

NUMÉRO 29 | HIVER 2019-2020

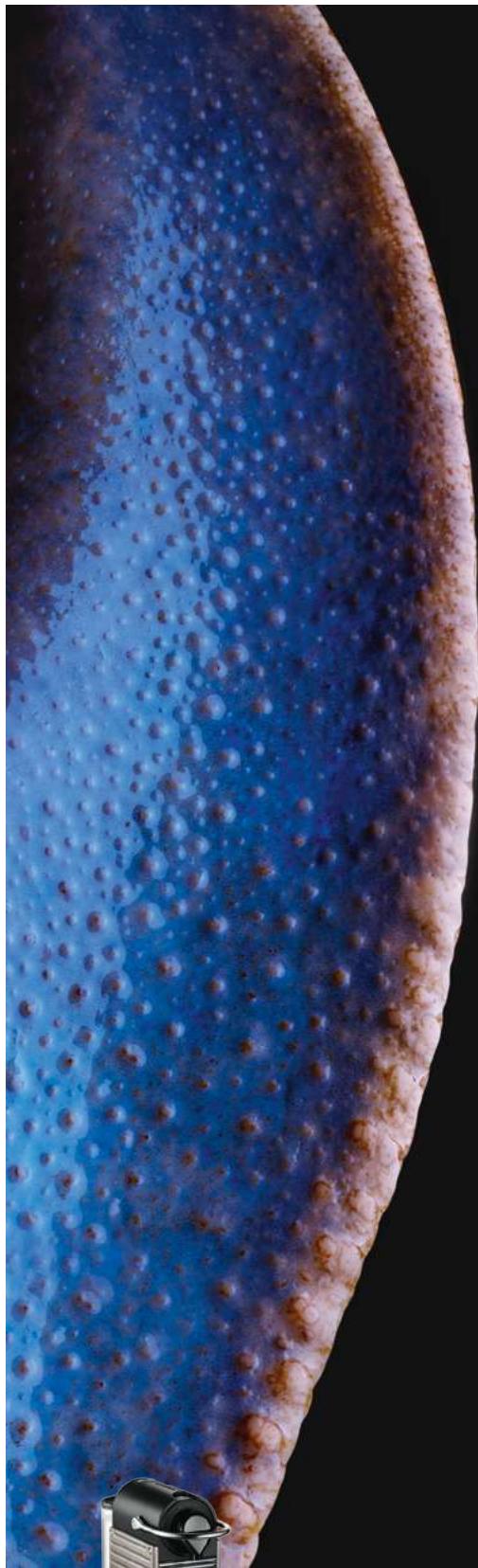
# Collectionneurs

le mag

COOCOONING  
À L'ITALIENNE  
QUATRE  
MAISONS,  
PLUSIEURS  
GÉNÉRATIONS  
AIX, REINE  
DE PROVENCE



Ω les Collectionneurs®  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



**Une pincée d'excellence**





**NESPRESSO**  
What else?\*

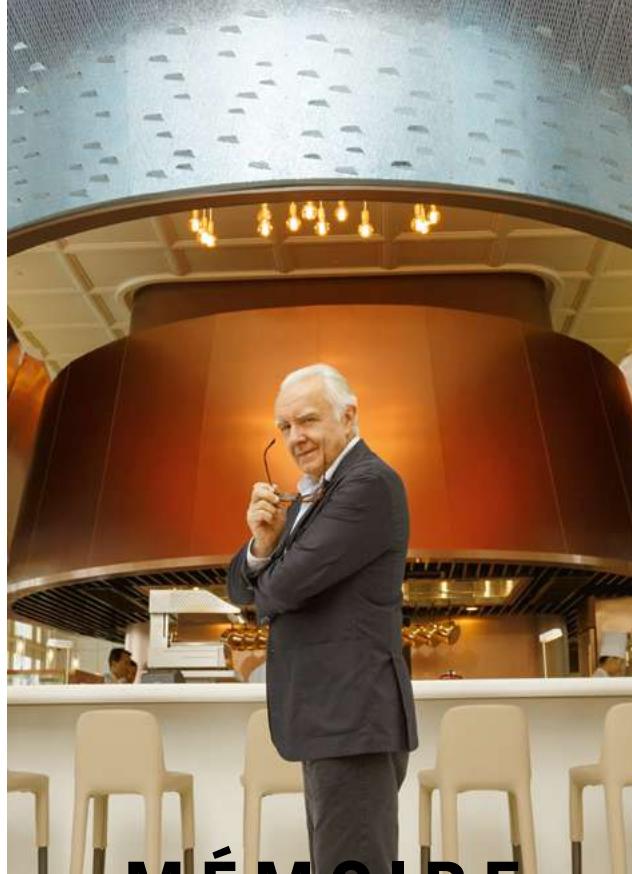


SINCE  
\* 1760 \*  
\* THE \*  
PERFECT  
\* START \*  
\* \* \* \* \*



\* DEPUIS 1760, L'APÉRITIF PARFAIT

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



## MÉMOIRE

In some of our establishments, time ticks by with each passing generation. There's nothing nostalgic about that. For how can you know where you are heading, if you don't know where you come from? The four hotel and restaurant owner portraits in this issue are moving testimony to this. These men and women have been upholding the art of receiving for over four generations. During this time, they have constantly reinvented themselves, our memory knows how to be creative. This issue also takes a look at another form of memory, that of imagery. Decorative sheets of wallpaper, reprints of geographical maps, traditional prints and historic advertisements and a retrospective of ski resort maps: a panorama of images, as delightful today as they were yesterday, reminding us just how refreshing memories can be...

**Dans certaines de nos maisons, le temps s'écoule au rythme des générations. Rien de nostalgique dans cela : on ne va nulle part si l'on ne sait pas d'où l'on vient. Les quatre portraits de restaurateurs et hôteliers présentés dans ce numéro en apportent une preuve émouvante. Ces hommes et ces femmes perpétuent l'art de recevoir depuis parfois quatre générations. Depuis tout ce temps, ils ont su en permanence se renouveler : la mémoire sait être créative. Dans ce numéro encore, une autre forme de mémoire, celle de l'imagerie. Crédit de papiers peints dominotés, rééditions de cartes géographiques, de gravures d'Épinal et d'affiches publicitaires, rétrospective des panoramas de domaines skiables, toute cette imagerie nous enchante aujourd'hui autant qu'hier : la mémoire sait être rafraîchissante.**

ALAIN DUCASSE

6 - 7  
14 ————— 19

culture d'hiver

20 ————— 21



valise culte

32 ————— 37



demeures privées

40 ————— 41



un chef, une envie

22 ————— 27



must have

28 ————— 31



portrait hôtelier

38 ————— 39

un collectionneur,  
une personnalité

42 ————— 43



dans la cave de...

Pouilly-Fuissé

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GEORGES  
DUBŒUF

[www.duboeuf.com](http://www.duboeuf.com)

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

44 ————— 51



goût

62 ————— 71



ouvert le dimanche

96 ————— 97



interview carte postale

52 ————— 61



for intérieur

72 ————— 81



city break

82 ————— 95



destination

98 ————— 99

paroles de  
collectionneurs

**les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**

Xavier Alberti

**DIRECTRICE DE LA RÉDACTION**Elsa Bergamo  
ebergamo@lescollectionneurs.com**RÉDACTRICE EN CHEF**Laurence Gounel  
laurence.gounel@gmail.comUn merci particulier  
à Théa Malaquin, Laure Peybernès  
et Maud Taillée**DIRECTION ARTISTIQUE**Soins Graphiques  
soinsgraphiques.com  
Pierre Tachon & Camille Demaimay**SECRÉTAIRE DE RÉDACTION**

Silvie Piacenza

**TRADUCTION**  
Sharpe Translations**A COLLABORÉ À CE NUMÉRO**  
Nadia Hamam**FABRICATION**  
Maury Imprimeur  
45330 Malesherbes (France)**SOCIÉTÉ ÉDITRICE**  
Véga Gestion, Bords de Seine 1  
3 esplanade du Foncet  
92441 Issy-les-Moulineaux cedex**PHOTOGRAPHIES**  
Tous droits réservés**PUBLICITÉ**  
Xavier Rouland  
Tel : 01 58 00 22 23  
xavier.rouland@ducasse-paris.com**COUVERTURE**Direction Artistique  
Soins GraphiquesCe magazine a intégralement été  
réalisé et imprimé en France.

ISSN 2608-5747

# Hennessy

## PARADIS IMPÉRIAL



10/10 000

À L'ISSUE D'UNE RÉCOLTE DONNÉE, LE NOMBRE MOYEN D'EAUX-DE-VIE  
AYANT LE POTENTIEL DE REJOINDRE UN JOUR CET ASSEMBLAGE EST  
TRÈS FAIBLE : SEULEMENT 10 SUR 10 000.  
LA SÉLECTION DES EAUX-DE-VIE N'EST PAS QU'UNE SCIENCE. C'EST UN ART.

MADE OF PRECISION\*

\*FAIT DE PRÉCISION

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

# Nouvelle année, nouveaux atouts

Par Laurence Gounel

## UN NOUVEAU DÉPART

QUOI DE NEUF CHEZ LES COLLECTIONNEURS ?

Tout proche de Cassis, il est l'un des secrets les mieux gardés. Un domaine de presque deux hectares, au pied d'un paradis: le massif de la Sainte-Baume, sanctuaire et lieu de pèlerinage des chrétiens qui rendent hommage à sainte Marie-Madeleine. Et c'est le chef Mathias Dandine qui a eu le coup de foudre pour cette bastide du XVIII<sup>e</sup> siècle, pour ses 28 chambres seulement et son orangerie. Lui qui avait le souhait de s'installer enfin « chez lui » après avoir affûté son expérience dans différentes adresses, de Mandelieu-la-Napoule au Lavandou, en passant par le cap d'Antibes. Le Relais de la Magdeleine est ainsi devenu cet été La Magdeleine - Mathias Dandine, à l'image de ses chambres et de sa table : une maison contemporaine mais gardienne de belles patines et d'une véritable authenticité dans la façon de recevoir, de privilégier les savoir-faire. Lui-même héritier d'une cuisine provençale – auprès de la table familiale mais aussi au fil de belles et grandes maisons, cet audacieux, maintes fois récompensé, a su développer une

cuisine de terroir de haute volée et trouver sa propre signature derrière le piano. Se nourrissant à la fois du patrimoine local, riche, de toutes ses rencontres et des voyages. L'aventure se poursuit aujourd'hui par son propre « voyage » au cœur du village de Gémenos, à une demi-heure de Marseille et d'Aix-en-Provence.

Chef Mathias Dandine, born in the Var, fell in love with this 18<sup>th</sup> century farmhouse and its 28 rooms and orangery. This summer, Le Relais de la Magdeleine became La Magdeleine - Mathias Dandine, where authentic hospitality, traditions and a commitment to know-how form the bedrock, depicted by contemporary rooms and a restaurant tinged with the patina of time. A legatee of Provençal cuisine, the bold, award-winning chef honed his own distinctive culinary signature while rustling up high-flying country fare.

**LA MAGDELEINE - MATHIAS DANDINE**

**40, AVENUE DU 2<sup>È</sup> CUIRASSIER**

**13420 GÉMENOS**

**TEL : 04 42 32 20 16**

**LESCOLLECTIONNEURS.COM**

**CHAMBRE À PARTIR DE 150 €.**

**MENU À PARTIR DE 45 €.**



## UN HIVER DE GLACE

La Provence a le sens des fêtes de fin d'année ainsi le Moulin de Vernègues & Spa offre des conditions inédites pour inaugurer la magie de Noël et faire vivre une toute nouvelle expérience aux familles jusqu'au mois d'avril. Le folklore des pays du Grand Nord s'installe entre les oliviers et au son du chant des cigales avec une véritable patinoire en plein air. De quoi réjouir les petits et grands qui viendront s'amuser gratuitement de 9 h à 19 h jusqu'à ce que le printemps pointe le bout de ses feuilles. Les patins sont gracieusement prêtés par l'hôtel qui s'apprête à vivre une saison hivernale provençale inédite.

Provence knows how to celebrate on a grand scale, as illustrated by the Moulin de Vernègues & Spa as it kicks off its winter season with the added attraction of an outdoor skating rink. Fun and laughter await young and old alike, who can enjoy themselves for free from 9am to 7pm until the month of April.

**MOULIN DE VERNÈGUES & SPA**  
**DOMAINE ET GOLF DE PONT-ROYAL, RN7**  
**13370 MALLEMORT**  
**TEL : 04 90 59 12 00**  
**LESCOLLECTIONNEURS.COM**  
**CHAMBRE À PARTIR DE 135 €.**  
**MENU À PARTIR DE 35 €.**



## NOUVELLES CHAMBRES, NOUVEAU CHARME

C'est l'une des plus belles cachettes de vacances, au milieu d'un parc paysagé de plus d'un hectare... Un repère d'hédonistes avec œuvres d'art, mobilier art déco, spa Nuxe et désormais 25 nouvelles chambres dont la décoration joyeuse et graphique vient contraster la végétation omniprésente depuis les baies vitrées. Un lieu de vie idéal ? La nouvelle salle à manger extérieure qui fait écho à la bohème des années 1950.

Set in over 2 acres of landscaped parkland, this villa must be one of the most exclusive holiday hideaways. This hedonist retreat has been treated to some new features, among which 25 uplifting rooms and a dining room that pays tribute to the Bohemian 1950s.

**VILLA DUFLOT PERPIGNAN HÔTEL & SPA**  
**ROND POINT ALBERT-DONNEZAN, 66000 PERPIGNAN**  
**TEL : 04 68 56 67 67**  
**LESCOLLECTIONNEURS.COM**  
**CHAMBRE À PARTIR DE 99 €.**  
**MENU À PARTIR DE 25 €.**



## 130<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE

Le restaurant Aux Lyonnais célèbre ses 130 ans en janvier prochain. À cette occasion, Alain Ducasse rassemble trois chefs de la région Auvergne-Rhône-Alpes qui font partie de la communauté les Collectionneurs: Julien Allano, chef de l'hôtel-restaurant Le Clair de la Plume, André Taormina, chef du restaurant L'Ambroisie et Jean-Michel Carrette, chef de l'hôtel-restaurant Aux Terrasses. Chaque mois, de février à avril, le plat d'un des trois chefs sera disponible à la carte, au déjeuner et au dîner. Un moment idéal pour voyager en territoire lyonnais et aller à la rencontre de la cuisine de ces chefs Collectionneurs, tout en profitant du cadre parisien.

32, RUE SAINT-MARC, 75002 PARIS

TEL : 01 42 96 65 04

MENU À PARTIR DE 28 €.

To celebrate the 130<sup>th</sup> anniversary of the restaurant, Aux Lyonnais, Alain Ducasse has roped in three chefs from the Auvergne-Rhône-Alpes region, members of les Collectionneurs: Julien Allano, chef of Le Clair de la Plume, André Taormina, chef of the Ambroisie and Jean-Michel Carrette, chef of Aux Terrasses. Every month, from February to April, one of the chef's dishes will feature on the lunchtime and evening menus of Aux Lyonnais.

## NOUVEAU VISAGE, NOUVEAU SPA

À presque 150 ans, le Grand Hôtel Belfry de Lourdes s'offre une nouvelle jeunesse et devient le Belfry & Spa. Cette demeure historique n'a pas fait que rénover ses chambres, plus lumineuses, contemporaines. Elle se dote d'un très beau spa avec une piscine intérieure chauffée en plus de celle extérieure, de sauna, hammam, solarium et jacuzzi, de soins signés L'Occitane pour ses deux cabines, dont une double.

**BELFRY & SPA**

66, RUE DE LA GROTTE, 65100 LOURDES

TEL : 05 62 94 58 87

CHAMBRE À PARTIR DE 99 €.

The Grand Hôtel Belfry of Lourdes, now the Belfry & Spa, is enjoying a new lease of life. The rooms have been revamped in a contemporary, luminous vein and the establishment hosts a beautiful spa (L'Occitane), boasting a heated indoor pool in addition to the outdoor one.

**Europcar**

moving **your** way

Pour votre séjour en tant que  
membre du programme  
les Collectionneurs

**15% de remise\***  
sur votre location de voiture

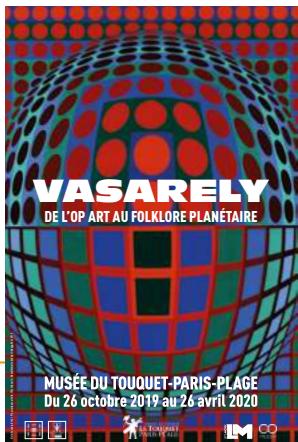
**MOVE ANYWHERE\*\***

\*\*PARTEZ À L'AVENTURE EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER

\* Offre soumise à conditions, disponible sur : <http://www.europcar.fr/partenaire/les-collectionneurs>

Photo non contractuelle. Europcar RCS Versailles 303 656 847 - moving your way = avancer avec vous - juillet 2019

Par Laurence Gounel



## À NE PAS RATER

### LE TOUQUET-PARIS-PLAGE VASARELY, DE L'OP ART AU FOLKLORE PLANÉTAIRE

Le maître de l'optique s'installe dans la petite station anglo-normande avec plus de 70 œuvres illustrant les différentes périodes et inspirations qui ont nourri son travail. Un événement dans un format néanmoins intime et surtout plusieurs pièces jamais exposées à la clé.

**JUSQU'AU 26 AVRIL 2020 AU MUSÉE DU  
TOUQUET-PARIS-PLAGE, LETOUQUET-MUSEE.COM**

The Master of Optical Illusion has taken up residence in the Anglo-Norman seaside resort, with over 70 works, some of which are on show for the first time.



TAKEEN 5325 B  
71 PE 90

## À DÉCOUVRIR

### LYON - YVES SAINT LAURENT

Il est l'un des plus grands créateurs du XX<sup>e</sup> siècle. Le musée des Tissus de Lyon lui rend hommage en mettant l'accent sur les relations qu'entretenait ce visionnaire avec les soyeux lyonnais et autres fabricants et fournisseurs de tissus et étoffes de la région. Parmi les quatre grandes parties de ce parcours, sont présentées des pièces très peu connues du grand public.

**JUSQU'AU 8 MARS 2020 AU MUSÉE DES TISSUS, MUSEEDESTISSUS.FR**

Yves Saint Laurent was one of the greatest designers of the 20th century, but this time the spotlight is focusing on his relations with silk and other fabric manufacturers and suppliers in the Lyons region. A four section visit with garments that are little known to the general public.

## À EMPORTER

### LE BACKGAMMON DE VOYAGE

Jeu de stratégie amical, familial, toute génération... Ce « backgammon à rouler » est tricoté ici en point mousse, pour être encore plus souple et facile à glisser dans une valise.

**EN PUR LAINÉ VIERGE, 150 €, MOLLI.COM**

A knitted, "roll-up Backgammon" board, ideal to slip into your suitcase.





## À VOIR PARIS LÉONARD DE VINCI

Dernière ligne droite avant la fin de cette exposition événement au Louvre, qui est venue commémorer les 500 ans de la mort du plus grand artiste de la Renaissance. Une exposition rarement égalée dans l'histoire.

JUSQU'AU 24 FÉVRIER 2020,  
AU MUSÉE DU LOUVRE. LOUVRE.FR

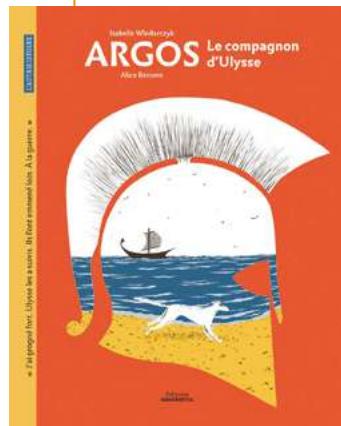
This is the last stretch before the Louvre's major exhibition-event, marking the 500<sup>th</sup> anniversary of the death of the greatest Renaissance artist, closes its doors.

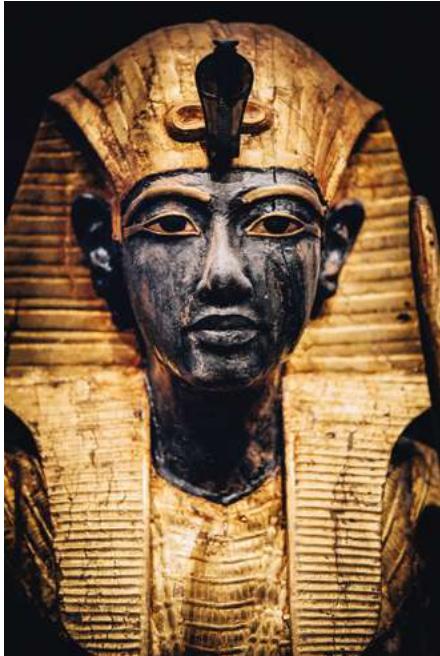
## À LIRE ARGOS, LE COMPAGNON D'ULYSSE

Après *Marbre*, le *David* de Michel-Ange, puis *Le Dernier Clou du cheval de Troie*, voici le troisième volet de cette collection qui revisite des histoires de notre patrimoine culturel de façon originale ou à travers le point de vue d'un personnage. Instructif et singulier.

COLLECTION L'AUTRE HISTOIRE, AUX ÉDITIONS AMATERRA,  
DÈS 9 ANS, 44 PAGES, 12, 90 €.

The third opus in this unusual collection that relates the stories of our cultural legacy either from an unusual perspective or that of the point of a view of a character.





## À VOIR

### LONDRES - TUTANKHAMUN, TREASURES OF THE GOLDEN PHARAOH

Nombreux sont ceux qui, à regret, ont laissé filer le délai pour accéder à l'exposition la plus visitée de l'histoire de France (1,4 million de visiteurs). Haut les cœurs, la galerie Saatchi de Londres expose à son tour 150 œuvres qui font étape ici pour la toute dernière fois, avant de retrouver une installation permanente au Musée du Caire.

JUSQU'AU 2 MAI 2020 À SAATCHI GALLERY,  
[SAATCHIGALLERY.COM](http://SAATCHIGALLERY.COM)

Many of us regret having missed the most visited exhibition in the history of France. Pop over to London and see the 150-work show, displayed here for the last time before returning home to the Museum of Cairo.

## À TESTER

### PARIS - ESPIONS

Un parcours qui invite à recueillir des informations en utilisant les méthodes et outils des services de renseignement et plus largement, une plongée dans ce monde qui suscite beaucoup de fantasmes : micros cachés, caméras miniatures, identités troubles et opérations clandestines... Quelle est la part de réel, où s'arrêtent les clichés ? Insolite.

JUSQU'AU 9 AOÛT 2020 À LA CITÉ DES SCIENCES  
ET DE L'INDUSTRIE. [CITE-SCIENCES.FR](http://CITE-SCIENCES.FR)

Immerse yourself in the world of intelligence that has given rise to so many fantasies: hidden mics, miniature cameras, double agents and clandestine operations... What is fact and what is fiction, where do the clichés stop?





## À ÉCOUTER

### SUZANE

Elle se dit conteuse d'histoires sur fond d'électro, quand la presse la présente – excusez du peu – comme un croisement d'Edith Piaf et de Daft Punk. Ses clips enflam-ment le Net au point que cette Avignonnaise aux chansons à texte sort un premier album très attendu en ce début 2020. À guetter...

The media bills her as a mixture of Edith Piaf and Daft Punk. The grapevine has it that this Avignon singer-songwriter will be releasing her first album in early 2020. We're all ears...

LONDON CALLING  
BACON, FREUD, KOSOFF, ANDREWS,  
AUERBACH, AND KITAJ



## À VOIR

### ROME - BACON, FREUD AND THE SCHOOL OF LONDON

En collaboration avec la Tate Modern à Londres, Rome expose les 45 peintures majeures du mouvement figuratif du XX<sup>e</sup> siècle. En tête de file de cette fameuse École de Londres apparue à la fin des années 1940, les artistes Francis Bacon et Lucian Freud qui revendentiquent une peinture réaliste à travers leurs portraits « provocateurs », valorisant la vérité dans un langage pictural parfois cru.

JUSQU'AU 23 FÉVRIER 2020 AU CHIOTRO DEL BRAMANTE, CHIOTRODELBRAMANTE.COM

In all, 45 major artists of the 20<sup>th</sup> century figurative movement, with at the head of the legendary London School that emerged in the late 1940s, artists Francis Bacon and Lucian Freud, famous for their realism and “provocative” portraits.

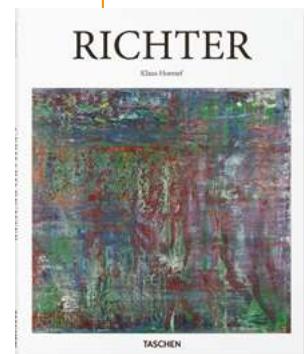
## À FEUILLETER

### RICHTER

Une introduction décisive à l'un des plus grands artistes de notre temps, celui qui a libéré la technique du poids de l'idéologie. Un ouvrage qui revient sur l'ensemble de sa carrière et qui couvre aussi 50 ans d'événements culturels, économiques et politiques. Le 200<sup>e</sup> volume de cette collection de petits livres d'art, idéale pour s'initier.

AUX ÉDITIONS TASCHEN, 96 PAGES, 10 €.

A compelling introduction to one of the greatest artists of our era, who released technology from the burden of ideology.



## POUR S'INTERROGER

### PARIS - JE MANGE DONC JE SUIS

Existe-t-il des aliments « générés » ? Que disent de notre identité culturelle les rituels, les pratiques et les interdits autour des repas ? Quels sont les impacts environnementaux de notre alimentation ? Autant de pistes de réflexion impulsées par cette expérience singulière et ludique en trois actes : sur 650 m<sup>2</sup>, on s'installe à la table de l'Élysée, on dialogue avec une vache fictive, on revoit un extrait de *L'aile ou la cuisse...* avant d'être conviés à de grands banquets commentés par les chefs et des chercheurs.

JUSQU'AU 1<sup>ER</sup> JUIN 2020 AU MUSÉE DE L'HOMME,  
MUSEEDELHOMME.FR

Do “gendered” foods exist? How have the rituals, practices and prohibitions around food shaped our cultural identity? An intriguing and amusing experience in three acts.



## À SAVOURER

### UN SANDWICH À GINZA

Une écriture sensuelle, les merveilleuses illustrations d'un maître du genre et au fil des pages, l'eau à la bouche... De Ginza à Narita, d'Osaka à Minami, on découvre en même temps que les rituels et les recettes de chaque quartier, le rapport complexe que les Japonais entretiennent avec leur gastronomie. C'est un vrai documentaire qui se cache derrière ce voyage initiatique.

DE YŌKO HIRAMATSU ET JIRŌ TANIGUCHI AUX ÉDITIONS PICQUIER,  
256 PAGES, 20 €.

Sensual writing and marvellous illustrations by a master of the genre, as we discover, page after page, the rituals and recipes of each district and Japan's complex relationship with food.

*Diamond\**  
LA NOUVELLE BOUTEILLE  
UNIQUE ET PRÉCIEUSE



Parce que les diamants sont intemporels comme les meilleurs moments et  
qu'ils sont purs comme l'eau S.PELLEGRINO,  
nous avons créé cette bouteille 75cL, facettée comme une pierre précieuse,  
pour sublimer les plus belles tables.

**120**  
*ans*  
**S.PELLEGRINO**

*Delicieusement Italienne*

Par Laurence Goumel

# VITRA, éditeur de design révolutionnaire

VALISE CULTE



Né en 1950, en pleine reconstruction économique après-guerre, Vitra est l'œuvre de Willi & Erika Fehlbaum, un couple d'outre-Rhin. Leur premier voyage aux États-Unis, en 1953, avec la découverte des pièces de Charles et Ray Eames, les conforta dans leurs ambitions : devenir éditeurs de design. Après d'âpres négociations, ils obtiennent leur première licence avec Herman Miller, manufacture des Eames et le succès est énorme, dix ans plus tard, avec la signature du mobilier suédois Verner Panton. L'engouement sans précédent pour ce marché n'intervient qu'au milieu des années 1970 et le flambeau se transmet aux héritiers de ce couple audacieux, Rolf et Raymond qui vont accompagner, à leur tour, chaque pas de la révolution du design du XX<sup>e</sup> siècle. La maison d'édition devient vite incontournable au point qu'un Vitra Design Museum voit le jour en 1989. En 2004, la Vitra Home Collection compte parmi ses signatures les plus prestigieuses de rééditions, celles

de Jasper Morrison ou encore de Ronan et Erwan Bouroullec... Après un siège social déjà spectaculaire réalisé par Frank Gehry en 1994, ils s'offrent en 2010 leur Vitra Haus, signée des architectes Herzog & de Meuron. En 2012, c'est la troisième génération familiale qui prenait la relève pour continuer la success story...

Born in 1950, Vitra is the work of Willi and Erika Fehlbaum from Germany. After obtaining their first licence with Charles and Ray Eames, they confirmed their success with the signature of the Swedish furniture manufacturer, Verner Panton. In the 1970s, their sons continued this design revolution, making the firm a pivotal player, which led to the inauguration of The Vitra Home Museum in 1989. In the early 2000s, the Vitra Home Collection boasted prestigious reissues such as those of the furniture of Jasper Morrison and of Ronan & Erwan Bouroullec... Since 2012, the third generation has been pursuing the traditions of this family success story.

# L'ART DU CHAMPAGNE



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

Par Laurence Goumel

Mountain shoes ultralégères et fourrées en laine mérinos, Pete Sorensen, 395 €. [petesorensen.com](http://petesorensen.com)



Coussin en éco-velours, Nobodinoz, 22,95 €. [nobodinoz.com](http://nobodinoz.com)



MUST HAVE



Set de deux verres à vin, Felicia Ferrone pour fferrone, 231 €. [pamono.fr](http://pamono.fr)



Bomber en mouton retourné, Coach, 1 700 €. [coach.com](http://coach.com)

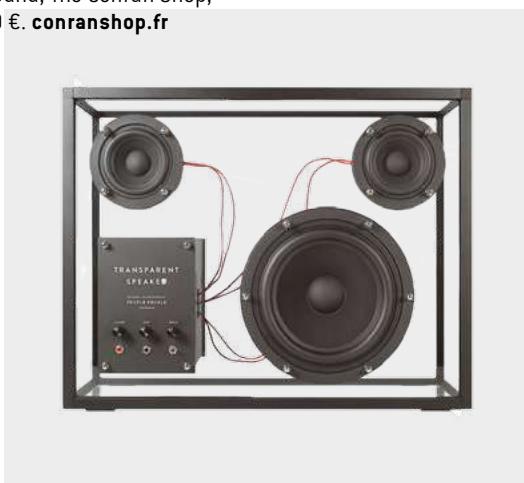


Casque Stellia 100 % *made in France* aux finitions cuir, Focal, 3000 €. [focal.com](http://focal.com)



le thé blanc  
**NID DU DUCASSE**  
rose - framboise

Enceinte transparente par  
Transparent Sound, The Conran Shop,  
à partir de 500 €. [conranshop.fr](http://conranshop.fr)



Babies à talons et paillettes,  
Tila March en exclusivité pour  
Le Printemps, 295 €. [leprintemps.fr](http://leprintemps.fr)



Manchette fourmi réalisée  
à la main, Begum Khan,  
902 €. [begumkhan.com](http://begumkhan.com)



Batterie – hommage à Martin Circus –  
éditée à 27 exemplaires,  
ASBA X Jean-Charles de Castelbajac,  
9 127 €. [asbadrums.com](http://asbadrums.com)





LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789  
STORICO PASTIFICIO GAROFALO  
PASTA DI GRAGNANO IGP



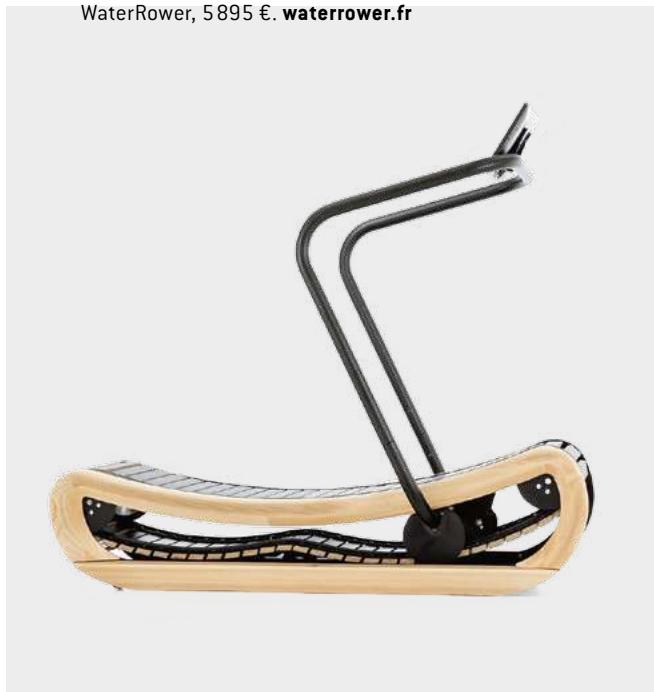
UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUEMENT RECONNNU,  
DÉSORMAIS CERTIFIÉ



Certificato da Organismo di  
Controllo autorizzato dal Mipaaf

Indication Géographique Protégée

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. [WWW.MANGERBOUGER.COM](http://WWW.MANGERBOUGER.COM)



Tapis de course en frêne Sprintbok,  
WaterRower, 5 895 €. [waterrower.fr](http://waterrower.fr)



Teddy en coton matelassé,  
Petit Bateau X Jean Jullien,  
55 €. [petit-bateau.fr](http://petit-bateau.fr)



Jupe plissée en organza,  
forte forte, 540 €.  
[forte-forte.com](http://forte-forte.com)



Casque de ski *made in*  
*France* haute sécurité finition  
cuir brodé, Aurak, 379 €.  
[aurak-protection.com](http://aurak-protection.com)



L'épicerie fine des fins gourmets

Bienvenue  
dans notre  
**Univers  
Exquis**

Par Laurence Goumel

# Cécile et Stéphane Rives, bâtisseurs infatigables

Passionnés au point de séjournier dans tout nouvel hôtel qui retient leur attention, ce couple d'hôteliers écrit chacune de leurs histoires de A à Z. La première débute à Carcassonne avec l'Hôtel du Château.

PORTRAIT HÔTELIER





Amoureux depuis leurs 15 ans, Cécile et Stéphane attrapent le virus de l'hôtellerie alors qu'ils sont encore étudiants et partagent les « saisons » bien chargées d'un hôtel familial sur la Côte d'Azur. Au point de concrétiser leur passion sitôt leurs cursus terminés, avec l'achat en 2000 de l'Hôtel du Château, au pied de la cité médiévale de Carcassonne. « **Un petit deux étoiles en fin de vie, à 40 francs la chambre... et à l'emplacement exceptionnel.** » Une opportunité qui sonne comme une promesse, à condition d'y mettre de l'huile de coude. Dix ans de travaux colossaux et cinq enfants plus tard, cette première adresse marque le début d'une aventure familiale. Stéphane s'y est investi jour et nuit, de la plomberie à l'électricité en passant par la maçonnerie, tandis que Cécile gère l'exploitation. Et si chaque année, l'hôtel a gagné en prestige avec aujourd'hui 17 chambres à l'âme médiévale – plafonds à la française, boiseries aux murs, tissus tendus... – une piscine agrandie, la création d'une vraie terrasse avec vue à 360° sur les remparts, de nouvelles chambres aménagées dans les bâtiments techniques, Cécile et Stéphane ont toujours privilégié un accueil « familial ». « **Nous habitions sur place avec les enfants qui prenaient leur petit déjeuner au milieu des clients. Ce sont nos photos de famille que l'on trouve sur les commodes. D'une certaine façon, on venait dormir chez nous.** »

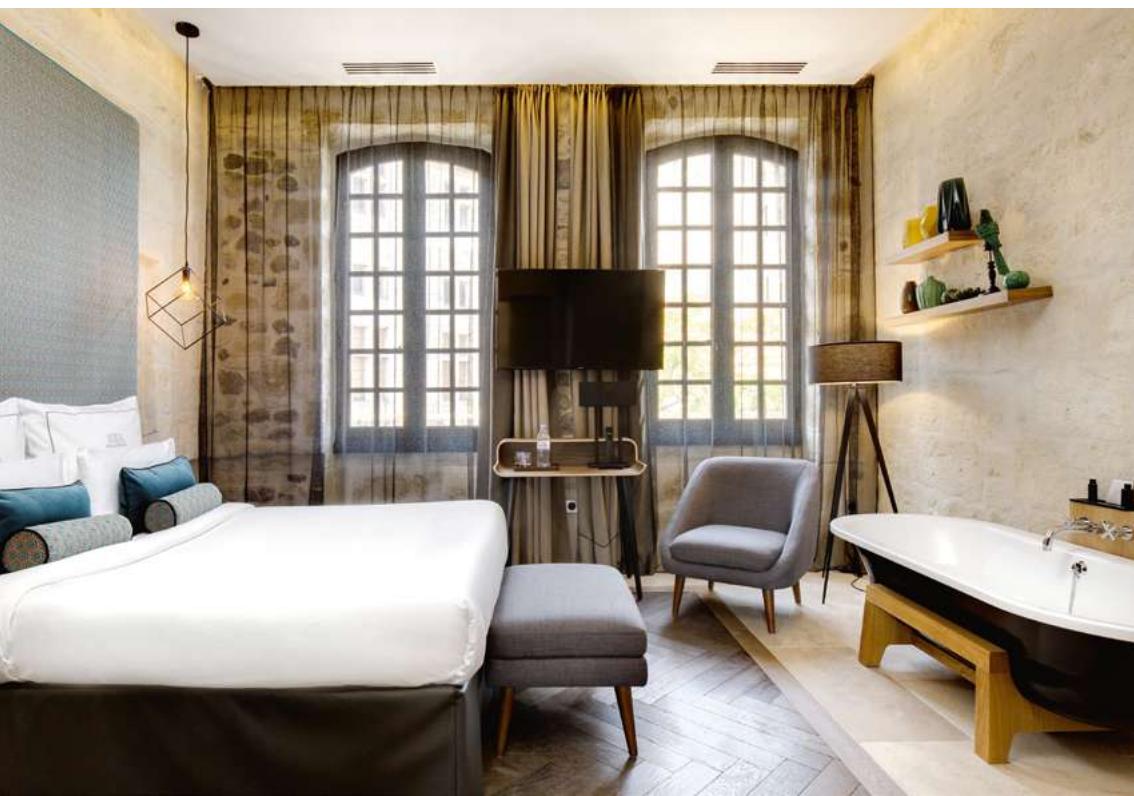
---

HÔTEL  
**HÔTEL  
DU CHÂTEAU**

2, RUE CAMILLE-SAENS  
11000 CARCASSONNE  
TEL : 04 68 11 38 38  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 150 €.

---



---

HÔTEL  
**HÔTEL  
DES REMPARTS**

6, PLACE ANATOLE-FRANCE  
30220 AIGUES-MORTES  
TEL : 04 66 53 82 77  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 170 €.

---





**« Ce sont nos photos de famille que l'on trouve sur les commodes. »**

Depuis, c'est à chaque nouvelle adresse, une nouvelle histoire qu'aime raconter ce couple d'hôteliers passionnés. Après avoir saisi deux autres opportunités à Carcassonne au début des années 2010, ils ont acheté en 2016 l'Hôtel des Remparts à Aigues-Mortes. Un cadre médiéval où, là encore, Stéphane s'est fait un plaisir de superviser l'ensemble des travaux en plus de refaire lui-même toute l'électricité. « **J'ai réalisé qu'à chaque fin de chantier, j'attends celui d'après, prêt à imaginer une nouvelle expérience. Ce qui implique d'évoluer sans cesse, de se remettre en question. C'est ce qui est enrichissant** », reconnaît Stéphane. Pour rendre tout son lustre à cette ancienne caserne militaire du XVIII<sup>e</sup> siècle, le couple s'est installé sur place et a travaillé pendant un an et demi avec des tailleurs de pierres. « **Quelle satisfaction de restaurer toutes les voûtes, les salons... nous avons importé en tout 150 tonnes de pierres et même travaillé la nuit pour ne pas déranger la circulation et le voisinage.** » Jamais fatigués, ces inséparables sont toujours à la recherche de nouveaux projets. Une passion qui semble déjà gagner Louis, l'aîné, 18 ans. L'histoire familiale semble prête à continuer de s'écrire.

Cécile and Stéphane, who caught the hotel bug when they were students, made their dream come true in 2000 with the purchase of the Hôtel du Château at the foot of the medieval city of Carcassonne. After ten years of major building works and five children later, during which time Stéphane threw himself body and soul into the restoration, while Cécile was running the business, this establishment turned out to be the first in the family's adventure. Each new establishment provides the enthusiastic couple with a wealth of stories to tell. After seizing two other opportunities in Carcassonne in the early 2010s, they bought the Hôtel des Remparts in Aigues-Mortes. Another medieval site, which Stéphane again supervised entirely. “I realised that as each building site drew to a close, I was eager to begin the next one and imagine a new experience.” In a bid to restore this former 18<sup>th</sup> century barracks to its former glory, the couple moved in and worked for a year and a half with the stone masons.

Par Laurence Gounel

# Cocooning à l'italienne

L'hiver a du bon quand on se réfugie aux premiers frimas dans la convivialité trans-alpine, pour retrouver le charme d'un service sincère et d'un cadre cosy. La preuve par quatre.



## **WELLNESS HOTEL ENGEL GOURMET & SPA**

Niché au cœur des Dolomites, cette adresse cultive l'esprit familial, confortable et chaleureux d'un grand chalet authentique aux boiseries centenaires. Une table gastronomique, des salons cossus au coin du feu qui crépite... Et surtout, un spa qui, à lui seul, mérite que l'on s'y réfugie pour profiter de bons nombres d'expériences sensorielles. À ne pas rater ? Le sauna avec vue ! Une carte postale typique du cœur des Dolomites.

An authentic spacious chalet boasting hundred-year-old woodwork, gourmet meals, log burning fires in the living rooms and a spa to indulge in delicious sensorial experiences.

VIA SAN VALENTINO, 3  
39056 NOVA LEVANTE (BZ), ITALIE  
TEL : + 39 0471 613131  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 220 €.



## ALP AND WELLNESS SPORT HOTEL PANORAMA

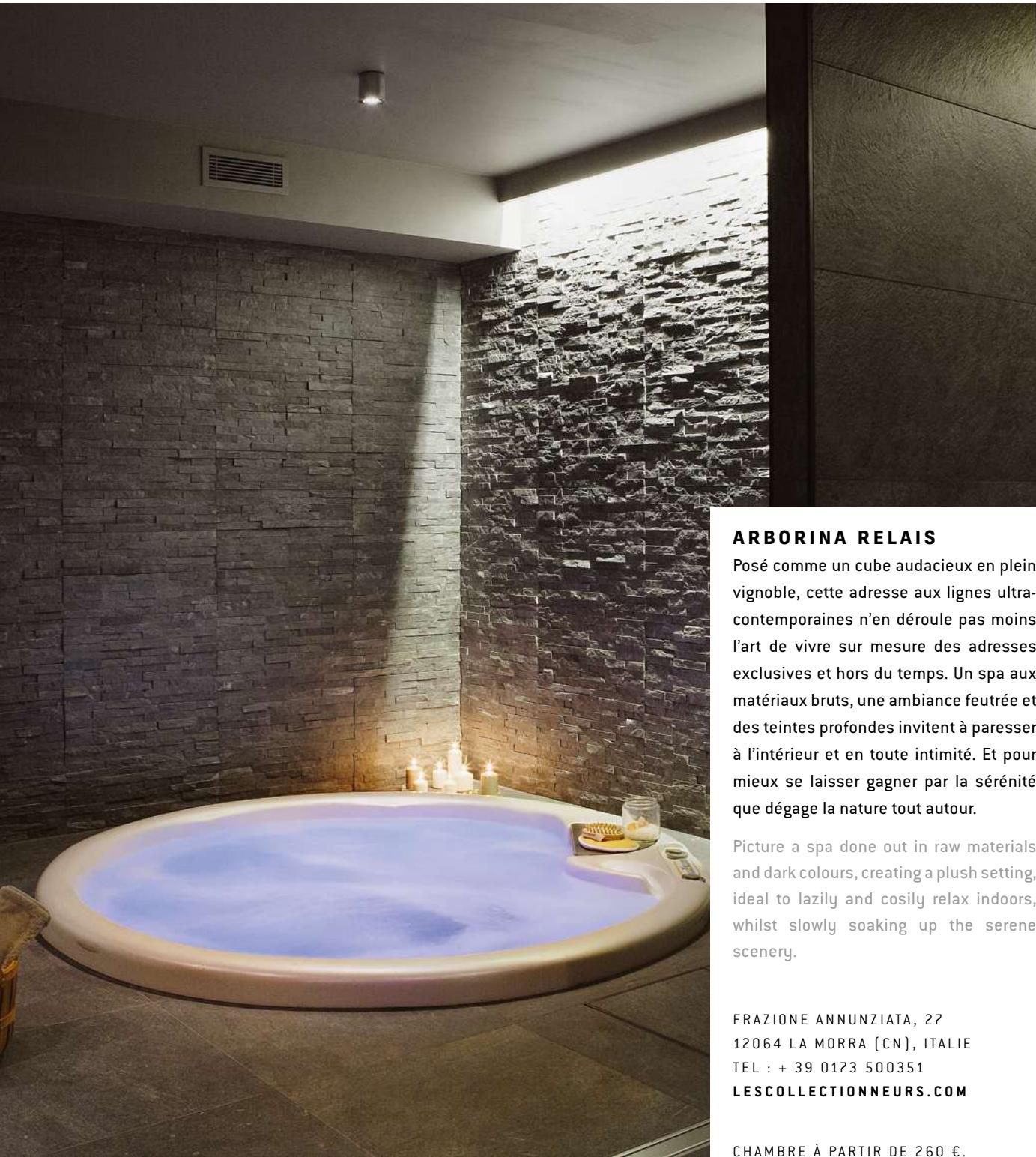
Adossée à la montagne et faisant face aux plus beaux sommets, cette adresse a su privilégier le bois, les étoffes généreuses et un sens du bien-être typiquement alpin : eau naturelle de la source pour se rafraîchir, bassin extérieur chauffé à plus de 32 °C, piscine intérieure, sauna, hammam et soins toutes générations viennent compléter un accueil familial réconfortant, non loin du domaine skiable de Paganella.

Wood, exquisite fabrics and a characteristic alpine notion of wellness (outdoor pool heated to over 32°C, indoor pool, sauna, treatments...) enhance the creature comforts, without forgetting the warm welcome.

VIA OTTORINO CARLETTI, 6  
38010 FAI DELLA PAGANELLA (TN), ITALIE  
TEL : + 39 0461 583134  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 140 €.





## ARBORINA RELAIS

Posé comme un cube audacieux en plein vignoble, cette adresse aux lignes ultra-contemporaines n'en déroule pas moins l'art de vivre sur mesure des adresses exclusives et hors du temps. Un spa aux matériaux bruts, une ambiance feutrée et des teintes profondes invitent à paresser à l'intérieur et en toute intimité. Et pour mieux se laisser gagner par la sérénité que dégage la nature tout autour.

Picture a spa done out in raw materials and dark colours, creating a plush setting, ideal to lazily and cosily relax indoors, whilst slowly soaking up the serene scenery.

FRAZIONE ANNUNZIATA, 27  
12064 LA MORRA (CN), ITALIE  
TEL : + 39 0173 500351  
**LESCOLLECTIONNEURS.COM**

CHAMBRE À PARTIR DE 260 €.





## **PALAZZO DI VARIGNANA RESORT & SPA**

Dominant un paysage de carte postale, cette adresse cultive un mélange d'architecture XVIII<sup>e</sup> et de lignes contemporaines, à l'image de son art de vivre : à la fois traditionnel et wellness. L'immense piscine regarde le ciel sous les verrières, la cave à vin se découvre entre boiseries et pierres, le bar se vit confortablement dans les fauteuils en velours... Côté spa, entre innovations technologiques et traditions ancestrales, les 3700 m<sup>2</sup> invitent au bien-être.

A tasteful blend of 18<sup>th</sup> century and contemporary architecture sums up this hedonistic sanctuary. Gaze at the sky through the conservatory roof of the huge pool, admire the wine cellar decked in wood and stone and then unwind in the comfy, velvet-furnished bar...

VIA CA' MASINO, 611A  
40024 CASTEL SAN PIETRO TERME  
(BO), ITALIE  
TEL : +39 051 19938300  
**LESCOLLECTIONNEURS.COM**

CHAMBRE À PARTIR DE 190 €.

Par Laurence Gounel

# Julie Chatté, Diététicienne, micro-nutritionniste



UN COLLECTIONNEUR, UNE PERSONNALITÉ



HÔTEL - RESTAURANT

## ATALANTE WELLNESS HOTEL THALASSO & SPA

RUE PORT NOTRE-DAME  
17740 SAINTE-MARIE-DE-RÉ  
TEL : 05 46 30 50 80  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 135 €.

**Arrivée comme diététicienne au Relais Thalasso & Spa de l'île de Ré, Julie Chatté offre aujourd'hui une expertise et une vision élargies de son métier, la diététique.**

### Quel est le challenge de votre fonction ?

De faire comprendre que la diététique ne concerne pas seulement la perte de poids. Mon message en début de séjour est clair: le « bien manger » agit sur toutes les fonctions. Mon rôle revient à faire de la prévention santé.

The challenge is to make people understand that dietetics is not just about losing weight. "Eating well" affects the entire body.

### Qu'apporte en plus la micro-nutrition ?

J'ai très vite fait évoluer mon poste en me formant à la micro-nutrition qui consiste à s'intéresser aux micro-nutriments contenus dans les aliments. Cela permet d'aller plus loin et d'agir sur beaucoup de déséquilibres : musculaire, vasculaire, digestif, stress, sommeil ...

I have evolved by learning about micronutrition which involves examining the micro-nutrients contained in food. As a result, I can act on many imbalances: muscular, vascular, digestive, stress, sleep ...

### Quelles sont les réactions ?

Passées les réticences ou l'incompréhension de certains voyageurs à rencontrer une diététicienne alors qu'ils n'ont pas de problèmes de poids, mon approche est vite comprise. Je rappelle toujours un mois et demi après pour veiller au suivi... Certains n'ont plus mal aux articulations, d'autres ont rééquilibré leurs assiettes !

People quickly understand my approach and I always contact them 6 weeks later to see how they are doing.

# Tropicana®

LA JOURNÉE PEUT  
COMMENCER



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

Par Laurence Goumel

## Le sarrasin de David Seguin



### RESTAURANT L'ADRESS

1, RUE DES IRIS  
79000 BESSINES  
TEL : 05 49 79 41 06  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

MENU À PARTIR DE 35 €.

**Chef-propriétaire de L'Adress, David Seguin a découvert le goût du sarrasin comme la plupart, en mangeant des galettes... Et, séduit, a décidé de lui donner toute légitimité dans sa cuisine.**

« **Le sarrasin est à mon image, moi qui viens de la campagne. C'est un produit de terroir, Bretagne, Lozère ou Cantal pour ma part. Méconnu, il me plaît de le sortir de son pré carré trop souvent réduit aux galettes bretonnes** », commence le chef qui a trouvé il y a quatre ans, dans cet exhausteur de goût, un assaisonnement d'un nouveau type. « **J'aime son petit goût d'huile de noisette grillée, subtil et fort à la fois. Je me suis dit qu'on pouvait forcément en faire quelque chose de "gastronomique".** » S'il a commencé à le travailler en crumble, aujourd'hui c'est même en pop-corn qu'il le décline : cuisson à l'eau, séchage au déshydrateur et friture. Le résultat ? Craquant et un goût multiplié par dix ! Un ingrédient qui lui a définitivement permis d'incarner sa cuisine et

qui signe aujourd'hui le succès de deux best à cette table charentaise : le sushi de sarrasin (une alternative au riz donc) et le gazpacho de petits pois au sable de sarrasin. « **Il se marie idéalement avec les légumes et accompagnements d'hiver, comme la châtaigne par exemple** », conclut le chef.

“*Although very little known, buckwheat is a genuine taste enhancer,*” says the chef. He started using it in crumbles, but today he also turns it into popcorn to obtain a ten-fold explosion of taste. This ingredient with an aroma of grilled hazelnut oil has definitively given his cooking a clear identity and is the bedrock of two of the best-sellers of his Charentes eatery: buckwheat sushi (as an alternative to rice) and a gazpacho of peas with buckwheat.

Un lieu  
pour partager  
La cuisine  
La pâtisserie  
L'œnologie



école de cuisine  
ALAIN DUCASSE

[www.ecolecuisine-alainducasse.com](http://www.ecolecuisine-alainducasse.com)

64 rue Ranelagh 75016 Paris tél. +33 (0)1 44 90 91 00 [ecole@ducasse.com](mailto:ecole@ducasse.com)

Par Laurence Goumel

# Virginie Reynaud

DANS LA CAVE DE ...

**ÂGE**

29 ANS

**ORIGINES**

FRANCILIENNES

**PROFESSION**DIRECTRICE ET  
CHEF SOMMELIÈRE DU  
RESTAURANT LA PASSERELLE,  
À ISSY-LES-MOULINEAUX**CAVE**150 RÉFÉRENCES ET  
ENVIRON 1500 BOUTEILLES**Votre philosophie  
de cave ?**

Ouvrir la carte à mes coups de cœur. À ces vignerons qui font du bon travail sans profiter d'une grande visibilité.

We believe in featuring on our menu winegrowers who make fine wines but lack visibility.

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

Il me semble qu'au-delà de la connaissance des vins, savoir servir un plat – en l'occurrence, maîtriser une découpe en salle, un flambage... – est un vrai plus. Avoir une vision globale ne peut qu'optimiser l'accord mets et vins.

Knowing how to serve a dish from carving in the dining room to flambéing is a genuine bonus for ideal wine-food pairings.

**Votre meilleur  
souvenir de  
sommellerie ?**

Lorsque j'ai dû ouvrir un Vouvray 1924, dans une de mes précédentes expériences. Je débouchais pour la première fois un vieux millésime et j'ai cherché partout mon supérieur – il s'était mis en retrait pour m'observer. J'ai fini par me lancer. Il est apparu derrière moi, alors que je terminais, pour me féliciter. J'ai ensuite le souvenir de la dégustation : un excellent millésime !

When I was set to open my first vintage wine – a 1924 Vouvray – I was desperate to find my boss, but he had hidden to watch me. When I finally opened the bottle, he leapt out to congratulate me.

RESTAURANT

**LA PASSERELLE**

172, QUAI DE STALINGRAD  
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX  
TEL : 01 46 48 80 81  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

MENU À PARTIR DE 36 €.



# Joseph Drouhin



[www.drouhin.com](http://www.drouhin.com)

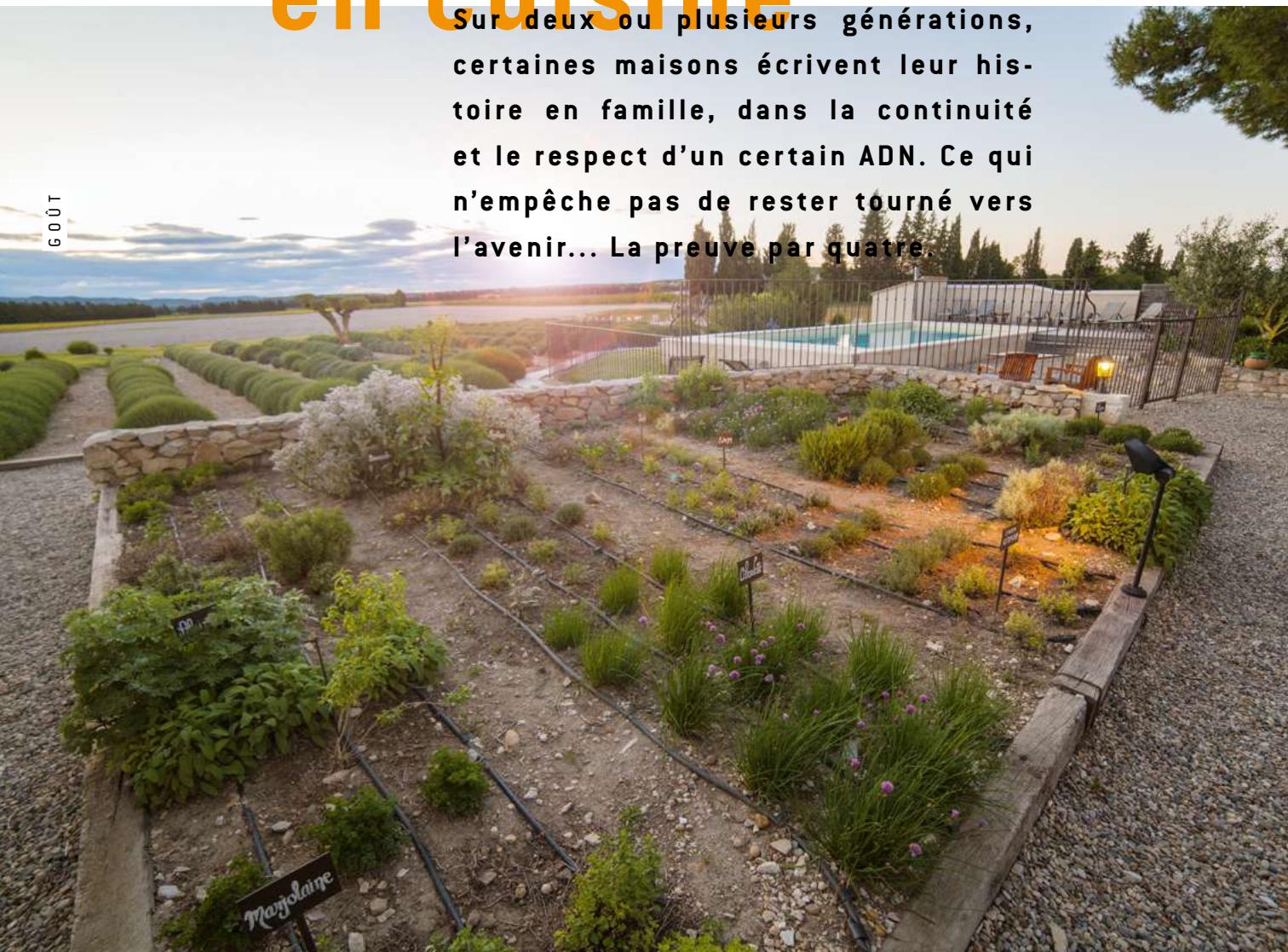
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Par Laurence Gounel

# L'héritage en cuisine

Sur deux ou plusieurs générations, certaines maisons écrivent leur histoire en famille, dans la continuité et le respect d'un certain ADN. Ce qui n'empêche pas de rester tourné vers l'avenir... La preuve par quatre.

GOÛT



## **SERGE ET MAXIME CHENET, CHEFS DE PÈRE EN FILS, ENTRE VIGNE ET GARRIGUE**

Quand l'un de ses fils lui annonce à 8-10 ans qu'il veut être chef lui aussi, Serge Chenet est sceptique. Après l'avoir envoyé faire son apprentissage ailleurs, Maxime revient à 24 ans et trouve très vite sa place. De cette cuisine à quatre mains, Serge Chenet retient que tout en transmettant son savoir-faire, il continue lui aussi à grandir. « **Il m'a apporté d'autres méthodes, des techniques et puis nous avons gagné en rapidité. Nous réfléchissons ensemble. Il y a une osmose qui s'est créée, un langage invisible qui s'est installé. Nous sommes très complémentaires.** » Au point que les voyageurs sont touchés par cette continuité, cette complicité évidente et ce même engagement à 200 %. « **C'est sa maison autant que la mienne aujourd'hui** », même si le père veille à transmettre aussi le fruit de ses réflexions sur son propre parcours : savoir faire la part des choses, préserver un minimum la vie de famille. « **Se faire plaisir aussi, ce qui n'empêche pas de se remettre en question et de faire preuve d'une grande force de travail** », conclut celui qui a profité de lâcher un peu les rênes pour se mettre à la peinture.

After sending his son to apprentice elsewhere, Serge Chenet realised that he too would “grow” by handing down his know-how so close to home. Maxime, who returned at the age of 24, quickly fitted in. “**He brought me other methods and we gained in speed. An osmosis occurred,**” he concluded, whilst ensuring that he also passed on his thoughts about his own career: learning how to take decisions wisely, protecting your family life and enjoying, but also challenging yourself.

### MAISON D'HÔTES **ENTRE VIGNE ET GARRIGUE**

600, ROUTE DE SAINT-BRUNO  
30131 PUJAUT  
TEL : 04 90 95 20 29  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 135 €.  
MENU À PARTIR DE 68 €.

## PHILIPPE ET SANDRINE ARRAMBIDE, QUATRIÈME GÉNÉRATION À L'HÔTEL DES PYRÉNÉES

Arrivé il y a 19 ans dans cette institution qui fête ses 80 ans cette année, Philippe Arrambide pose un regard assez détaché sur cet enchaînement de transmissions : « **J'ai grandi ici, au milieu de la cuisine et au Pays basque, c'est courant de travailler en famille. Comme mon père a naturellement pris la succession de mon grand-père, c'était naturel pour moi de le faire aussi. Il fut même une période où mon grand-père venait encore donner un coup de main le dimanche et moi aussi alors que j'étais étudiant. Nous étions trois générations dans la même cuisine.** » Une transmission qui, à ses yeux, s'est faite sur la longueur et dans la douceur, comme il le dit, son père et lui ayant des caractères « faciles ». Il reconnaît avoir apporté sa propre vision de la cuisine : plus contemporaine, plus ancrée dans la saisonnalité, avec une carte largement réduite et privilégiant le bio et les circuits courts. Ce qu'il a conservé ? Le lièvre à la royale, une recette transmise depuis quatre générations. Son conseil ? Savoir être patient. Évoluer, à condition d'avoir observé en amont.

The chef considers such transfers to be natural. “**I grew up here, in the heart of the kitchen and in Basque country, where families frequently work together.**” The handover took place gently, over time. He admits that he has brought his own vision of cooking: a short, seasonal menu and local produce. What did he keep? Hare à la royale, a recipe handed down for four generations. His advice? Evolve but keep an eye on the past.

### HÔTEL - RESTAURANT HÔTEL DES PYRÉNÉES

19, PLACE CHARLES-  
DE-GAULLE  
64220 SAINT-JEAN-PIED-  
DE-PORT  
TEL: 05 59 37 01 01  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 105 €.  
MENU À PARTIR DE 42 €.







## ROBERT LALLEMAN, TROISIÈME GÉNÉRATION D'HÔTELIER-RESTAURATEUR AVEC L'AUBERGE DE NOVES

Gourmand et déjà à observer en cuisine pendant les vacances scolaires alors qu'il n'a qu'une dizaine d'années, Robert Lalleman avoue qu'il était un peu prédestiné à emboîter le pas de ses deux grand-mères excellentes cuisinières. Derrière l'école hôtelière et après avoir fait son apprentissage dans différentes maisons, il rejoint ses parents qui lui demandent de venir tenir les cuisines tandis qu'ils gèrent la partie hôtelière. Après deux faux départs, Robert Lalleman reprend l'Auberge de Noves, restaurant et hôtel depuis 1954. « **Même si je suis maintenant seul à diriger l'Auberge de Noves, j'ai à cœur de conserver l'ADN de cette maison : recevoir les clients comme s'ils étaient chez eux.** » Concrètement, le chef leur propose la carte lors de leurs deux premières visites et ensuite improvise jusqu'à leur demander ce qu'ils aimeraient manger. « **Cela revient à recevoir comme dans une maison de famille.** » Ce qu'il a modifié ? Il a « **démocratisé** » l'auberge et changé l'image de restaurant inaccessible qui existait. Résultat : le retour d'une clientèle locale pour le plus grand plaisir du chef.

Robert Lalleman admits that he was predestined to follow in the footsteps of his two grandmothers who were expert cooks. After hotel school, he decided to join his parents in the adventure. After two false starts, Robert Lalleman took over the Auberge de Noves, a hotel-restaurant since 1954. “**Even if I now run the Auberge de Noves alone, I’m committed to preserving the establishment’s DNA: making guests feel as if they were at home.**”

---

### HÔTEL - RESTAURANT **AUBERGE DE NOVES**

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

CHAMBRE À PARTIR DE 165 €.  
MENU À PARTIR DE 50 €.

## LA FAMILLE ARNAULT, BEAU-PÈRE ET GENDRE EN CUISINE, MÈRE ET FILLE EN SALLE, À LA CHAUMIÈRE

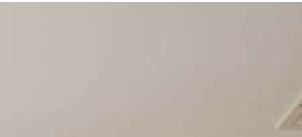
Rien d'imposé mais une certaine fierté à voir leurs filles rejoindre le métier, si l'on écoute Philippe Arnault... « **Avec le recul, on se dit qu'on a dû véhiculer un message positif** », dit-il après que la cadette se soit décidée, elle aussi, pour ce métier alors que l'aînée les a déjà rejoints, avec son époux, il y a cinq ans. Après les avoir encouragés à expérimenter d'autres maisons, Fabienne et Philippe ont commencé avec Cécile et Sébastien par faire un état des lieux de la maison à la lueur des nouveaux regards. Le constat ? Pas besoin de révolutionner mais un nouveau partage des tâches pour que chacun s'y retrouve. Une nouvelle stabilité à quatre leur permet même d'envisager de nouveaux projets. « **C'est le mariage de la fougue et de la sagesse. Chacun a trouvé sa place.** » Et si aujourd'hui, Cécile a développé les réseaux sociaux, si Sébastien gère en partie la carte, cela a permis à Philippe de se concentrer sur les ressources humaines et d'envisager « ensemble » un projet d'extension hôtelière. « **C'est stimulant de travailler sur l'avenir, cela donne du sens au présent. Plutôt que de gérer une fin de carrière, nous gérons le départ d'une autre** », résume bien Philippe Arnault.

After encouraging their children, Cécile and Sébastien, to try their hand in other establishments, Fabienne and Philippe carried out an audit of their business in light of their offspring's fresh viewpoint. This led them all to agree that rather than revolutionise their modus operandi, they would despatch the tasks differently. The new four-fold stability has enabled them to envisage new projects. “**It's a blend of passion and wisdom. Everyone has their own place. Working towards the future is stimulating and gives meaning to the present,**” concluded Philippe Arnault.

HÔTEL - RESTAURANT  
**LA CHAUMIÈRE**

2, RUE PAUL-LASNIER  
18700 AUBIGNY-SUR-NÈRE  
TEL: 02 48 58 04 01  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 94 €.  
MENU À PARTIR DE 23 €.



Par Laurence Goumel

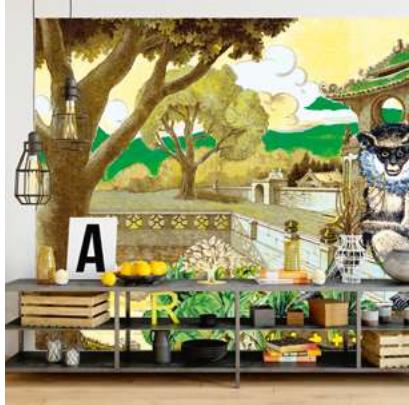
# Le pouvoir de l'imagerie

Motifs rétro, logos, cartes IGN et illustrations vintage rééditées, il semble que l'imagerie n'ait jamais connu une telle réminiscence auprès des décorateurs, amateurs d'art, du beau et des nostalgiques du savoir-faire. Retour vers le futur.



## MAISON IMAGES D'ÉPINAL

FOR INTERIEUR



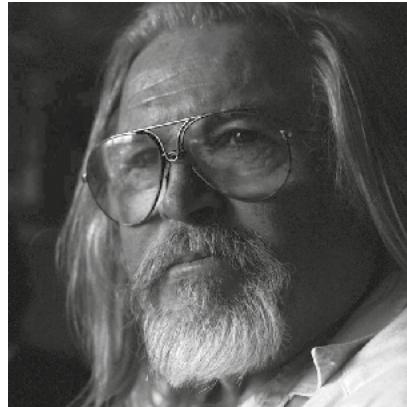
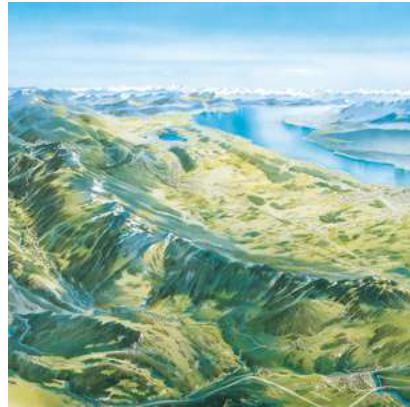
Bicentenaire, cette imprimerie vosgienne d'où sortaient au XIX<sup>e</sup> siècle des images en série et des planches illustrées, a perduré de multiples façons... ne serait-ce qu'à travers cette expression – « une image d'Épinal » pour signifier dans le langage commun la notion de « cliché ». Bicentenaire donc mais pas vieillotte, cette institution connaît même un vrai renouveau avec la décoration intérieure. Puisant dans ses archives exceptionnelles et quelques collections rares de quoi nourrir des créations sur mesure de décors muraux, rééditer des lithographies introuvables ailleurs. La plus célèbre des imageries et surtout, la dernière encore en activité dans le monde peut se vanter d'avoir su se réinventer via de multiples supports : papiers peints, papeterie, tirages d'art, textiles, art de la table... Un succès qui ne s'est jamais démenti tant l'imagerie a toujours tenu un rôle majeur dans la transmission du savoir populaire. Depuis 2014, c'est Christine Lorimy, entre autres, qui offre un nouveau rayonnement à cette manufacture française. De Londres à New York, de Séoul à Sydney, cette maison joue les ambassadrices d'un véritable art de vivre « à la française » dont le design et la fabrication sont installés dans les ateliers historiques, classés.

This two-hundred-year-old Vosges printing works which mass-produced images and illustrations in the 19<sup>th</sup> century, is enjoying a revival thanks to interior decoration. Delving into its archives and a few rare collections, it creates made-to-measure designs for wallpaper, stationery, fine art prints and textiles. To such an extent that France's most famous imagerie, and above all the last one still operating in the world, has become a fully-fledged ambassador of French art de vivre.





## ATELIER PIERRE NOVAT

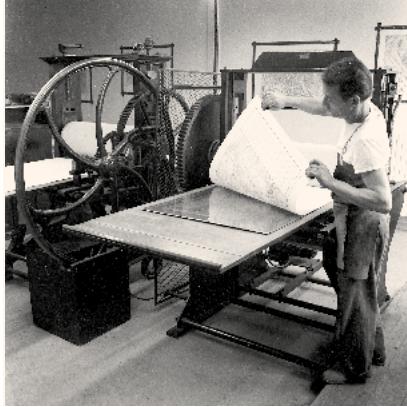


Anyone who has ever skied in France has pored over a map by this cult illustrator. Today, his children, Arthur and Frédérique Novat, are perpetuating his know-how, creating new panoramic maps of ski resorts and updating those originally drawn by the meticulous craftsman. Even if the graphic palette has replaced the brushes of yesteryear, these "works" are still instantly recognisable thanks to the distinctive shades of blue and white and exaggerated shadows and depth.

Son nom n'est pas connu, ses œuvres si. N'importe quel skieur s'est déjà fié, souvent sans le savoir, à un « plan des pistes » signé de cet illustrateur culte. Et si Glénat vient de lui rendre hommage avec un livre dédié, Arthur et Frédérique Novat, ses enfants, perpétuent son savoir-faire. En créant de nouveaux panoramas mais surtout, en actualisant à la demande un domaine skiable déjà dessiné par celui qui en a réalisé plus de 250 en 35 ans de carrière. Il n'est d'ailleurs plus rare de les voir exposés sous verre, en grand format, dans les intérieurs des chalets de montagne. S'offrir un panorama de l'Atelier Pierre Novat, c'est afficher avec fierté son héritage local. Rendre hommage au travail d'artisan minutieux, réalisé à partir de cartes IGN, de photos aériennes, même si le résultat n'avait pas la précision et l'exactitude actuelles des plans réalisés numériquement. Cet artiste avait d'abord à cœur de faire ressortir ce que chaque domaine avait de singulier : l'un plus boisé, l'autre plus sportif... Si la palette graphique a remplacé les pinceaux dans l'atelier familial aujourd'hui, les plans « maison » demeurent une référence. Et immédiatement reconnaissables à leurs calmes de bleus et de blancs, aux ombrés...

## LES CARTES IGN

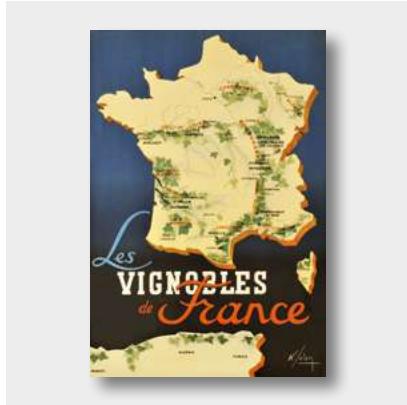
FOR INTERIEUR



Malgré les GPS et les applis, un Français sur quatre utilisait toujours une carte routière en 2017... C'est dire notre attachement aux cartes IGN, qui font indéniablement partie de la mémoire collective. Qui n'a pas le souvenir d'une carte XXL accrochée dans une salle de classe, avec les reliefs ou la géographie détaillée de sa région ? Pour preuve, l'engouement des chineurs va grandissant à en croire les antiquaires. Révélateur du phénomène, l'IGN a même initié sur son portail en ligne – remonterle-temps.ign.fr – la possibilité d'accéder aux archives de n'importe quelle région et, outre de pouvoir comparer les évolutions du territoire sur un même secteur, [s']offrir l'impression en format poster d'une zone choisie... Un franc succès en termes d'idée cadeau depuis le lancement en 2016. Chaque poster peut même être personnalisé avec l'ajout d'un titre, le choix de l'échelle d'impression, etc. À cela s'ajoute aussi le service Carte à la Carte qui permet de commander une carte personnalisée de la France et des territoires d'outre-mer en y ajoutant photo, informations personnelles spécifiques (itinéraires rando, lieux d'événement,...). Dernière possibilité enfin, faire personnaliser son poster à partir de photos aériennes historiques ou de carte d'état-major...

IGN maps are embedded in France's collective memory, as their growing popularity among collectors illustrates. In 2016, the firm even launched the option of printing a specific area in poster format. An ideal gift, it can be personalised with a title, choice of printing scale and addition of historic photos... The A la carte map service enables people to order a personalised map of France and its overseas territories, adding photos or personal details.

## ÉDITIONS SALAM



Passionate about the iconography of ancient books, Thomas Reynaud set about making this legacy accessible by printing on site and publishing at affordable prices. This craftsman goes hunting in museums and library archives for inspiration and thus enriches his catalogue with poster reprints, impossible to find elsewhere.

Thomas Reynaud a grandi auprès de libraires spécialisés en livres « anciens » à La Rochelle. Passionné par l'iconographie de ces vieux livres, c'est naturellement qu'à 22 ans il ouvre une annexe pour diffuser des planches, des gravures... Avec pour thèmes de prédilection, le voyage et la marine. Quelques années plus tard, il se décide à exploiter toutes ces ressources, avec l'envie de rendre accessible ce patrimoine, en éditant lui-même à prix raisonnable, en imprimant sur place et en maîtrisant de A à Z ses choix. De papier (vergé, en ivoire clair, texturé et avec un beau grammage), d'encre (mate), de couleur (toujours la plus fidèle possible au document d'origine). Salam Éditions profite de son réseau avec les musées, bibliothèques, etc., pour puiser dans les archives et enrichir son catalogue de réédition d'affiches impossibles à trouver ailleurs. Comme la carte de France gastronomique par Alain Bourguignon et datée de 1929. Ses domaines de prédilection ? La gastronomie justement, le voyage et les sciences naturelles. Sa force ? La souplesse d'un travail artisanal, rester à l'écoute de la centaine de revendeurs et rééditer en petites séries à la demande.



## ANTOINETTE POISSON



Three art restorers have rediscovered the craft of 18<sup>th</sup> century “dominotiers”. They produced decorative sheets of paper (called dominos) that were used to cover books and line cupboards. This involved working on engraved wooden plates before the sheets of paper were hand-painted using brushes or stencils. This youthful Parisian house manufactures on site, delving into archives and period motifs in search of inspiration for their wall coverings, linen textiles and even decorative objects.

Derrière cette identité espiègle et rétro, clin d’œil et hommage à la marquise de Pompadour (née Jeanne-Antoinette Poisson, et grande amatrice de papier peint), se cache en réalité un jeune trio, diplômé de l’Institut national du patrimoine et de la Sorbonne. Trois restaurateurs d’œuvres d’art passionnés, qui ont redécouvert le travail des dominotiers du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ces fabricants de papiers peints à motifs géométriques ou floraux et qui, à l’époque, travaillaient à la planche de bois avant de coloriser au pinceau ou au pochoir des feuilles de 36 x 46 cm, qui serviraient à couvrir les livres, les intérieurs de placard ou de malles. Bien décidée à réveiller ce savoir-faire artisanal, cette jeune maison parisienne, qui fabrique sur place, puise dans les archives, ou s’inspire des motifs de cette époque, pour animer à leur tour des décors muraux à poser « feuille à feuille », leurs tissus en fibre de lin et même des objets de décoration (boîtes en papier mâché, abat-jours, miroirs à la feuille d’argent). La collection de papiers dominotés s’est enrichie récemment d’une version en rouleau. Un papier intissé plus facile et rapide à poser, écologique aussi, avec des encres pigmentaires de haute qualité. Résultat, les petites et grandes maisons de luxe leur font créer des papiers peints sur mesure.

Par Nadia Hamam

# 5 nouveaux musées européens à découvrir

Avis aux petits et grands amateurs d'art, quelques pépites muséales font leur entrée sur les scènes culturelles françaises et européennes. Quelques beaux dimanches en perspective.

OUVERT LE DIMANCHE



# MONTAUBAN ŒUVRES GRACIEUSES AU MUSÉE INGRES BOURDELLE



If you're planning a weekend to the region of Occitanie, don't miss this new museum dedicated to the artist Jean-Auguste-Dominique Ingres and the sculptor Antoine Bourdelle, both from Montauban. Some 4,500 drawings, 44 paintings and a violin throw a new light on the former thanks to a novel museography. As for Antoine Bourdelle, an entire floor charts all his periods through marble, bronze, plaster and graphic works.

Une réouverture majeure pour les Montalbanais : désormais installé dans un édifice classé aux monuments historiques, l'établissement sort de trois ans de travaux avec un nouveau nom, en hommage aux stars des lieux. Immenses artistes, le peintre Jean-Auguste-Dominique Ingres (1780-1867) et le sculpteur Antoine Bourdelle (1861-1929) sont nés dans la cité occitane. Pour le premier, ce sont 4500 dessins, 44 peintures dont de somptueux grands formats et un violon qui trouvent une nouvelle aura dans un décor réinventé. Collections personnelles et documentation inédite permettent de pénétrer dans l'intimité créative de l'enfant prodige du pays. Quant à Antoine Bourdelle, un étage entier retrace toutes ses périodes par des marbres, bronzes, plâtres ou encore un remarquable ensemble d'œuvres graphiques. Mention spéciale à la statue d'Héraclès méditant sur une tomette toute neuve, mais vieillie pour être raccord avec des pans du sol d'origine... Dans l'unique musée au monde consacré aux deux artistes, les scénographies et mises en lumière ultra travaillées donnent fière allure au millier d'œuvres de retour au berceau, après avoir écumé les expositions temporaires aux quatre coins du monde.

OUVERT DEPUIS DÉCEMBRE 2019  
19, RUE DE L'HÔTEL DE VILLE  
MONTAUBAN  
[MUSEEINGRESBOURDELLE.COM](http://MUSEEINGRESBOURDELLE.COM)



193326



## PARIS L'HISTOIRE EN PARTAGE AU MUSÉE DE LA LIBÉRATION

Take the family on an exciting trip back in time to the Liberation of Paris. This is the invitation extended by this new museum set in an 18th century heritage site. The bright attractive interior adds a definitively modern slant to the visit, which focuses on two heroes of the Second World War: General Leclerc de Hauteclocque, a.k.a. Leclerc, and the resistance fighter Jean Moulin. The command post twenty metres underground is an absolute must.

Redécouvrir la Libération de Paris : voilà l'invitation de ce musée installé depuis peu dans un magnifique site patrimonial du XVIII<sup>e</sup> siècle. Entièrement restaurés et réaménagés, les pavillons Ledoux de la place Denfert-Rochereau déclinent cette page d'histoire fondamentale dans des espaces esthétiques et lumineux. Le nouvel établissement est né de la fusion entre le musée consacré au général Leclerc et le musée Jean-Moulin. Deux figures héroïques de la Seconde Guerre mondiale dont les hauts faits émaillent le parcours. Objets personnels, images d'archives audiovisuelles, uniformes et témoignages narrent de manière chronologique et pédagogique l'organisation de la Résistance, de la débâcle de juin 1940 jusqu'à la liberté retrouvée de la capitale, quatre ans plus tard. La scénographie donne du corps et de l'émotion à cette épopee. Également mis à l'honneur : les hommes et femmes de tous horizons qui ont pris le parti de résister, sans oublier les combats menés en Afrique ou encore en Normandie. Élément exceptionnel de la visite, l'abri de défense passive dans lequel l'état-major du colonel Rol-Tanguy s'est installé durant la semaine décisive de la Libération de Paris... Vingt mètres sous le musée !

OUVERT DEPUIS AOÛT 2019  
4, AVENUE DU COLONEL HENRI-  
ROL-TANGUY, 75014 PARIS  
MUSEE LIBERATION-LECLERC-MOULIN.  
PARIS.FR



ITALIE  
**PARADE D'OBJETS AU TOUT NOUVEAU MUSÉE DU DESIGN ITALIEN À MILAN**

Orchestrated by the Triennale of Milan, this new hotspot showcases 200 iconic objects of the Golden Age of Italian design in a 1930s edifice. The chronological exhibition starts with the post-war period, rolling out emblematic models dreamed up by the elite of Italian designers up until the boom of the 1980. 6,000 m<sup>2</sup> exhibition space will soon be added to the museum to host some 1,600 additional works, under the Triennale garden.

OUVERT DEPUIS AVRIL 2019  
 VIALE EMILIO ALEMAGNA 6, MILANO  
 TRIENNALE.ORG

Réputée pour être aussi élégante que productive, la « capitale du design » persiste et signe avec l'ouverture de ce nouveau hotspot orchestré par la Triennale de Milan. En lumière : 200 objets iconiques de l'âge d'or du design italien, dans un édifice des années 1930. Chronologique, l'exposition s'ouvre sur l'après-guerre et déroule les formes fortes imaginées par le gotha des designers du pays jusqu'au boom des années 1980. On se laisse glisser d'une merveille à l'autre : la machine à écrire Lettera 22 de la firme Olivetti, les Moon Boots de Giancarlo Zanatta, le fauteuil Gufram en forme de bouche des frères Guglielmetto. Les enfants adorent les téléphones à cadran rotatif disséminés çà et là pour « entrer en communication » (imaginaire) avec les designers, grâce à des messages préenregistrés. Le musée s'agrandira bientôt de 6000 m<sup>2</sup> pour accueillir quelque 1600 œuvres supplémentaires. Un espace souterrain est à l'étude dans le jardin de la Triennale, grand concours international d'architecture à l'appui. L'ambition milanaise en matière de design n'ayant pas de limites, on attend aussi le plus grand musée d'Europe consacré à la discipline du bel objet, prévu dans l'ancienne centrale électrique d'Enel. Rendez-vous en 2020.





**ALLEMAGNE**  
**ICÔNES DU DESIGN AU MUSÉE**  
**DU BAUHAUS À WEIMAR**



OUVERT LE DIMANCHE

Did you know that Weimar was the birthplace of the Bauhaus movement, which revolutionised the world of design and whose centennial is being celebrated this year? This museum, with its minimalist architecture, showcases the oldest Bauhaus inventory in the world. In total, some 13,000 objects and countless sensorial experiences help to make the Bauhaus' educational approaches accessible. More than a design movement, it was a philosophy of life.

Weimar a vu naître le courant artistique, le Bauhaus, qui a révolutionné le design dont on célèbre cette année le centenaire de la fondation. L'occasion de revenir en famille à la source d'un mouvement qui lutta contre le nazisme et qui posa les bases de la réflexion de l'architecture moderne, minimalist, comme la pensée de cette « école » culte, le bâtiment a été imaginé pour « faire face » à l'architecture nazie, selon la vision de l'architecte Heike Hanada. L'exposition présente sur cinq niveaux l'un des plus grands ensembles Bauhaus d'Allemagne, la Klassik Stiftung Weimar, et le plus ancien inventaire Bauhaus du monde. Au total, 13 000 objets et documents, dont la collection Ludwig sur l'histoire du design du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. Parmi les pièces exceptionnelles, la lampe Wagenfeld, la théière de Marianne Brandt, les céramiques de Theodor Bogler, la chaise à lattes de Marcel Breuer, mais aussi des œuvres de Paul Klee, Peter Kehler et László Moholy-Nagy. Les nombreuses expériences sensorielles rendent accessibles les approches pédagogiques du Bauhaus. Plus qu'un mouvement de design, il incarnait une philosophie de vie.

OUVERT DEPUIS AVRIL 2019  
 STÉPHANE-HESEL-PLATZ 1  
 99423 WEIMAR  
 KLASSIK-STIFTUNG.DE

## BELGIQUE ART DIDACTIQUE AU MUSÉE MUDIA À LIBIN (ARDENNES BELGES)

OUVERT LE DIMANCHE



Deep in the Belgian Ardennes, the hi-tech, digital layout of this recent museum invites families to have fun exploring seven centuries of art history. The establishment's 300 works are just waiting to be discovered through some sixty games. The museum also boasts close ties with Redu, where it is located. Soon to be an art village, this delightful town has been a "village of books" for 35 years. Works by the Mudia are now also on display.

À deux heures de Lille et moins d'une heure de Charleville-Mézières, la scénographie high tech et digitale de ce jeune musée belge invite les familles à parcourir sept siècles d'histoire de l'art de façon ludique et dynamique. Imaginé par Éric Noulet, un collectionneur local désirant rendre l'art accessible à tous, l'établissement jongle avec 300 œuvres originales à découvrir via une soixantaine de jeux, tableaux animés, vidéos et autres tests amusants. Véronèse, Brueghel, Klimt, Magritte, Warhol, Hergé... On parcourt émerveillé les vingt salles de l'ancien presbytère transformé : peintures, sculptures, dessins, bandes dessinées ou photographies dialoguent au fil d'une drôle de déambulation entre Renaissance et époque contemporaine, soit 46 mouvements d'art déployés sur quatre niveaux. Le musée tisse aussi des liens fertiles avec Redu, où il est niché. Bientôt désigné village d'art, l'adorable bourg est aussi « village du livre » depuis trente-cinq ans. Grâce à des commerces de vente d'ouvrage d'occasion et d'artisanat du livre (reliure, calligraphie). À noter, en décembre, le musée propose des ateliers « Art & Food » : une visite des collections, suivie d'un atelier gastronomique créatif.

OUVERT DEPUIS SEPTEMBRE 2018  
PLACE DE L'ESRO 61, 6890 LIBIN  
MUDIA.BE



Par Nadia Hamam

# Aix, reine de Provence

Avant-garde artistique, jolies adresses et

vignobles décomplexés... Derrière un patrimoine historique hors normes, la cité aixoise cache un art de vivre bien rôdé. C'est ici que se cueillent, à l'arrière-saison, les plus belles énergies du Sud.

C'est une débauche de pierre ocre sculptée, de fontaines poétiques et de petites places pavées où l'on croirait encore entendre les troubadours. Ville d'eau – on ne présente plus ses sources thermales, ville d'art – avec son extraordinaire architecture des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, la capitale des comtes de Provence et du calisson a inspiré les plus grands peintres. Son glamour discret, mûtiné d'accents latins, attire aujourd'hui créateurs, designers et autres têtes d'affiche. À n'en pas douter, c'est l'arrière-saison qui libère l'âme de la ville.

Both a city of water, famous for its thermal springs and a city of art, renowned for its lavish 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> century architecture, it is easy to see why the capital of the Counts of Provence and of the iconic almond-flavoured candy, calissons, inspired so many great artists. Its understated glamour, strewn with Latin influences, is today a hotbed of creators, designers and other personalities. Autumn is without doubt the season that best captures the essence of this city.







## FLÂNERIES DOUCES

Bonne nouvelle pour les piétons, les voitures sont pratiquement bannies du centre-ville. L'occasion de flâner avec langueur dans la vieille ville, à la découverte de ses trésors à commencer par l'imposant palais de justice. À la cathédrale Saint-Sauveur, tous les styles architecturaux sont représentés, du V<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Son petit cloître du XII<sup>e</sup> siècle est un miracle de finesse. Nez en l'air, on s'extasie tous les dix mètres sur une façade ou une grille délicatement ouvragée. De l'autre côté du cours Mirabeau et ses platanes, l'élégant quartier Mazarin rassemble les hôtels particuliers du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans ces entrelacs de rues pittoresques, fleurissent les antiquaires. En tête, les Paris d'Hélène, Jean-Louis Raynaud, Christian de Mons. Faïences peintes avec amour, rééditions de tissus anciens, objets raffinés et autres ravissants témoignages de l'héritage provençal caractérisent les vitrines. En fin de journée, l'apéritif s'impose sur l'une des terrasses de la place des Cardeurs, en contrebas de la mairie. Au cœur de la vie aixoise !

Take a stroll around the car-free city centre and explore its countless treasures, starting with the impressive Courts of Law, Saint Sauveur Cathedral and its small cloisters, Cours Mirabeau lined by plane trees and the stylish Mazarin district. The city's maze of streets is dotted with antiques dealers, led by Pâris-d'Hélène, Jean-Louis Raynaud and Christian de Mons. Lovingly hand-painted earthenware, reprints of old fabrics, refined objects and other exquisite testimonials to Provence are showcased in the shop windows. As the day draws to a close, make a beeline for one of the terraces on Place des Cardeurs, below the town hall in the heart of Aix, for a well-earned aperitif.

## GOURMANDE DÉDANS ET DEHORS

Capitale des saveurs du Sud, Aix cultive l'art de vivre à la provençale le plus authentique qui soit ! Pour en saisir la richesse et les nuances, direction le grand marché, en place les mardis, jeudis et samedis. Entre étals colorés et parfums qui chantent, on choisit ses fromages de chèvre, jette un œil à la savonnerie locale, au miel de lavande, sirops, confitures et olives. La Maison Brémond 1830 rassemble des produits locaux de grande qualité, comme la tapenade, l'anchoïade ou les huiles d'olive d'appellation. Star parmi les stars : le calisson d'Aix. En face du Boutique Hôtel Cézanne justement, l'institution Léonard Parli propose en plus de ses légendaires fruits confits une version référente de cette douceur typiquement aixoise, réalisée dans le plus pur savoir-faire et présentée dans un édifice bourgeois à l'architecture somptueuse. À quelques kilomètres du centre-ville, un musée lui est aussi consacré. Toujours dans les environs, on rallie en voiture ou en randonnée, Rognes, l'un des plus beaux villages de la région. Cette capitale de la truffe noire séduit par ses ruelles étroites courant sous le vieux château, mais aussi un terroir unique où prospèrent élevage de faisans et autre chèvrerie. Vive le shopping gourmet !

Don't miss the fantastic market, whose stalls are laden with ripe cheeses, local soaps, lavender-scented honey, syrups, jams and olives. The Brémond 1830 store is a treasure trove of tapenades, anchovy puree and olive oils. The city's sweet-toothed pride and joy, the Calisson of Aix, should be purchased from Léonard Parli, opposite the delightful Cézanne Boutique Hotel. Gourmets may also like to know that Rognes, the capital of black truffles, is nearby.



**Capitale des saveurs  
du Sud, Aix cultive  
l'art de vivre à la  
provençale le plus  
authentique qui soit !**





---

HOTEL  
**BOUTIQUE**  
**HÔTEL CÉZANNE**

40, AVENUE VICTOR-HUGO,  
13100 AIX-EN-PROVENCE  
TEL : 04 42 91 11 11  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 120 €.

---





« **Un hôtel chic et intimiste qui respire l'art de vivre provençal.** »



## NOTRE ADRESSE

### **BOUTIQUE HÔTEL CÉZANNE**

En plein cœur de la ville, mais à l'abri de l'agitation du cours Mirabeau, cette belle demeure d'angle est devenue un hôtel chic et intimiste. Qui respire l'art de vivre provençal avec son patio caché, un honesty bar à la sélection locale et sa future salle de séminaire abritée dans une petite maisonnette préservée. Les 55 chambres, toutes rénovées en 2019, offrent un charme épuré et contemporain et privilégident les belles étoffes...

In the heart of Aix and a stone's throw from the Cours Mirabeau, this Aix edifice turned stylish boutique hotel is steeped in the warmth and art de vivre of Provence. Refurbished in 2019, the establishment's 55 rooms, which can sleep up to 5, boast a cosy, inviting vibe. We loved Honesty Bar, sun-drenched terrace and superb conciergerie.





## DES VINS, DES PAYSAGES ET DES HOMMES

Vineyards are the other treasure of the rolling Aix countryside, as the bottles on sale at iconic wine merchants, Jacquèmes and Félibrige, illustrate. Outside the city, head to La Villa Baulieu. This country home, now a guesthouse and the epitome of luxury and tranquillity, is set in the heart of a wine estate of the same name. The latter has existed for two thousand years in the crater of Provence's only volcano. Resuscitated twenty years ago by the Guénant family, its vineyards produce exceptional wines against a unique backdrop.

### MAISON D'HÔTES **VILLA BAULIEU**

D14C, ROUTE DE BEAULIEU,  
13840 ROGNES  
TEL: 04 42 60 39 40  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 340 €.

Rituel 100 % aixois : la randonnée sur la montagne Sainte-Victoire, à 1000 mètres d'altitude. Tout là-haut, on se laisse happer par les paysages renversants, dominés par les oliveraies, les petits villages médiévaux et les vignes, l'autre richesse du terroir aixois qu'on découvre en ville chez l'un des deux cavistes renommés, Jacquèmes ou Félibrige. Aux quatre coins du pays d'Aix, il fait bon visiter les vigneron indépendants provençaux, comme la Villa Baulieu. Maison de famille désormais demeure d'hôtes, elle distille luxe et sérénité dans son vignoble éponyme. Celui-ci campe depuis deux mille ans dans le cratère de l'unique volcan de Provence. Ressuscités il y a vingt ans par la famille Guénant, ses 140 hectares de vigne constituent l'un des plus grands des coteaux d'Aix-en-Provence. Une visite à ce lieu poétique est l'occasion de découvrir des vins d'exception dans un paysage unique : face au Luberon, le site, qui inclut une amanderaie et une truffière, domine la vallée de la Durance, l'Abbaye de Silvacane et la Roque-d'Anthéron. Toute l'âme de la Provence. En hiver, des initiations et ateliers "Vins & Truffes" sont proposés. Accompagné d'un trufficulteur passionné, participation au cavage de la truffe suivi d'une visite des chais de production et de vieillissement ainsi que du domaine.

## CHAUDRON CRÉATIF ET CULTUREL

Bien sûr, il y a l'Atelier de Cézanne, sur les hauteurs de la ville, où le vénérable peintre immortalisait ses paysages baignés dans une lumière fondu de gris, verts, ors et pourpres. Autres incontournables : le cultissime musée Granet, fraîchement agrandi dans la chapelle des Pénitents blancs ; la fondation Vasarely, dans son architecture Op Art, raccord avec le travail du père du cinétisme ou encore l'hôtel de Caumont, dans un hôtel particulier dont l'architecture vaut à elle seule le détour. Ses expositions dédiées aux grands maîtres de l'histoire de l'art du XV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle en font un lieu culturel majeur de toute la région. En sortant, c'est l'édifice spectaculaire du nouveau forum culturel aixois et le conservatoire Darius-Milhaud que l'on remarque. Signé par le « star-chitecte » japonais Kengo Kuma. Aix-en-Provence a ce génie propre aux cités d'art de donner vie à des lieux singuliers. Dans les environs aixois, The Camp joue les

incubateurs du développement durable dans un camp de base créatif et ultra-esthétique posé en pleine nature. Restaurant végétarien, auditorium et ateliers en tous genres permettent de plonger alors dans une atmosphère futuriste irriguée par les idées d'artistes résidents. Actualité forte dans la programmation aixoise ? Un musée Picasso se prépare pour 2021 et, en pleine rénovation, la Bastide du Jas de Bouffan, demeure familiale de Paul Cézanne, deviendra un exceptionnel centre dédié au peintre en 2022.





You must of course pay a visit to Cézanne's Workshop where the legendary artist captured his emblematic landscapes. Other musts include the iconic Granet Museum, the Vasarely Foundation and the Hôtel de Caumont. As you leave the latter, admire the stunning edifice of Aix' new cultural forum, by Japanese starchitect, Kengo Kuma. In the vicinity of Aix, The Camp nurtures sustainable development startups in a creative and visually striking complex, deep in the countryside. A well-stocked Picasso Museum is in the pipeline for 2021. In the throes of renovation, the Bastide du Jas de Bouffan, Paul Cézanne's family home, will be opening an exceptional centre devoted to the artist in 2022.

## LES 3 GALERIES D'ART À SUIVRE

### GALERIE BOMA

Entre pop art et street art, Pascal Guibert croque les portraits de célébrités (Basquiat, Pollock, Jésus) à fleur de pinceaux sur des cartons recyclés XXL.

**13, BOULEVARD DU ROI-RENÉ**  
**TEL : 06 22 78 69 48.**

Poised between pop art and street art, Pascal Guibert captures the likenesses of celebrities (Basquiat, Pollock, Jesus) on recycled XXL cardboard sheets.

### GALERIE GOUTAL

Fondée par les photographes collectionneurs Olivia et Vincent Goutal dans le quartier Mazarin, elle se dédie au 8e art et soutient les talents émergents ou confirmés.

**GALERIE-GOUTAL.COM**

Founded by collector photographers, Olivia and Vincent Goutal, in the Mazarin district, it is devoted to the 8th art and supports young and established talents.

### THE WILDLIFE GALLERY

Où Aurélien Raynaud sculpte et peint un bestiaire singulier, à partir de terracotta, de plastique et autres matières originales.

**AURELIEN-ART.COM**

Exhibits an unusual compendium of wildlife sculpted and painted by Aurélien Raynaud, using terracotta, plastic and other unusual materials.

**PLUS D'INFOS :**  
**AIXENPROVENCETOURISM.COM**

Par Laurence Goumel

# Le Pérou, terre de contrastes

Élu depuis quelques années comme la nouvelle scène culinaire de l'Amérique latine, le berceau de l'Empire inca demeure surtout la destination magique et forcément dépaysante qui cristallise nos rêves d'enfant... Entre « merveille du monde » et paysages grandioses, fruits de civilisations légendaires.

DESTINATION





## D'AREQUIPA AU CANYON DEL COLCA, SUR LA ROUTE DES VOLCANS

Deuxième ville du Pérou, Arequipa est située tout au sud du pays, à 2300 mètres, entre le Pacifique et l'Altiplano. On l'appelle « la ville blanche », pour ses édifices bâtis en sillar, d'un blanc scintillant. Baroque, animée, elle s'articule autour de sa majestueuse place des armes et de la cathédrale au-dessus de laquelle on peut distinguer les neiges éternelles. À visiter ? Le couvent Santa Catalina, une petite ville dans la ville, sur deux hectares. On déambule de patio fleuri en maisonnette, de cloître en ruelle sinuueuse, petite place aux fontaine et lavoir. Mais Arequipa est aussi le point de départ pour s'aventurer dans le canyon del Colca, réputé pour être le plus profond du monde avec ses 4160 mètres (deux fois celui du Grand Canyon). En sillonnant le Canyon del Colca – cette « vallée des merveilles » – qui s'étire sur 450 kilomètres, on traverse des paysages d'une incroyable variété : d'abord lunaires, à peine mouchetés de quelques troupeaux de vigognes et de pumas, puis plus verts, tapissés de cultures en terrasse, à l'effet d'un gigantesque patchwork. De temps en temps, des bataillons de cactus viennent hérisser ce panorama insolite. Incontournable, s'offrir une randonnée vertigineuse sur les crêtes de ce cirque naturel et croiser le vol des condors. À faire : les alentours de Chivay et de Yanque comptent de nombreuses sources chaudes, notamment celle de la Calera, à plus de 38 °C et idéalement située au-dessus de la rivière.

The white-washed town of Arequipa, located in the deep south of the country at an altitude of 2,300 metres, is steeped in bustle and baroque details against a backdrop of everlasting snow. Pay a visit to Santa Catalina Convent, a little town within a town, before heading for the Colca Canyon, at 4,160 metres and the “valley of wonders” for first lunar, then green landscapes, some bristling with cacti. A head-spinning hike in the company of condors and a dip in the hot springs of Chivay and Yanque are not to be missed.





**En sillonnant le  
Canyon del Colca,  
on traverse des  
paysages d'une  
incroyable variété.**









## À LA DÉCOUVERTE DES ÎLES DU LAC TITICACA

Jaw-dropping skies, shimmering water and some forty islands perched at an altitude of 3,800 metres... In the centre of the world's highest navigable lake, Taquile Island is home to a traditional farming way of life and pre-Incan archaeological sites. Further away, the Aymaras live in legendary floating villages made entirely out of reeds.

Des ciels à couper le souffle, une eau miroitante et une quarantaine d'îles qui se partagent le silence bienfaiteur de ce « nombil du monde » perché à 3800 mètres... C'est là que tout a commencé, quand le dieu Soleil a sauvé des eaux Manco Capac et Mama Ocllo, leur donnant pour mission de fonder un nouvel empire. Depuis, le lac navigable le plus haut du monde, au centre des frontières péruvienne et bolivienne, accueille un tourisme raisonnable, venu se frotter à cette mer intérieure dominée par les volcans. Loin du folklore des rives de Puno, l'île vallonnée de Taquile abrite une vie agricole paisible et des sites archéologiques pré-incas. Ici, les habitants ont conservé un mode de vie traditionnel et ce sont leurs costumes qui parlent d'eux : les femmes célibataires portent encore des vêtements colorés tandis que les femmes mariées arborent des silhouettes plus sombres. Les hommes que l'on croise sont tous en bonnet : rouge pour les mariés, rouge et blanc pour les célibataires.



## LIMA, SUR LE PODIUM DE LA SCÈNE CULINAIRE

Incontournable, la rencontre des Aymaras, cette communauté héritière des Uros, vivant sur ces fameux îlots en roseau. Un roseau typique du lac, appelé *totora* et qui, tressé et en couches successives, assure stabilité et flottement au point de soutenir les maisons et tout l'aménagement d'un petit village. Les Aymaras parlent encore l'ancienne langue de l'Empire inca et vivent ainsi, loin de toute civilisation, uniquement de pêche au filet, d'artisanat et des visites touristiques.

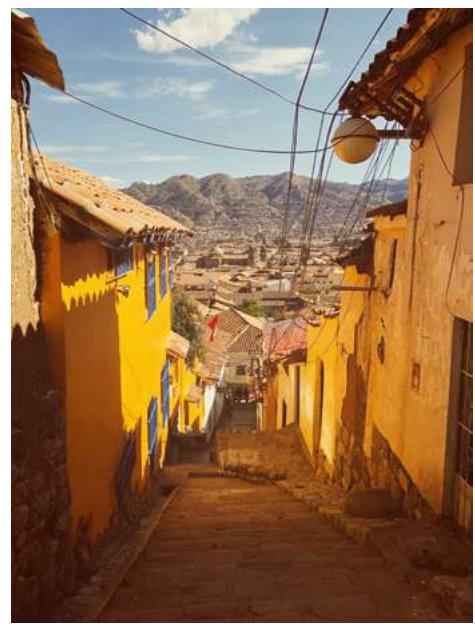
Avec 11 restaurants au Pérou parmi les 50 meilleurs de toute l'Amérique latine et un titre de « Meilleure destination culinaire du monde » depuis 2011, le pays n'usurpe pas sa légende. Et Lima est à elle seule un laboratoire culinaire de première catégorie, avec des tables alternant les cuisines traditionnelles, nikkei, chifa ou encore amazonienne. Gastón Acurio, Chef internationalement reconnu de Astrid y Gastón, en est le meilleur étandard avec sa maîtrise sans égal du ceviche et d'accords métissés sans fausse note. Parmi les incontournables de cette capitale balnéaire : Kjolle, Maito, Central, OssO, Isolina... Le bar qui s'est taillé une belle réputation ? Celui du Carnaval de Lima d'Aaron Diaz, pour ses variations inédites autour du fameux pisco.

## DE LA VALLÉE SACRÉE À CUZCO, L'ANCIENNE CAPITALE DES INCAS

Appelée aussi vallée de l'Urubamba, c'est un itinéraire verdoyant qui s'étend du charmant village colonial de Písac à la forteresse de Ollantaytambo, ancien théâtre des combats sanglants entre Incas et Espagnols. Aujourd'hui cette région agricole par excellence est aussi l'une des plus visitées pour ses sites, comme le spectaculaire site de Moray, construit en terrasses concentriques à plus de 3500 mètres d'altitude et autrefois utilisé comme centre de recherches agricoles puisque les températures peuvent y varier de 5 °C. Un micro-climat qui permet de cultiver plus de 200 espèces de plantes. L'autre incontournable ? Les salinas de Maras. Ces balcons de sel par centaines qui forment l'un des paysages les plus uniques au monde. On déambule entre les bassins exploités par une coopérative de familles paysannes qui extrait chaque année 150 et 200 tonnes de sel, et la balade au milieu des vasques prend vite des allures de reportage photo selon l'intensité de la lumière. Un spectacle grandeur nature qui précède une halte d'au moins 48 heures dans l'ancienne capitale des Incas, Cuzco. Inscrit au patrimoine culturel de l'humanité par l'UNESCO, cet ancien carrefour économique et commercial transandin est aujourd'hui l'illustration architecturale la plus réussie des deux civilisations, espagnole et inca. Autour d'une des plus belles places d'armes d'Amérique latine, s'articulent une succession de ruelles typiques, d'églises et de cloîtres. Incontournable, le marché San Pedro qui se cache dans une halle construite... par Gustave Eiffel. Puis, on pousse jusqu'au quartier de San Blas, le premier de la ville, devenu aujourd'hui celui des artistes. Rythmé par la vie des petits cafés, des ateliers et galeries d'art, il domine aussi la ville avec les montagnes en toile de fond.



Also called the Urubamba Valley, this very popular lush tourist route takes you to sites such as Ollantaytambo fortress, the concentric terraces of Moray and the Salinas de Maras. These hundreds of terraces of salt pans make up one of the most unique landscapes in the world. Take a break at Cuzco, the former Inca capital, a UNESCO cultural heritage site and a splendid architectural illustration of two civilisations, Spanish and Incan. Don't miss San Pedro market located in a hall built by Gustave Eiffel, or the picturesque artistic district of San Blas overlooking the town.





DESTINATION



**C'est l'une des sept merveilles du monde et un rêve à réaliser pour de multiples générations.**





## LE MACHU PICCHU, LA CITÉ PERDUE !

This Inca city, built in the 15<sup>th</sup> century at an altitude of 2,430, is one of the Seven Wonders of the World. It isn't difficult to imagine the lost city teeming with life, organised into two areas, rural in the south and urban in the north. The latter was further split into different "districts".

C'est l'une des sept merveilles du monde et un rêve à réaliser pour de multiples générations. Une cité inca érigée au XV<sup>e</sup> siècle à 2430 mètres. L'arrivée (la plus matinale possible pour éviter la vague de touristes) alors que la brume se dissipe, est presque irréelle. Difficile de ne pas imaginer cette cité perdue grouillant d'une vie qui s'est organisée au plus haut pour résister à la conquête des Espagnols. Une vie déjà régie par les codes avec deux zones, rurale au sud, urbaine au nord. Cette dernière elle-même articulée autour de « quartiers » : noble, ecclésiastique, populaire, et sacré. Pour les plus courageux, un itinéraire de randonnée en pleine nature permet d'y accéder ou d'en repartir pour rendre cette visite encore plus mémorable.

Par Laurence Gounel

# Laurence Heckmann, propriétaire du Moulin du Landion

Elle a le goût des voyages au point  
d'avoir inauguré sa propre agence de  
voyages avec son époux.

CARTE POSTALE





## Quelle voyageuse êtes-vous ?

Ces dernières années, nous voyageons au long cours et toujours pour faire découvrir d'autres cultures à nos enfants devenus grands.

In recent years, we have been travelling long distances to introduce our children to other cultures.

## Comment voyagez-vous ?

On priviliege l'hôtel, qui nous assure le confort, le service et en tant qu'hôteliers, c'est intéressant de voir ce qui se fait ailleurs.

We prefer hotels for the comfort and service and because it's interesting to see how things are done elsewhere.

## Votre meilleur souvenir d'hôtel ?

Ceux de Scandinavie. Ils ont une longueur d'avance en termes de relations clients et de services mis à disposition. Ils savent aussi mettre l'accent sur la dimension expérientielle du séjour et ils instaurent une relation plus conviviale avec leurs hôtes.

Scandinavia is light-years ahead in terms of customer relations, available services and thinking about the stay as an experience.

## Votre meilleur souvenir de voyage ?

L'île Maurice. En plus de la beauté des paysages et des lagons, les enfants ont été marqués par les différentes cultures et religions qui vivent en harmonie.

The island of Mauritius because of its beautiful landscapes and lagoons and the melting pot of cultures and religions that happily coexist.

## Une destination dont vous rêvez ?

La banquise et j'ai aussi très envie d'aller au Japon.

The polar ice cap and Japan.

## Votre prochain voyage ?

Les îles Grenadines en catamaran, pendant les vacances de la Toussaint.

The Grenadines on a catamaran in November.

HÔTEL-RESTAURANT  
**LE MOULIN  
DU LANDION**

5, RUE SAINT-LÉGER  
10200 DOLANCOURT  
TEL : 03 25 27 92 17  
[LESCOLLECTIONNEURS.COM](http://LESCOLLECTIONNEURS.COM)

CHAMBRE À PARTIR DE 75 €.



les\_collectionneurs\_

# Paroles de collectionneurs

Présente au Grand Hôtel Henri depuis sa réouverture en 2015, Julie, cheffe de réception depuis 2 ans, prend la parole sur son métier et son expérience au cœur de cette adresse emblématique de la Venise Comtadine.



## Être cheffe de réception au Grand Hôtel Henri c'est...

C'est être à l'affût du moindre détail. Des coussins de chaise à l'arrangement d'un bouquet, ici, rien ne dépasse. C'est être attentive à l'accueil, personnalisé, aux attentions délicates, comme ces croquants de Velleron typiques que nous offrons aux voyageurs. C'est être la garante d'une relation privilégiée entre notre maison et les voyageurs.

Paying attention to the tiniest details. From chair cushions to a flower arrangement, everything must be just right. The welcome itself should be rich in delicate attentions. This is what guarantees a special relationship between our establishment and our guests.

## Le souvenir d'une rencontre ?

Je me souviens d'une famille des États-Unis avec laquelle nous avons longuement discuté. Cela nous a permis, entre autre, de singulariser notre échange, nos conseils, nos « lieux à voir » avec elle et pour elle. Quelques semaines plus tard, nous avons reçu de leur part, une lettre de remerciement qui m'a particulièrement touchée.

I remember an American family with whom we had a lengthy discussion. This is what enabled us to personalise our exchange and the advice we gave them. A few weeks later they sent us a particularly moving thank-you note.

## Et les Collectionneurs ?

Pour les voyageurs entrer chez nous, c'est entrer chez les Collectionneurs donc entrer dans un lieu où l'accueil, la rencontre et l'art de vivre sont au cœur de l'expérience vécue. Nous conseillons toujours une adresse de la communauté. Pour ma part, je souhaite voyager chez Reine et Nadia Sammut, à l'Auberge la Fenièvre, cela a l'air extraordinaire !

For a traveller, stepping inside our establishment means stepping into the world of les Collectionneurs, where hospitality, human relationships and art de vivre are at the heart of the experience. We always recommend establishments that are part of our community.



# Curieux ? Exigeant ? Vous avez le goût des voyages ?

**Rejoignez les Collectionneurs et bénéficiez  
d'avantages exclusifs toute l'année !**

En plus, à chaque visite chez un restaurateur et un hôtelier de la communauté, 3% du montant de votre séjour ou de votre repas sont crédités sur votre carte et utilisables à la prochaine réservation.

Rejoignez notre programme de fidélité dans chacune des adresses de la communauté ou sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com)

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

 **les Collectionneurs**<sup>®</sup>  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs





FONDÉ  
EN 1743

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE



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