noire ou encore de l'Esclapayre. Chacun les passera à son rythme. Pour se remettre des émotions, escale sur les plages secrètes accessibles uniquement en bateau pour une pause baignade rafraîchissante ou pour un casse-croûte. En fin d'après-midi, il est temps d'accoster à Gaud ou à Gournier, pour monter le bivouac. La nuit à la belle étoile, dans le chant des cigales, et le réveil devant un panorama à couper le souffle sont autant de promesses inoubliables. Après le petit déjeuner, on reprend les flots – et les rapides – jusqu'à Sauze, à Saint-Martin-d'Ardèche. L'aventure encore, pour quelques heures...



CHÂTEAU CLÉMENT

## NOS ADRESSES À PROXIMITÉ

### CHÂTEAU CLÉMENT

En pleine ville thermale, une maison d'hôtes de cinq chambres avec deux piscines chauffées et un hammam.

In the heart of the spa town, a guesthouse with five rooms, two heated pools and a hammam.

LA CHÂTAIGNERAIE  
07600 VALS-LES-BAINS  
TEL : 04 75 88 33 53  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

### LE DOMAINES DU COLOMBIER

Dans une bastide du XIV<sup>e</sup> siècle, 20 chambres confortables, 3 suites, un restaurant étoilé et un bistro.

In a 14th century country home, 20 comfortable rooms, 3 suites, a Michelin-starred restaurant and a bistro.

270, CHEMIN DE MALOMBRE  
26780 MALATVERNE  
TEL : 04 75 90 86 86  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)



DOMAINE DU COLOMBIER

## NOTRE ADRESSE À PROXIMITÉ



### HÔTEL SPA LES RIVES SAUVAGES

Au total, 16 suites lumineuses, un spa avec sauna, hammam et une piscine pour une remise en forme avec vue sur le lac.

Sixteen bright, airy suites, a spa with sauna, hammam and a pool for a made-to-measure fitness programme with lake views.

9, RUE DE L'ÉGLISE  
25160 MALBUISSEN  
TEL : 03 81 38 74 37  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)





## BALADE EN VOITURE SUR LA ROUTE DU SEL, ENTRE DOUBS ET JURA

OUVERT LE DIMANCHE

In addition to sampling the local prestigious vintages, plan on visiting two listed UNESCO World Heritage Sites: the Royal Saltworks of Arc-et-Senans and the Grand Saltworks of Salins-les-Bains. On the way, admire the villages on the banks of the Loue, take a dip in the healing spa waters and head up to the top of Mount Poupet.

Bien sûr, il y a les grands crus locaux qui donnent toutes leurs saveurs à la dolce vita de l'Est. Slalomer entre les vignes est aussi l'occasion de comprendre 1200 ans d'histoire du sel et de son exploitation dans la région. On programmera deux escales de choix, classées au Patrimoine mondial de l'UNESCO : d'une part, la saline royale d'Arc-et-Senans, l'une des réalisations majeures de l'architecte visionnaire Claude-Nicolas Ledoux; d'autre part, la grande saline de Salins-les-Bains, forte de sa galerie souterraine, sa salle des poêles ou son musée. Pour rallier ces deux hauts lieux de fabrication du sel, on passera par les charmants villages des bords de Loue : Champagne-sur-Loue et Rennes-sur-Loue. Il est aussi chaudement recommandé de profiter des bienfaits des thermes proches. Détendus ? Passez la troisième vitesse pour atteindre le mont Poupet. Célèbre pour son château où vivait Guigone de Salins, fondatrice des Hospices de Beaune, et pour les expériences de Louis Pasteur, le spot offre un magnifique panorama sur la plaine jurassienne et les Alpes par temps clair. Encore quelques heures à combler ? Programmez le GPS sur Ornans, la petite Venise du Jura, et la maison natale du peintre Gustave Courbet.



## À PIED, LE MARAIS DE VICTOR HUGO ( PARCOURS À ÉNIGMES ), À PARIS

Gather clues and anecdotes and decipher riddles and charades as you follow in the footsteps of the famous French novelist and attempt to rescue the ghost of the famous author. You will visit the writer's house and other little-known historic sites, both indoors and outdoors. A special treat awaits those who get to the end.

Partir sur les traces de l'écrivain français est un formidable moyen de découvrir le quartier du Marais, dont il était le plus célèbre habitant au XIX<sup>e</sup> siècle. Victor Hugo y a laissé bien des empreintes. La nouvelle plateforme de découvertes urbaines Sorty propose un itinéraire ludique où il s'agit de porter secours au fantôme de l'auteur, à qui l'on aurait volé ce qu'il a de plus précieux. Dans les faits, on tente de résoudre l'enquête au gré d'un parcours amusant de deux heures, avec un guide écrit complet et bourré d'anecdotes, un jeu d'énigmes pour petits et grands. Mystères à percer, charades à déchiffrer... Tout en rassemblant les indices, on visite la maison du poète et dramaturge. Il vécut plus de 16 ans dans ce qui devint évidemment un lieu de rencontres littéraires très couru. Cette chasse au trésor inédite dévoile aussi quelques spots historiques méconnus, au détour de la place des Vosges. En prime, une récompense gourmande qui vient clore l'itinéraire des enquêteurs les plus braves.

**SORTY.CO** À PARTIR DE 25 € ( ENFANT ) ET 28 € ( ADULTE )

## NOS ADRESSES À PROXIMITÉ

### HÔTEL CHAVANEL

Beaucoup de style, une signature intensément design et la douceur de vivre des beaux quartiers parisiens.

A stylish designer interior and a relaxed ambience in well-heeled Paris.

22, RUE TRONCHET  
75008 PARIS  
TÉL : 01 47 42 26 14  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

### HÔTEL LE CLÉMENT

Une adresse confidentielle (28 chambres seulement), coquette et joliment rétro en plein Quartier Latin!

A comfortable, classy establishment in the heart of the Quartier latin!

6, RUE CLÉMENT  
75006 PARIS  
TÉL : 01 43 26 53 60  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

### LE CLOS MÉDICIS

Édifiée en 1773 pour les Médicis, l'élégante demeure est idéale pour explorer le 6<sup>e</sup> arrondissement parisien.

An elegant abode that is ideally located to explore the 6th arrondissement of Paris.

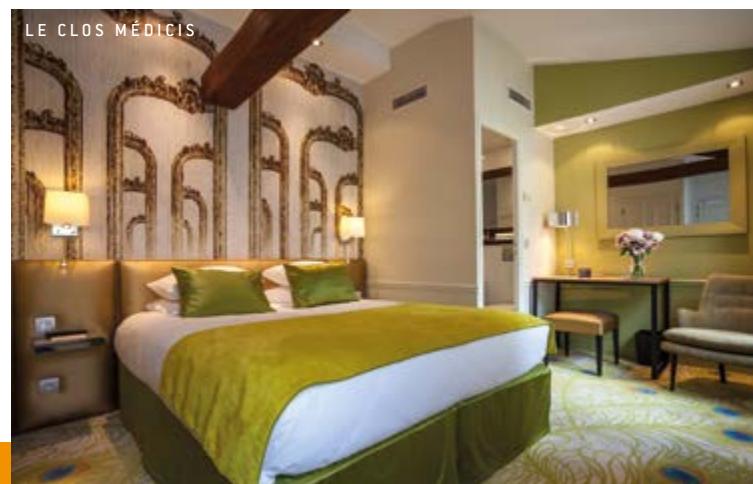
56, RUE MONSIEUR LE PRINCE  
75006 PARIS  
TÉL : 01 43 29 10 80  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)



HÔTEL CHAVANEL



HÔTEL LE CLÉMENT





## Share your inspiration

### Boutique

4 rue du Cherche-Midi - 75006 Paris - Tel. +33 [1] 44 50 14 10

### Showroom

36 rue Bayen - 75017 Paris - Tel. +33 [1] 44 50 55 10

[Téléchargez le catalogue](#)



# Image Republic:

“ Image Republic aime les images différentes, fortes, communicantes... celles qui marquent une époque, celles qui font réfléchir, sourire ou se souvenir... Image Republic adore la presse, les icônes, la pop culture, les personnalités emblématiques, les marques cultes, la publicité créative, les séries TV iconiques, les moments d'émotion, certaines revendications... Il y a un peu de tout cela dans les images qui composent nos collections, qui mieux que des mots, témoignent de notre passion et définissent l'esprit Image Republic... ”

**Nos collections :** Anjuna Boutan, Galerie Anne-Sophie Richard, Antoine Corbineau, Darcel, Émilie Arnoux, Jason Brooks, Éric Giriat, Isabelle Fregevu, Jean Cocteau, Jean-Michel Tixier, Jeremyville, La Galerie, Le Duo, Le Petit Nicolas, L'Iconolâtre, Loïc Prigent, Loustal, Stephane Manel, Marc-Antoine Coulon, Mariscal, Mathilde Crétier, Monsieur Z, Edouard Pont, Paulo Mariotti, Pechelune, Emiliano Ponzi, Sempé, Soledad, The New Yorker, The Parisianer, Thomas Cantoni, Tiffany Cooper, Iconic TV by Exergian, Vahram Muratyan, Why LA? Pourquoi Paris ?...

Par Nadia Hamam

# Reims, pétillante

La cité des sacres et du champagne est bien plus que le bastion de la culture française. Hotspots gourmands, parcours Art déco, expériences œnotouristiques... Vive l'exception rémoise !

CITY BREAK

Elle est loin, l'ancienne ville bourgeoise et froide, où les théâtreux de France et de Navarre venaient essuyer les plâtres d'un public difficile avant d'affronter les spectateurs du reste de la France. Des vignes classées, des tables qui gagnent à se faire connaître, de l'art, de l'air... Il fait désormais très bon vivre à Reims. À une petite heure de train de Paris, on aurait tort de pousser plus loin.

Heritage vineyards, gourmet gems, art and fresh air – Reims is definitely the place to be.



## UNE HISTOIRE DE CRAIE, D'HOMMES ET DE VINS

On se presse des quatre coins de la planète pour fouler la Champagne, la région posée sur une épaisse couche de craie. Celle qui donne à ses fameux vins leur extraordinaire finesse et leur identité. Les fans de belles bulles écument les illustres maisons comme le domaine Vranken Pommery. Fondé en 1836, il est l'un des plus spectaculaires du monde, avec des caves cathédrales enfouies à 30 mètres de profondeur (aussi appelées les crayères) dans un dédale de 18 kilomètres. La Champagne brille aussi par ses petites maisons aux productions remarquables, à l'instar de Duval-Leroy, installée à Vertus depuis 1859, à la pointe de la Côte des blancs. Au gré des visites, on admire, par pans, les « paysages culturels évolutifs vivants » classés au patrimoine mondial en 2015. Pour embrasser ce tableau unique dans ses grandes largeurs, il faut emprunter la route touristique qui serpente sur 600 kilomètres, ou s'offrir un vol en ballon. Les domaines rivalisent de créativité pour faire vivre le champagne autrement. Chez Pommery, par exemple, on dévoile chaque année une nouvelle « Expérience » éponyme : une exposition signée par un artiste contemporain en vue. Autres idées originales, se glisser dans la peau d'un vendangeur pour quelques heures, s'initier aux subtilités du sabrage, ou siroter sa coupe sur les hauteurs d'un bar perché en forêt de Verzy.

CITY BREAK

### À LIRE

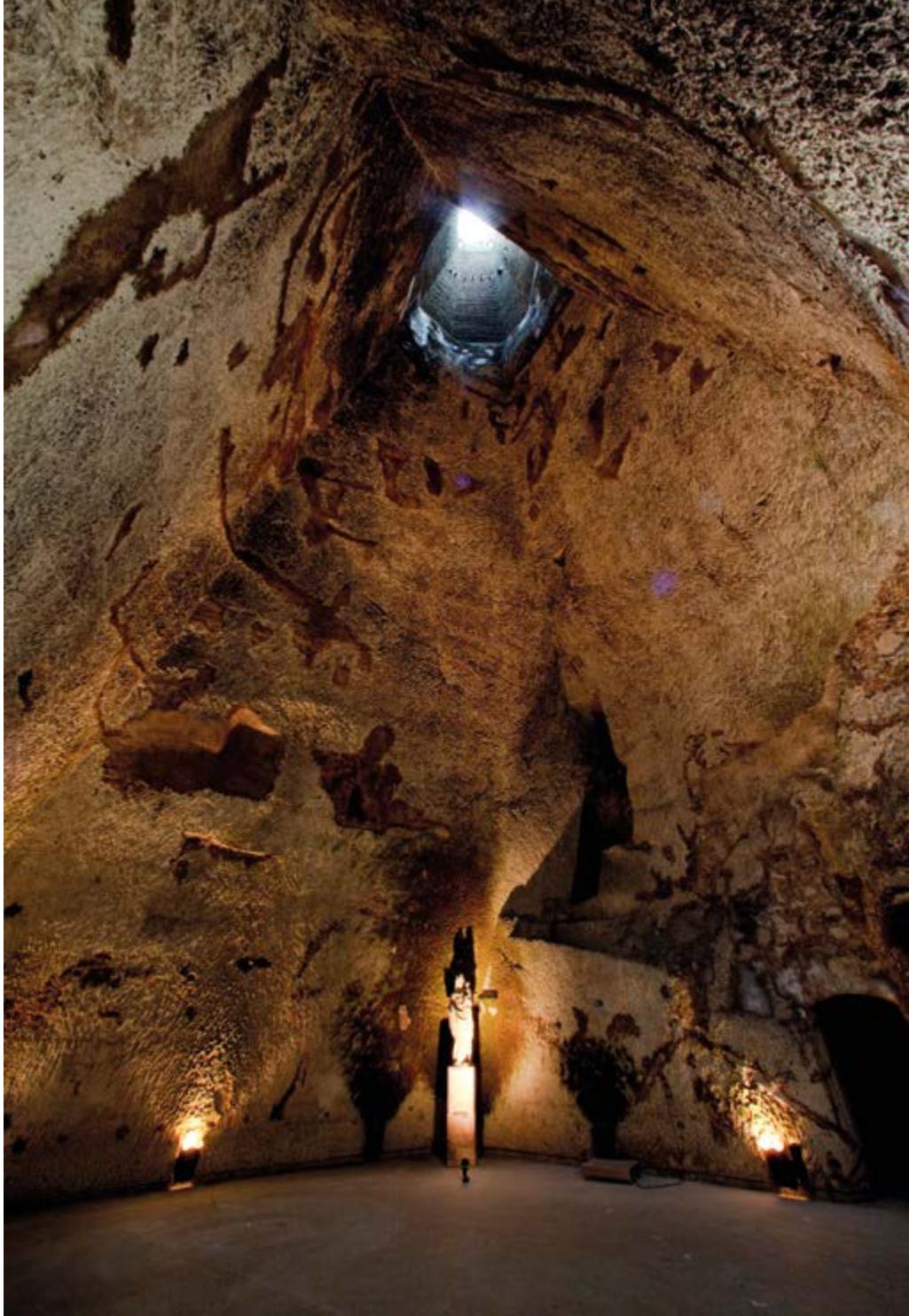
« *FEMME DE CHAMPAGNE* »

[CHERCHE MIDI ÉDITEUR] : CAROL DUVAL-LEROY RACONTE COMMENT, DU JOUR AU LENDEMAIN, ELLE EST PROPULSÉE PDG DE LA VÉNÉRABLE MAISON DUVAL-LEROY. PENDANT PLUSIEURS ANNÉES, LA JEUNE PRÉSIDENTE BATAILLERA POUR SE FAIRE UNE PLACE DANS UN UNIVERS CONSERVATEUR ANCESTRAL, CODIFIÉ ET TENU PAR DES HOMMES.

IN HER BOOK “*FEMME DE CHAMPAGNE*” (PUBLISHED BY CHERCHE MIDI), CAROL DUVAL-LEROY TELLS HOW SHE SUDDENLY FOUND HERSELF AT THE HEAD OF THE HISTORIC DUVAL-LEROY CHAMPAGNE HOUSE.

Champagne is a region whose thick layer of chalky soil has endowed its wine with incomparable delicacy and character. Epicureans make a beeline for prestigious vineyards such as Domaine Vranken Pommery. Founded in 1836, the estate owns vaulted cellars (also called Crayères) that stretch for 18km at a depth of 30 metres underground. Champagne is however also proud of its small wineries that produce incredible vintages, among which Duval-Leroy established at Vertus since 1859. As you explore the region, you will be able to admire these “living, evolving, cultural landscapes” that are UNESCO World Heritage Sites.







## ENTRE GOTHIQUE, ART DÉCO ET STREET ART

Développement harmonieux du tramway, rénovations réussies... le centre rémois a gagné en allure et son exploration, en confort. En tête de ses monuments classés, il faut admirer la cathédrale Notre-Dame de Reims aux 2303 statues et 33 sacres. À quelques pas, le palais du Tau, ancienne demeure de l'archevêque, et l'ancienne abbaye Saint-Rémi, qui abrite un musée. Près de la place de la République, la chapelle Foujita (Notre-Dame-de-la-Paix) mérite elle aussi le détour. Son intérieur a été conçu et décoré par l'artiste franco-japonais Léonard Tsuguharu Foujita, entre 1965 et 1966. Converti au catholicisme à Reims en 1959, le peintre fantasque de l'École de Paris y a apposé son style à la croisée de l'esthétique nippone et de la Renaissance italienne.

Sensible à l'architecture ou pas, impossible de ne pas se laisser happer par la magie Art déco qui imprègne la ville. Bibliothèque Carnegie, façade de l'ancien cinéma Opéra, église Saint-Nicaise, Grand Théâtre... les pépites de ce courant artistique sont disséminées ça et là. L'application IDVizit fournit deux circuits pédestres gratuits sur la thématique. Quant aux maisons de Champagne, elles n'ont pas échappé à l'effervescence architecturale des années 1920 à 1930, à l'exemple du cellier d'expédition Mumm et de la Villa Demoiselle de Vranken-Pommery. L'art contemporain trouve ici lui aussi un territoire d'exposition privilégié avec des sculptures monumentales offertes par le secteur privé ou des œuvres de street art de talentueux créateurs comme l'inclassable lemza, C215 ou encore Céz Art.



Among the city's numerous listed monuments, don't miss Notre-Dame de Reims Cathedral or the Palais du Tau, former home of the archbishop. Also worth looking out for are Foujita Chapel (Our Lady of the Peace) and the city's Art deco architecture (the Vranken-Pommery Villa Demoiselle, for example). This heritage offers a striking contrast with the city's thriving street art movement.

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

AVEC SES 300 MÈTRES DE LONG,  
LA FRESQUE ZI ARTISTES,  
PARFAITEMENT INTÉGRÉE AU PAYSAGE  
URBAIN, EST LA PLUS LONGUE  
FRESQUE DE STREET ART D'EUROPE.

DID YOU KNOW THAT THE ZI ARTISTES' 300-METRE-LONG FRESCO IS THE LONGEST STREET ART MURAL IN EUROPE?



With more than its fair share of Michelin-starred restaurants, Champagne takes its food quite as seriously as its grand crus! Place d'Erlon and the Boulingrin neighbourhood are ideal to sample local delicacies: pink croquignole biscuits (designed specially to be dipped into champagne!), Reims ham and Clovis mustard. For good food in a relaxed, arty atmosphere, head for the Quartier Libre district or the Shed.



## EXPOS ET GOURMANDISES

Avec de multiples restaurants étoilés et distingués de toute part, on ne badine pas avec l'assiette en Champagne. Elle doit être à la hauteur des grands crus ! Informelles ou plus classiques, les tables ont chacune leur personnalité et ont droit de cité. On alterne ainsi selon l'humeur l'un des nombreux bars à manger autour de la place d'Erlon ou du quartier du Boulingrin, où commerces de bouche côtoient brocantes et antiquités. Spécialités à ne pas rater au marché du Boulingrin : les biscuits roses et croquignoles (à tremper dans les bulles...), les lentillons, le jambon de Reims ou encore la fameuse moutarde Clovis.

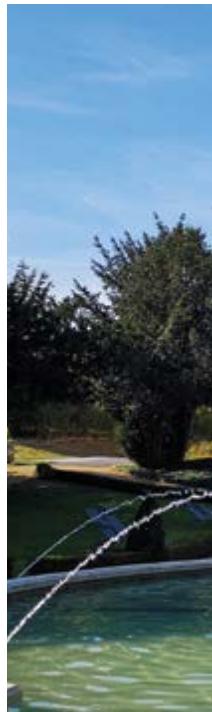
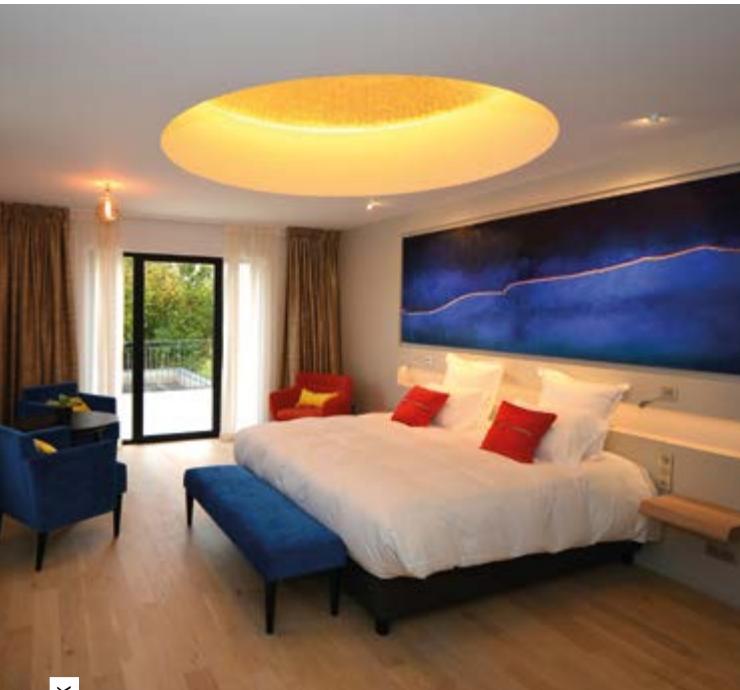
Partie prenante de l'expérience rémoise : ses habitants, aussi appelés... Cornichons. Pour les rencontrer dans les conditions optimales, cap sur l'espace hybride Quartier Libre, qui rassemble expositions, événementiel, pépinière d'entreprises au cœur d'une ancienne friche, ou au Shed, une usine rachetée par un trentenaire inspiré qui en a fait un « laboratoire » pluriel avec micro-brasserie, association de jazz, photographie, espace famille, table où bruncher... Un tiers-lieu créatif qui vient contraster avec l'image patrimoniale de cette ville riche de 2000 ans d'histoire.

EN SAVOIR PLUS : [REIMS-TOURISME.COM](http://REIMS-TOURISME.COM)









## NOS ADRESSES

### MANOIR HENRI GIRAUD

Au pied du vignoble d'Aÿ-Champagne, la famille Giraud invite à la plus belle forme d'œnotourisme dans une demeure classée du XIX<sup>e</sup> siècle. La maison d'hôtes propose cinq chambres luxueuses et lumineuses, une visite du chai, une «Table Expérience du Chef» et un espace Spa d'exception avec des soins de Craÿothérapie®.

83, BOULEVARD CHARLES-DE-GAULLE  
51160 Aÿ  
TEL: 03 26 55 75 85  
CHAMBRE À PARTIR DE 540€

This guesthouse offers 5 luxurious rooms, a visit of the wine cellar, the "Chef's Dining Experience" and an exceptional spa.

## LE CLOS DES TERRES SOUDÉES

À huit kilomètres de Reims, l'authentique maison de Champagne a vu se succéder huit générations de vignerons. Isabelle et Éric Coulon y perpétuent la tradition autour de cinq chambres raffinées, de pique-niques dans les vignes, d'ateliers de dégustation, et bien sûr la visite des caves du Domaine Roger Coulon.

25, RUE SAINT-VINCENT  
51390 VRIGNY  
TEL : 03 26 03 97 62  
CHAMBRE À PARTIR DE 220€

Isabelle and Éric Coulon are upholding the family tradition with 5 exquisite guestrooms, tasting workshops and a visit to the estate's cellars.



## CHÂTEAU DE RILLY

À 15 kilomètres de Reims, c'est une majestueuse demeure typiquement champenoise de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle qui se dresse en pleine nature. Côté jardin, on savoure les recettes d'une table qui fait l'unanimité. Pour se détendre, spa et parcours de soins.

38, RUE DE REIMS  
51500 RILLY-LA-MONTAGNE  
TEL : 03 26 07 53 21  
CHAMBRE À PARTIR DE 205€

A late 18<sup>th</sup> century, characteristically extravagant champagne property, set in grounds complete with a Michelin-starred restaurant in the garden and a spa. The epitome of the good life!



# 100 % ÉLECTRIQUE

Consommation d'énergie électrique de la BMW i4 : 16,1 à 22,5 kWh/100 km. Autonomie en mode électrique : 416 - 590 km. Autonomie en mode électrique en ville : 471 - 684 km. Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO<sub>2</sub>, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée.

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

# THE IN



#bornelectric

BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 5 rue des Hérons,  
78180 Montigny-le-Bretonneux.



Par Laurence Gounel

# La Slovénie, nouvel eldorado épicurien et nature

Bien moins populaire que sa voisine la Croatie, ce pays deux fois plus petit que la Suisse a pourtant de multiples arguments qui en font un paradis 100 % nature, alternant paysages alpins et balnéaires, patrimoine architectural et viticole.

DESTINATION









## LJUBLJANA, LA PETITE VIEILLE

À 1 h 50 de vol direct depuis Paris, cette capitale coquette est la destination week-end par excellence pour une première approche, et le point de départ idéal pour rayonner à travers ce pays que l'on parcourt en moins de trois heures d'un bout à l'autre. Souvent comparée à Vienne pour son architecture d'influence austro-hongroise, c'est aussi la capitale la plus verte d'Europe. Avec son parc Tivoli en guise de poumon, la Ljubljanica qui coule au rythme des paddles en plein centre historique, ses petits ponts romantiques, et avec une douceur de vivre propre à ce pays tout entier tourné vers « l'extérieur »... Incontournable, le marché s'est installé sur deux étages et à fleur d'eau dans les arcades signées de l'architecte historique du début du siècle dernier, Jože Plečnik. Partout, les terrasses envahissent les ruelles bohèmes jusqu'au quartier Špica qui doit son charme aux maisons traditionnelles colorées et aux nombreuses galeries d'art qui l'ont investi. La plus belle ? Peut-être celle qui offre un point de vue imprenable sur la ville, celle du château auquel on accède par funiculaire depuis le centre de la vieille ville.

Often likened to Vienna due to its Austro-Hungarian inspired architecture, Ljubljana is also the greenest capital of Europe. Tivoli Park, in the heart of the historic capital, which is crossed by the Ljubljanica, the scene of paddle boats and romantic bridges, is emblematic of the relaxed lifestyle that depicts this country that looks “outwards”... The market located under the arcades by Jože Plečnik, an early 20th century architect, is a must see.

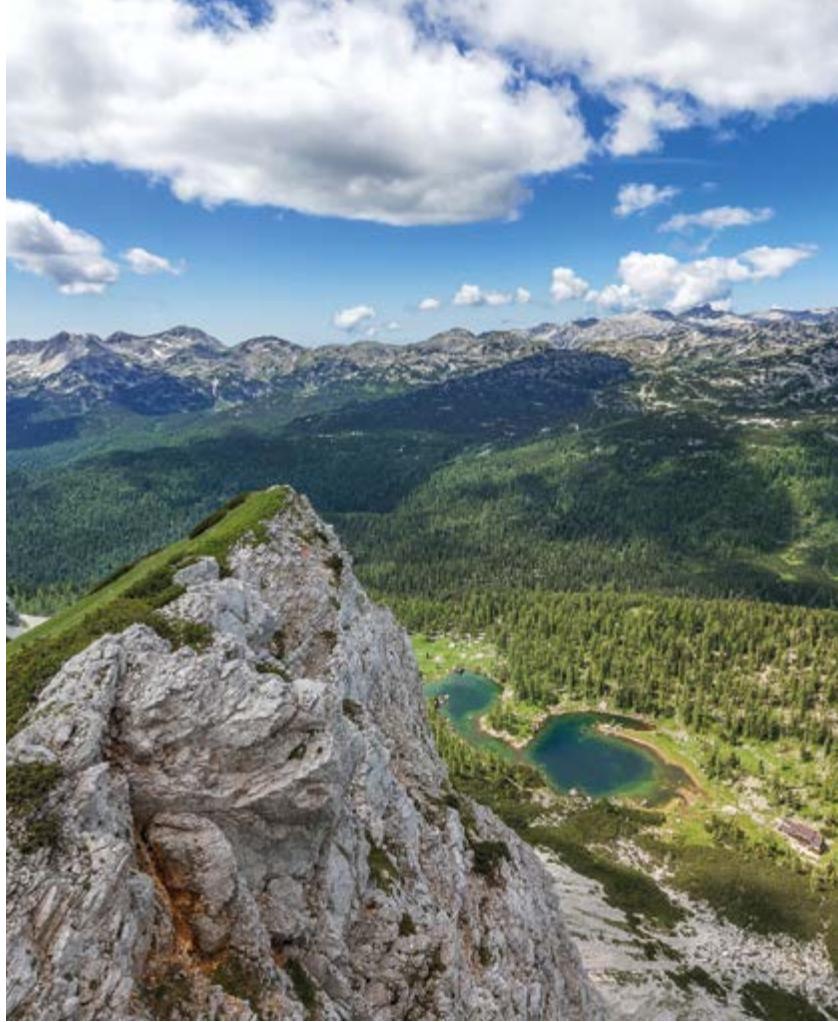




## DE VALLÉE GLACIAIRE EN LAC PAISIBLE

Avec un tiers de son territoire classé comme réserve naturelle, 60 % de forêts sur toute sa superficie et 8000 grottes, la Slovénie cultive le goût de l'outdoor, des randonnées et d'un tourisme durable. Parmi les paysages à couper le souffle, le parc national du Triglav tire son nom de la plus haute montagne des Alpes juliennes, sorte de « montagne sacrée ». En son cœur, la vallée de la Soča et sa rivière émeraude du même nom. Plus au centre, le lac de Bled fait aujourd'hui partie des sites les plus visités du pays. Un paradis coiffé d'une île au centre, photographié sur toutes les cartes postales. On expérimente cette mer intérieure le temps d'une journée par bateau ou en randonnée pour se hisser jusqu'aux points de vue Mala Osojnice et Velika Osojnice. À faire, le château du XIX<sup>e</sup> perché tout en haut de la falaise, pour la vue étourdissante et de préférence au coucher du soleil pour dîner ensuite sur place. Une table contemporaine locavore avec une belle sélection de vins slovènes. Moins touristique, un peu plus bas, le lac de Bohinj est aussi le plus grand et conduit à la cascade Savica. Tout près de Bled, en famille, et histoire d'aller chercher fraîcheur et aventure, les gorges Vintgar offrent une balade magnifique sur deux kilomètres à pied, le long des chutes et des rapides.

One third of Slovenia's surface is a nature reserve, 60% of which is forest and some 8,000 caves, making Slovenia THE outdoor destination par excellence, renowned for its hiking opportunities and sustainable tourism. Among its many outstanding landscapes are Triglav National Park, the Soča Valley and its emerald river, Lake Bled and Vintgar gorges.





DESTINATION







DESTINATION

## DES VIGNOBLES « NATURELS »

Élue destination gastronomique 2021, la Slovénie ne se distingue pas seulement par une scène culinaire émergente. Le pays producteur du fameux « vin orange » compte aujourd’hui trois régions principales et de nombreux domaines familiaux qui travaillent depuis longtemps sur une production « engagée » et une vinification sans artifices. Pas de prise de conscience récente mais un écho logique aux valeurs d’authenticité et de ruralité heureuse qui semblent régir ce petit pays à l’abri des modes. Et si, depuis quelques années, celle du vin blanc pétillant gagne du terrain avec le vigneron français François Botton venu installer ici il y a une dizaine d’années sa méthode champenoise, c’est surtout le vin orange qu’il faut goûter pour sa typicité. Considéré comme le meilleur du monde – avec le Dolium Muscat Ottonel de Zorjan –, il est produit à partir de raisins blancs et incarne aujourd’hui « la quatrième couleur du vin ». Il est travaillé à l’extrême ouest de la Slovénie, en bordure de l’Italie, dans la région de Goriška Brda. Parmi les domaines slovènes à visiter, le domaine Slapšak est 100 % familial et la nouvelle génération produit des vins selon la méthode champenoise, qui inclut le chardonnay, le pinot noir et un cépage typique très intéressant à notre goût : le žametna črnina.

Voted gastronomic destination 2021, Slovenia is not only renowned for its emerging culinary scene. The country that produces the famous “orange wine” is now home to three main wine-growing regions and countless family wineries whose dedication to sustainable agriculture and natural wine producing is longstanding. The country’s environmental awareness is far from recent but rather a logical extension of the authentic and rural values that govern the country.





## LES FAUX AIRS VÉNITIENS DE LA CÔTE ADRIATIQUE

La Slovénie s'étend sur 42 kilomètres de côte. Et si Piran, village médiéval, compte parmi les plus beaux sites méditerranéens, il faut silloner le parc naturel des salines de Sečovlje (premier producteur de sel national) ou mieux, le parc paysager de Strunjan au pied duquel s'étend la baie de Lune. Pour une vue imprenable, on s'offre d'ailleurs une sortie en paddle depuis le cap de Piran jusqu'à la baie. À elle seule, Piran, 100 % piétonne, mérite quelques jours pour profiter d'une ambiance typiquement balnéaire dans cette architecture vénitienne et colorée qui plonge dans la mer. On admire la vue depuis les remparts, on se perd dans les ruelles étroites et on trouve ses repères à partir de la place Tartini et de la place San Giorgio. Pour se baigner, on pousse jusqu'à la plage de Strunjan à quelques kilomètres. Bien plus agréable que la plage bondée derrière le port. Bonne idée, la visite de la réserve naturelle, qui offre un point de vue unique sur les champs d'oliviers, les vignes et les salines. Un autre incontournable de la côte adriatique ? La vieille ville de Koper, ancienne capitale de l'Istrie vénitienne, avec sa place Tito, la vue depuis le campanile, et la visite du palais prétorien.

Slovenia boasts 42 kilometres of coastline. While the medieval village of Piran is one of the most beautiful Mediterranean sites, you mustn't miss the chance to explore the natural Saltworks of Sečovlje, or, even better, the landscaped park of Strunjan and the historic town of Koper.

## NOTRE CARNET D'ADRESSES

### LJUBLJANA

#### DÉJEUNER AU MARCHÉ

Le Štruklji est une institution et déploie sa belle terrasse pour servir le dessert riche et typique, un roulé à la texture d'un millefeuille de crêpes crémeux. S'il faut plutôt goûter la recette traditionnelle aux raisins, l'idéal est encore de commander la soupe traditionnelle au chou, haricots et carottes. Un plat que l'on mange encore dans les campagnes, mais introuvable en ville.

#### MOJI-STRUKLJI.SI

Štruklji is a genuine institution for its rich, characteristic dessert made up of a rolled, multi-layered concoction of creamy dumplings. Don't miss the traditional cabbage, bean and carrot soup, a genuine Slovenian rural dish.



### UN BAR À VINS

Meilleurs ambassadeurs de la richesse viticole slovène, Guillaume, Français passionné, et son épouse slovène Katja réfèrent plus de 300 vins locaux et une trentaine de vins au verre dans la meilleure cave à vins de la ville.

#### WINEBAR.SUKLJE.COM

Guillaume, an enthusiastic Frenchman and his Slovenian wife Katja, offer over 300 local wines and some thirty wines by the glass in the city's best wine bar.

## SÉJOURNER DANS L'HISTOIRE

Inaugurée l'été dernier, cette adresse idéalement placée face au pont des Cordonniers ressuscite l'une des plus vieilles maisons signées de l'architecte historique Plečnik. Au total, 15 chambres rénovées par des artisans d'art et mêlant meubles d'antiquité et pièces de design.

CHAMBRE DOUBLE AVEC PETIT DÉJEUNER

À PARTIR DE 229€.

ZLATALADJICA.COM

Opposite Cobblers' Bridge, one of the city's oldest houses bears the signature of architect Plečnik and is now home to 15 guestrooms restored by craftsmen boasting a fusion of antique furniture and designer pieces.



## LE BISTROT D'AUTEUR

Initié par le chef médiatique Bine Volčič, Monstera est une table prise d'assaut. Pour ses produits locaux travaillés à l'instinct avec une cueillette « maison », et pour son sens des épices et condiments du monde entier qui viennent twister les moindres classiques.

MONSTERABISTRO.SI

After learning the trade with the high-profile chef Bine Volčič, Monstera is now one of the best locally-sourced eateries in the city. Rich in home-grown ingredients and with a flair for spices and seasonings from all over the world, the menu adds a modern spin to classical recipes.



## SUR LES HAUTEURS DU LAC DE BLED

Dîner au Bled Castle Restaurant, pour la table qui combine la vue vertigineuse et une bistro nomie contemporaine typique, avec les poissons du lac travaillés dans la simplicité. Belle sélection de vins locaux.

BLED.SI

Dine at the Bled Castle Restaurant and enjoy the jaw-dropping views as you sample characteristic contemporary bistro nomie cooking.



### L'HÔTEL COUP DE CŒUR

Fraîchement inauguré cet été, Tri Lučke est un concept d'écolodges ultra contemporain, posé au milieu des vignes. Au total, une douzaine de chambres conçues comme des maisons particulières, aux lignes verticales et privilégiant le bois et le verre pour se fondre dans les collines de Prešnica. Piscine à débordement, excellente table locavore et des ateliers dégustation de leur propre domaine viticole.

À PARTIR DE 190 € LE LODGE  
( SALON ET CAVE PERSONNELLE )  
[TRILUCKE.COM](http://TRILUCKE.COM)

Tri Lučke is a highly contemporary concept of ecolodges with clean lines set in the midst of vineyards. An infinity swimming pool, locally sourced cuisine and wine-tasting workshops.

### DANS LES VIGNES

#### UNE TABLE POP-UP

Installée au sommet des rangées de céps du domaine Slapšak le temps de terminer les travaux de son restaurant, cette table familiale à la cuisine 100 % bio, est portée par un jeune couple que le terroir inspire. À l'arrivée, des assiettes de partage, un sourcing exceptionnel et une philosophie farm to table.

#### [GOSTILNA-REPOVZ.SI](http://GOSTILNA-REPOVZ.SI)

Surveying rows of vines, this 100% organic family cooking pop-up venue specialises in dishes to be shared and is remarkable for its impeccable sourcing and farm to table philosophy.

### DANS LES ALPES JULIENNES

#### CHEZ LA « MEILLEURE CHEFFE DU MONDE 2017 »

Ancienne championne de ski, Ana Roš a gagné ses galons et décroché deux étoiles au détour d'un petit village reculé des Alpes juliennes. Son génie ? Dérouler des assiettes minimalistes à partir du terroir qui l'entoure – forêt, ruisseaux, fleurs, baies... – le résultat est avant-gardiste même quand elle sert de la truite marbrée ou de l'ours.

#### [HISAFRANKO.COM](http://HISAFRANKO.COM)

Ana Roš, former ski champion, is now famous for her minimalist, avant-garde cooking based on locally sourced ingredients from the forest, streams, flowers and berries...

### Y ALLER

OFFICE DU TOURISME SLOVÈNE, [SLOVENIA.INFO](http://SLOVENIA.INFO)  
( SITE FRANÇAIS )

BEAUCOUP D'INFORMATIONS SUR  
[SLOVENIE-SECRETE.FR](http://SLOVENIE-SECRETE.FR), LE SITE TRÈS COMPLET  
D'UN FRANCOPHONE EXILÉ.



Par Laurence Goumel

# Stefanie Van Haudenhove, propriétaire de l'École d'Olargues

À la fois hôtelière-restauratrice à l'École d'Olargues dans l'Hérault et marchande de biens, cette grande voyageuse partage son temps entre la Belgique, la France, l'Espagne et la Suède.

CARTE POSTALE





MAISON D'HÔTES-RESTAURANT  
**ÉCOLE D'OLARGUES**  
RUE FAUBOURG SAINT-ROCH  
34390 OLARGUES  
TEL: 06 08 81 76 79  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

OUVERT DE JUIN À SEPTEMBRE  
CHAMBRE DOUBLE À PARTIR DE 150€

## Quelle voyageuse êtes-vous ?

Je voyage tout le temps, et je combine toujours travail et vacances. Si j'apprécie ne jamais être loin d'une petite ville vivante, j'aime séjourner au calme, de préférence à la campagne. Je ne reste jamais plus de deux ou trois jours au même endroit, et je ne peux m'empêcher d'aller visiter les hôtels alentour. L'hôtel est une vraie destination en soi à mes yeux, car bien choisis, ils peuvent s'avérer être des lieux ressourçants et inspirants.

I always mix work and leisure. I particularly appreciate peace and quiet and rarely stay more than two or three days in the same place. For me, hotels are a destination in their own right.

## La crise sanitaire a-t-elle changé votre façon d'envisager les vacances ?

Non, j'ai toujours été vigilante sur mon impact environnemental ne serait-ce qu'en devenant végane. Et mon mari ayant peur de l'avion, nous avons voyagé en voiture et uniquement en Europe ces dix dernières années. Une excellente façon de découvrir les pays beaucoup plus en profondeur d'ailleurs !

As my husband has a phobia of flying, most of our trips have been by car in Europe over the last ten years. This mode of transport is ideal to really get to know a country.

## Votre meilleur souvenir de vacances ?

Un séjour à Santorin. Nous avons « subi » une coupure d'électricité sur toute l'île, qui a duré presque une semaine. Passé la panique, hôtels et restaurants ont dû s'adapter et c'est une tout autre atmosphère qui a pris le dessus. Faite de dîners à la bougie et de cuissons au barbecue, c'était incroyablement romantique finalement.

A trip to Santorini when an electricity cut hit the entire island for almost a week. The atmosphere was quite magical – candlelit dinners and barbeques.

## Quels sont les détails rédhibitoires en hôtellerie ?

L'affluence. Une piscine noire de monde, un petit déjeuner avec un buffet pris d'assaut... L'accueil aussi donne le ton des vacances qui vont suivre. Je déplore les check-in qui durent trop longtemps. Chez nous, on écourté les formalités pour privilégier une invitation à boire quelque chose sur la terrasse... Les vacances doivent débuter dès les premières minutes suivant l'arrivée.

I think I'm allergic to crowds. A swimming pool overflowing with people or a breakfast buffet taken by storm. The quality of the welcome immediately sets the tone of the rest of the vacation.

## Le paysage qui vous touche le plus ?

L'Islande. Ces paysages volcaniques, ces sources jaillissantes... c'est un autre monde. Et toute la nature environnante de l'École d'Olargues. Outre notre coup de foudre pour la vue sur le village médiéval depuis l'hôtel, ce sont les montagnes, les rivières et cascades qui en font pour moi la destination « nature » idéale.

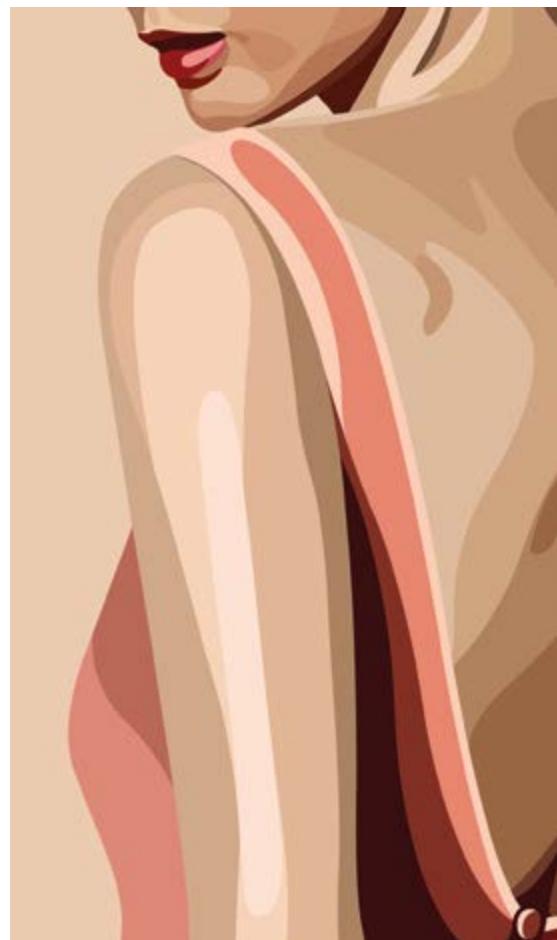
Iceland – it's a completely different world. Also the countryside around École d'Olargues – a mixture of mountains, rivers and waterfalls.

Par Laurence Goumel

# Cinq questions à Mathilde Crétier

Illustratrice de talent, cette artiste dans l'âme a accepté de signer les prochaines couvertures du magazine *Collectionneurs, le mag.* Insufflant au voyage son sens des courbes et de l'harmonie des couleurs.

À LA RENCONTRE DE ...





## Quelle voyageuse êtes-vous ?

Une voyageuse curieuse. En voyage, je viens chercher une autre lumière, d'autres couleurs et d'autres odeurs. Cette perte de repères, c'est le propre du dépaysement. Mais ce qui m'intéresse aussi, ce sont les gens. Et c'est pour cela que je n'aime pas les « petits » voyages, comme les longs week-ends qui me frustrent plus qu'autre chose... Depuis que je suis maman, je voyage en France. Chaque été, nous nous installons trois semaines dans une région que l'on ne connaît pas. C'est idéal pour s'imprégner d'une ambiance, d'un terroir. J'aime ce « temps long ».

I'm a curious traveller. Always looking for other light, other colours, other scents. What I enjoy most is meeting other people. Since I've become a parent, we stick to France. Each summer, we set up home in a new place for three weeks. I love having this time to really get to know a region.

## Un paysage d'enfance ?

Les montagnes. Les Alpes italiennes, celles du val d'Ayas qui mènent au mont Rose. J'y ai passé toutes mes vacances scolaires, dans un petit village au pied des montagnes où nous avions une maison de famille. J'ai très rapidement gagné mes galons de randonneuse chevronnée aux yeux de mon père qui m'emménait ascensionner des sommets de 3000 mètres ! Je dois reconnaître que cela m'a donné le goût du dépassement de soi.

The Italian Alps around Val d'Ayas where I spent all my childhood holidays. I quickly became an experienced hiker and that is probably where I learned to really learned to push myself to my limits.

## Pour qui dessinez-vous ?

J'ai beaucoup travaillé pour le secteur de la mode, jusqu'à ce que je ne m'y retrouve plus... trop artificiel. Je travaille encore un peu pour quelques maisons de luxe mais je compte désormais la plupart de mes clients dans l'édition.

I worked for a long time in the fashion world, but today most of my clients are in the publishing industry.



## Que vient-on chercher dans les illustrations de Mathilde Crétier ?

La féminité. Et une certaine modernité à travers des cadrages précis.

Femininity and a certain modernity.

## Trois principes essentiels à votre exercice ?

L'intégrité, la fidélité à ce que je suis. Si on me force à faire ce qui ne me ressemble pas, ça ne fonctionne pas. La féminité qui caractérise mes dessins est tout en nuances. J'utilise beaucoup de tons pastel, qui traduisent la sensibilité, la rondeur. Ce n'est pas moi qu'il faut solliciter pour évoquer la femme forte, puissante et radicale ( que j'admire ) avec l'utilisation de couleurs élémentaires par exemple ( rires ) ...

L'envie de faire voyager. Qu'il s'agisse d'une femme, d'un intérieur ou d'une fenêtre ouverte sur un paysage comme sur cette couverture des *Collectionneurs*, j'ai envie de transporter mon lecteur. Inviter son inconscient à vagabonder.

M'amuser. Prendre du plaisir à chaque commande est primordial. Et avec les années, j'ai appris à « m'écouter », ne rien forcer. Quand ça ne vient pas, j'arrête et je m'y remets le lendemain. J'ai mis dix ans à comprendre cela. Que parfois, ce n'est juste pas le « bon » moment. Le dessin doit rester un élan.

Remaining true and loyal to myself. If I'm forced to do something that is contrary to my values, it doesn't work.

The desire to take people on a journey – whether it be a woman, an interior or a window opening onto a landscape, I want to transport the reader.

Having fun. It's essential that I enjoy my work. I've learned to "listen" to myself and to wait until the time is right, without forcing things. Drawing happens on the spur of the moment.

# INVITEZ L'EXCEPTION À VOTRE TABLE !

En format 75 cl Verre Perdu



Vittel

**S.PELLEGRINO**

 **ACQUA PANNA**  
NATURAL SPRING WATER



*Cramant*

*Aÿ*

*Avize*



**CUVÉE LOUISE 2005**  
L'EXCEPTION PAR POMMERY

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