

R É S I D E N C E S

**RD**

D É C O R A T I O N

NUMÉRO 183

LA RÉFÉRENCE DÉCO/DESIGN DEPUIS PLUS DE 30 ANS

AOÛT - SEPTEMBRE 2025

REPORTAGES À PORTO ET EN TOSCANE

RENCONTRE AVEC MICHAEL MALAPERT

LES SECRETS DU BRISTOL

DOSSIER RANGEMENTS

**SUPPLÉMENT  
VINS D'ÉTÉ  
48 PAGES**

# L'ART ET LA MATIÈRE ON OSE LE GRANDIOSE!

L 14827 - 183 - F: 6,00 € - RD



(BHG) Lampe 144 – Suspension 359 S



JEAN PERZEL

PARIS

Créateur de luminaires d'art depuis 1923

3, rue de la Cité Universitaire, 75014 Paris, tél. 01 45 88 77 24

FABRIQUÉ EN FRANCE



info@perzel.com  
www.perzel.fr





PAR ANNE-LOUISE SEVAUX  
RÉDACTRICE EN CHEF  
@anne\_louise.sevaux

## Des voyages au quotidien

**E**t si la rentrée était propice aux voyages ? Vous savez, ces évasions du quotidien, ces petits voyages de rien, qui subliment nos journées et parfois même notre vie.

C'est une rencontre marquante, un livre palpitant, une découverte surprenante, un dîner enivrant. Un jardin, une chanson, une création... Le voyage est partout, à qui sait le provoquer et se laisser surprendre.

Laissez-vous embarquer dans ce nouveau numéro de *RD*, invité entre l'été et la rentrée. Un moment idéal pour découvrir encore et apprendre toujours... Une évasion au fil des pages, pour partir ailleurs sans s'éloigner vraiment.

Découvrons ensemble les réalisations théâtrales et géniales de l'architecte Michael Malapert (page 40), laissons-nous émerveiller par l'univers poétique et

onirique d'Andreea Braescu (page 66), puis évadons-nous ! À Porto d'abord, où une villa, tantôt chic tantôt pop, intrigue et inspire. En Toscane ensuite, où l'on rêve de dîners entre amis face à la Méditerranée.

Prenons le large vers la Bretagne (page 42) et la Corse (page 74), deux refuges secrets pour prolonger l'été, savourer l'automne ou s'échapper le temps de quelques nuits d'hiver.

Et ce n'est qu'après ces détours, ces idées neuves et ces grandes respirations que nous embrasserons la rentrée, propice aux nouveautés, aux petits et grands projets. On s'organise et l'on s'équipe, grâce à notre dossier Choisir (page 79), pour un intérieur élégant, vivant et accueillant. Comme un carnet de voyage du quotidien, on aménage, on chine et on déco, pour un lieu à soi, ouvert sur les autres et sur l'ailleurs... 🍷

PAPIER OU NUMÉRIQUE  
DÉCOUVREZ  
NOS OFFRES D'ABONNEMENT

Scannez le QR code ci-dessous



RETROUVEZ-NOUS  
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Magazine Résidences Décoration



@residences\_decoration



@Résidences Décoration



@residences\_decoration

30



## DÉCOUVRIR

- 8 **CONTRIBUTEURS** Journalistes, architectes, photographes... Ils et elles ont participé à ce numéro, découvrez leur travail et leurs visages.
- 14 **NOS COUPS DE CŒUR** Actu design, nouveautés déco, livres et belles adresses... Tout ce qu'il ne fallait pas manquer ces dernières semaines.
- 30 **INSPIRATIONS** Ensoleillés, rafraîchissants ou graphiques: nos coups de cœur déco de la saison
- 36 **VINTAGE** Un objet qui a marqué l'histoire du design, décrypté pas un spécialiste: le tabouret Uhin par Nestor Basterretxea
- 38 **ÉVÈNEMENT** Maison&Objet: cap sur les designers de demain
- 40 **RENCONTRE ARCHI** Michael Malapert: «*Dans un hôtel, on a envie d'être transporté ailleurs*»
- 42 **MAKING OF** Hôtel Les Bassans à Perros-Guirec

## VISITER

- 46 **VILLA TRÈS PRIVÉE, À PORTO, CÔTÉ ATLANTIQUE** Dans le quartier ouest résidentiel, à quelques minutes de la mer, la maison années 1960 décorée par Artur et Jacques d'Oitomponto révèle mille et une surprises.
- 54 **AU GRAND LARGE, DÉLIRE DE MARBRES PRÉCIEUX** Sur la péninsule côtière du Monte Argentario, la Villa Cacciarella, vêtue de marbre, scrute la mer et le village de pêche en dégradés d'ocre de Porto Santo Stefano. L'autre Toscane!



© LAURA STEVENS



© STEPHAN JULLIARD

# MINUTY

SAS



© H&M PARIS

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



66

© DR



82

© ATELIER MARC BARRAL BARON



PHOTO DE COUVERTURE  
© DR

## VIBRER

- 62 **TABLE** Atelier d'André: de midi à minuit
- 64 **SHOPPING TABLE** Jolie vaisselle, accessoires pratiques ou gourmandises à savourer: tour d'horizon des nouveautés à partager autour d'une belle table.
- 66 **SAVOIR-FAIRE** Andreea Braescu  
« Je tente de reproduire l'irrégularité, la spécificité des végétaux »
- 68 **SAGA** Jules Pansu: cinq générations, au service de la tapisserie d'exception
- 70 **JARDIN EXTRAORDINAIRE** William Christie: la musique grandeur nature
- 72 **HÔTEL DE LÉGENDE** Le Bristol Paris: secrets de palace
- 74 **DESTINATION** Corse du Sud: l'été du renouveau
- 76 **TENDANCES** Bougie, peinture et bicyclette: nos trois coups de cœur tendances

## CHOISIR

- 80 **CONSEILS D'ARCHI** La maison de vacances: l'art d'aménager un lieu accueillant et reposant
- 82 **RANGEMENTS** Dressings, armoires, commodes: zoom sur les dernières tendances chics et pratiques pour tout ranger
- 88 **ÉLECTROMÉNAGER** De la cuisine à la buanderie, tour d'horizon des nouveautés du côté du petit et gros électroménager
- 96 **TENTATIONS**
- 97 **CARNET D'ADRESSES**
- 98 **VILLA MYTHIQUE** La Fondation Maeght: une histoire d'art et d'amitié

99 **SUPPLÉMENT VINS D'ÉTÉ ET COGNACS**  
48 PAGES



# Palmer & Co

CHAMPAGNE



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

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



**CÉLINE AMICO**

Spécialisée en design et décoration, Céline Amico écrit régulièrement pour de nombreux titres sur le sujet. Toujours à l'affût des dernières tendances, des architectes et créateurs à suivre, elle partage ses bonnes idées et ses belles rencontres. Inspirée par l'esthétique rétro-moderne, les univers poétiques et incarnés, elle décrypte ce mois-ci pour RD les tendances rangements.

**@celine\_amico**

Retrouvez son dossier spécial rangements page 82.



**BULLE GARENNE**

Journaliste dans l'univers du design depuis plus de 10 ans, Bulle Garenne est passionnée d'artisanat d'ici et d'ailleurs. Si elle place la seconde main au cœur d'un intérieur en phase avec son monde, elle aime aussi fouiller du côté des nouveaux créateurs engagés. Depuis trois ans, elle décrypte l'actualité et les tendances pour RD, piqué de visites d'intérieur et de sélections en tout genre.

**@bullegarenne**

Retrouvez sa sélection déco page 30.



**AURÉLIEN JEANEAU**

Aurélien Jeaneau est historien du design et spécialiste de la création française, du xx<sup>e</sup> siècle à nos jours. Depuis dix ans, il mène un train d'enfer: galeriste-antiquaire, il a monté des expositions thématiques dans sa galerie à Paris et aux Puces de Paris Saint-Ouen. Éditeur des pièces d'Axel Chay ou de l'architecte Isabelle Stanislas, qui ont été acquises par le Mobilier national, il fêtera en septembre ses 10 ans d'activité.

**@aurelien\_jeaneau**

Retrouvez sa chronique vintage page 36.



**VICKY CHARLES**

Après avoir dirigé pendant 20 ans le studio de design de Soho House, marque d'hôtellerie, de restaurants et club haut de gamme, Vicky crée en 2016 à New York le Studio Charles & Co, avec deux bureaux à Londres et en Italie. Vingt personnes travaillent à ses côtés, sur des projets d'envergure, résidentiels en majorité. Elle avoue détester les tendances, ne pas les suivre, refuse d'être cantonnée à une esthétique unique, concevant un design sur mesure en fonction des clients, de l'architecture, des paysages. Pierres naturelles, bois et cuirs sont ses matériaux de prédilection parce qu'ils ont une âme et vieillissent bien.

**@charlesandcostudio**

Retrouvez sa réalisation en Toscane page 54.



**ARTUR MIRANDA ET JACQUES BEC**

Ils ont fondé en 1993 à Porto, Oitoemponto, maison d'architecture, de décoration d'intérieur, de design. Oitoemponto signifie huit heures pile, et résume bien la philosophie, le concept d'Artur et Jacques pour la décoration d'un palace urbain, d'un resort 5-étoiles, d'une résidence particulière. Ils aiment la précision, le symbolisme de la boule 8 du billard, numéro de la chance et du signe infini chinois. Plus qu'un style, ils déclinent une grammaire transversale allant du xvii<sup>e</sup> siècle, au Mid-Century, mouvement architectural fort des années 1950-60. La phrase qui résume leur intention: «*Quand James Bond rencontre Joan Crawford sur la Lune*».

**@oitoemponto**

Retrouvez leur projet à Porto page 46.



**ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÛ**

Grand reporter et écrivain, Anne-Marie Cattelain-Le Dû aime « raconter en mots choisis les instants uniques, les rencontres exceptionnelles, les demeures les plus époustouflantes, les personnages croisés au hasard de ses voyages, artistes, artisans designers, pêcheurs, baroudeurs, poètes. S'extasier, s'étonner sans jamais se lasser dans ce monde où le verbe, plus important que jamais vacille. »

**@annemariecatellain**

Retrouvez ses reportages tout au long du magazine.



**BÉNÉDICTE LE GUÉRINEL**

Journaliste depuis une trentaine d'années et également auteur de romans jeunesse, Bénédicte Le Guérinel est passionnée de déco, rénovation et art de vivre en général. Rien ne lui plaît davantage que réfléchir au meilleur moyen de sublimer une maison. Dans chaque numéro de RD depuis quatre ans, elle décrypte les problématiques d'équipement de la maison pour les rendre accessibles à nos lecteurs et faciliter leurs choix.

**@blg\_ceramique**

Retrouvez son dossier spécial électroménager page 88.



**CÉCILE OLIVÉRO**

Journaliste multi-casquettes depuis de nombreuses années, Cécile Olivéro a fait de la déco l'une de ses spécialités. Elle collabore avec plusieurs titres sur ce vaste sujet. Ce qu'elle apprécie tout particulièrement, ce sont les belles rencontres que certains reportages lui permettent de faire. Ses (rares) heures perdues, elle les consacre à l'écriture de romans et à la préparation de recettes qu'elle partage avec sa famille et ses amis, autour d'une jolie table.

**@cecileolivero**

Retrouvez son article sur Maison&Objet page 38.



**CAMILLA GLORIOSO**

À 32 ans, Camilla Glorioso est photographe et directrice artistique. Installée à Venise, cette portraitiste talentueuse, travaille autant pour des magazines que pour des architectes, des hôtels, des institutions. Son mantra: «*Au-delà de la photographie, je crois au pouvoir de la collaboration et des nouveaux projets*». C'est pourquoi Camilla a fondé, entre autres, Versatile à Venise, un club où les professionnels et les entreprises peuvent échanger et organiser des événements et expositions.

**@camillaglorioso**

Retrouvez ses photos page 54.



**STEPHAN JULLIARD**

Stephan Julliard est un photographe français, spécialisé dans l'architecture d'intérieur et les portraits. Il réalise de nombreux reportages pour la presse déco, en France et à l'international et collabore avec des décorateurs de renom: Jean-Louis Deniot, Damien Langlois-Meurinne, Oitoemponto, Pierre Yovanovitch ou encore Kirill Istomin. Il signe également des campagnes de communication pour de grands hôtels, restaurants et boutiques à travers le monde.

**@stephanjulliard**

Retrouvez ses photos page 46.

# LE BIO SUBLIMÉ



© Pedro Podestá

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares qui entourent le vignoble d'un cocon protecteur, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

**Le Clos Peyrassol - Côtes de Provence - France**

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



Trouvez votre magasin Quadro



## 100% SUR-MESURE DANS 100% DE LA MAISON

Laissez-vous guider par une approche qui vous place au cœur de votre projet, vous associe à la conception et repose sur 4 piliers : l'optimisation de l'espace, la fonctionnalité, l'ergonomie d'usage et l'esthétique de rangements fabriqués en France.

[quadro.fr](http://quadro.fr)

RANGEMENTS | DRESSINGS | BIBLIOTHÈQUES | SOUS-ESCALIERS | CUISINES



# Quadro<sup>®</sup>

Intérieurs sur-mesure



Votre imagination a raison.

# RD DÉCOUVRIR

14 COUPS DE CŒUR    30 INSPIRATIONS SOLAIRES, DESIGN ET CAMPAGNE  
36 VINTAGE : TABOURET UHIN    38 ÉVÉNEMENT : MAISON&OBJET  
40 RENCONTRE AVEC MICHAEL MALAPERT    42 MAKING OF : LES BASSANS



À lire : notre rencontre avec Michael Malapert, page 40.

COGNAC  
**FRAPIN**  
SINGLE FAMILY ESTATE \*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE  
A CONSOMMER AVEC MODERATION

\* Domaine viticole familial



## JEU DE MATIÈRES

Le groupe CAA, maître dans l'art de l'agencement, de la menuiserie et de l'ébénisterie, dévoile une collection de mobilier conçue en collaboration avec Olivier Lapidus. Présentée lors du dernier salon de Milan en avril, cette ligne réunit chaises, fauteuils et tables, déclinés dans un subtil travail de matières, tout en équilibre et en finesse. Coup de cœur pour les chaises YO, qui mêlent essences de bois nobles et éléments en Dacryl® : un jeu de contrastes et de transparences qui apporte à la pièce des reflets graphiques, design et élégants.

*CAA x Olivier Lapidus, disponible à partir de septembre. Chaque pièce est signée et numérotée. Prix sur demande.*

### LA BONNE ADRESSE



## Modulnova s'installe à Lyon

La prestigieuse marque italienne Modulnova inaugure à Lyon un superbe flagship, situé à deux pas de la place Bellecour. Un emplacement stratégique, au cœur d'un quartier prisé des architectes, galeristes et amateurs de design, pour présenter toute l'étendue de son univers.

« Nous avons choisi Lyon pour son lien fort avec l'architecture et la culture du design, mais aussi pour l'énergie qu'elle dégage. Apporter ici notre vision de l'habitat, c'est continuer à investir dans une approche qui place au centre la qualité, la matière et le projet », confie Dario Presotto, président de Modulnova. Fondée en 1988, la marque dévoile ici une conception globale de l'habitat contemporain : de la cuisine au salon, jusqu'à la salle de bains, chaque espace incarne élégance, innovation et sens du détail. Un lieu où l'on vient rêver, s'inspirer, imaginer et concrétiser son intérieur de demain.

*Flagship Modulnova, 41 rue de la Charité, Lyon 2<sup>e</sup>*

NOUVEAUTÉ

LOR

SAVOUREZ UN CAFÉ GLACÉ  
AUX DÉLICIEUSES NOTES  
DE NOIX DE COCO.

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN - 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157, 70 EUROS.



DÉCOUVREZ NOS  
CAFÉS GLACÉS



LOR

SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

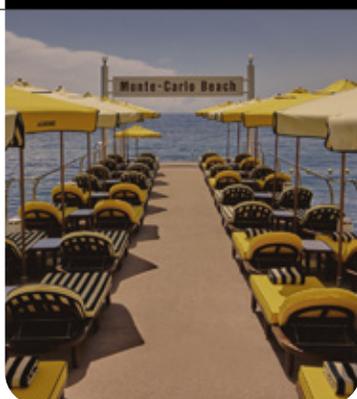
## LE SON DE LA PIERRE

Quand l'expert du son Bang & Olufsen rencontre le spécialiste de la pierre naturelle Antolini®, naît une pièce d'exception : une enceinte sculpturale, véritable ode à l'artisanat et à l'innovation. La Beosound Balance Natura incarne l'alliance parfaite entre excellence acoustique et design intemporel. Son socle, en pierre naturelle et aluminium, dissimule élégance et technicité. Chic et raffiné, cet écrin minéral élève le haut-parleur à la hauteur idéale, sublimant l'objet tout en garantissant une expérience sonore d'une précision rare.

***Bang & Olufsen x Antolini®**, pièces réalisées sur commande, prix sur demande.*



## LA BONNE ADRESSE



### Ponton de bon ton

Jacquemus s'installe tout l'été au Monte-Carlo Beach et habille de son univers solaire ce lieu mythique. Audace et élégance au programme : rayures noires et crème, parasols jaunes et la Méditerranée en toile de fond. L'ensemble respire l'harmonie joyeuse, la légèreté estivale. Sur le ponton et au Café de la piscine, l'esprit du créateur s'invite en majesté.

Et bien sûr, deux boutiques éphémères installées au cœur du Beach Club viennent compléter l'expérience Jacquemus. L'adresse promet d'attirer les foules tout l'été...

***Jacquemus au Monte-Carlo Beach, avenue Princesse Grace, 06190 Roquebrune-Cap-Martin***



## HAPPY MOON

En 2005, Davide Groppi nous invitait à un voyage direction la Lune. Depuis, nous n'en sommes jamais vraiment revenus. Le designer italien, maître incontesté de la lumière, créait il y a vingt ans Moon, une lampe XXL pesant plusieurs centaines de kilos, mais qui semble flotter dans l'air avec une surprenante légèreté. Devenue rapidement une icône du design, elle incarne poésie et intemporalité.

Pour célébrer cet anniversaire, Davide Groppi s'associe à l'artiste Gianni Lucchesi. Ensemble, ils racontent, avec subtilité et simplicité, l'histoire de l'homme et de la Lune, en suspendant sous cet astre intimidant une silhouette humaine miniature. Une œuvre hors du temps, qui invite à la rêverie, à la réflexion et à la contemplation, dans un délicat jeu d'équilibre entre le minuscule et l'immense, le terrestre et l'astral.

*Une sculpture à découvrir à la boutique Davide Groppi, via Alessandro Manzoni 38, 20121 Milan, Italie.*

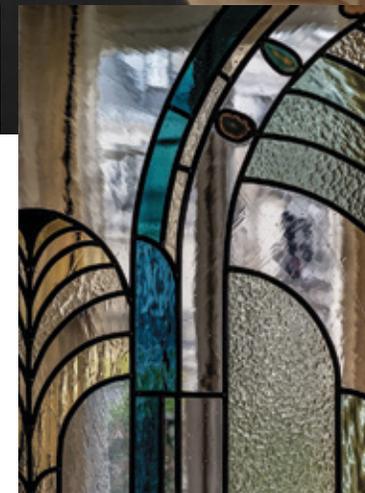
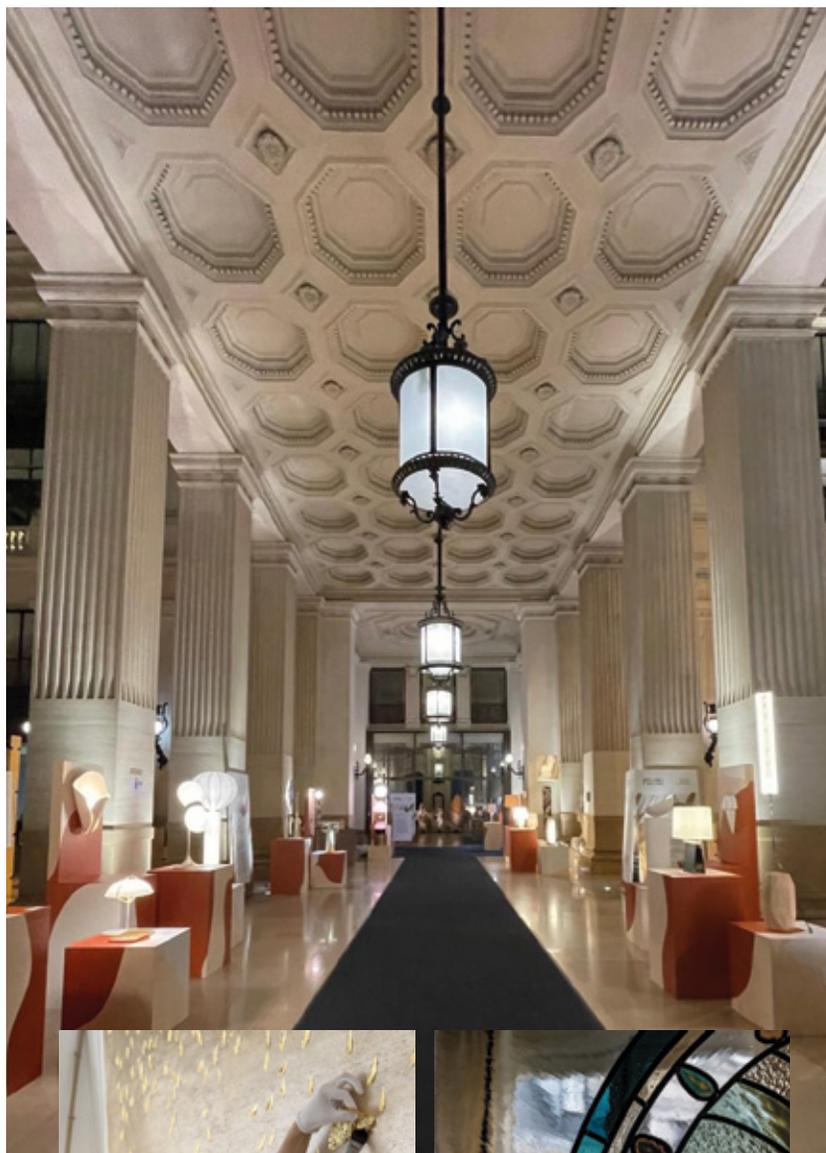
## ODE À L'EXCELLENCE

On se donne rendez-vous du 2 au 4 octobre au très chic Palais de la Porte Dorée, à Paris, pour le salon Artisans d'excellence. Un nouveau lieu pour cette deuxième édition, qui à l'occasion du centenaire du mouvement Art déco, s'installe dans ce joyau architectural. Construit en 1931, le Palais de la Porte Dorée est, aujourd'hui encore, l'un des lieux les plus emblématiques du style Art déco.

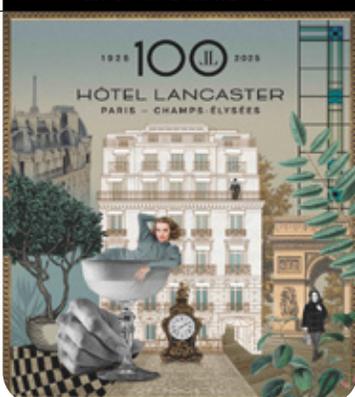
Un écrin d'exception pour célébrer, pendant trois jours, cette rencontre fabuleuse : celle de la main et de la matière, de l'humain et de la nature. Ici, le beau geste prend tout son sens. Véritable ode au travail manuel et à l'excellence artisanale, de nombreux artisans seront présents sur ce salon, des ferronniers d'art aux maîtres verriers, en passant par les ébénistes, céramistes, mosaïstes, plumassiers, selliers, maroquiniers ou encore fresquistes. Tous subliment la matière grâce à un savoir-faire d'exception, entre tradition et innovation. Venez rencontrer ces hommes et ces femmes passionnés et passionnants.

Deux nouveautés à ne pas manquer cette année : une galerie de luminaires signée Oscar Lucien Ono, qui mettra en lumière des pièces rares de maisons prestigieuses, et un espace immersif dédié aux tissus, scénographié par l'agence Ombre comme un véritable théâtre de matières. Voilà qui promet une expérience sensorielle, poétique et inspirante, à la hauteur des talents exposés.

**Salon Artisans d'excellence, au Palais de la Porte Dorée, 293 avenue Daumesnil, 75012 Paris, du 2 au 4 octobre. Journées professionnelles : 2 et 3 octobre (gratuit); journée grand public : 4 octobre. Entrée : 25€. Inscriptions en ligne : [artisansdexcellence.fr](http://artisansdexcellence.fr)**



## LA BONNE ADRESSE



## 100 ans !

L'hôtel Lancaster célèbre son centenaire ! Adresse emblématique du quartier des Champs-Élysées, il a vu défiler les plus grands noms : Marlene Dietrich, qui en fit sa résidence trois ans durant, la reine mère Elizabeth, Humphrey Bogart, Clark Gable, Elizabeth Taylor... pour ne citer qu'eux.

Pour fêter cet anniversaire, l'établissement laisse parler ses murs à travers une installation poétique et singulière : *Les 100 mur-mures*. Une voix, une ombre, un objet... Derrière cent cases numérotées se dévoilent autant de fragments d'histoires et de secrets glanés au fil du temps.

**Hôtel Lancaster, 7 rue de Berri, 75008 Paris, exposition à découvrir dans le lobby de l'hôtel jusqu'à la fin de l'année.**



novamobili.it



# NOVAMOBILI

PCM showroom  
75011 Paris  
agencepcm.fr

Espace Topper  
75015 Paris  
topper.fr

Altkirch Mobilier  
68130 Altkirch  
altkirch-mobilier.com

Intérieur Littoz  
74370 Argonay  
interieur-littoz.com

Must Mobilier  
34130 Mauguio  
must-mobilier.com

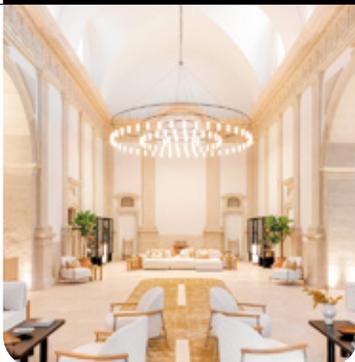
Oikos Cuisines  
7600 Rouen  
oikos-cuisines.com

Biotteau  
49600 Beaupréau  
biotteau.fr

**ARTISTIQUE ET TECHNOLOGIQUE**

Jeff Koons et Lexon: une rencontre inattendue qui fait des étincelles. Le célèbre Balloon Dog, imaginé il y a plus de trente ans par l'artiste américain, se métamorphose ici en lampe ou en enceinte sous l'impulsion de Lexon. Une alliance réussie entre art et technologie qui séduira, à coup sûr, les amateurs de design comme les collectionneurs d'art contemporain. Ces objets extraordinaires, à la fois fonctionnels et sculpturaux, ont été imaginés en collaboration avec le musée The Broad à Los Angeles. L'œuvre iconique de Jeff Koons devient ainsi plus ludique que jamais, prête à s'inviter dans les intérieurs du monde entier.

*Jeff Koons x Lexon, lampe: 750€; enceinte: 750€.*

**LA BONNE ADRESSE**

© UTOPIA

**En haut du clocher !**

Envie d'une parenthèse hors du temps, entre repos, soleil et évasion? Cap sur la Provence et Le Couvent des Minimes. Cet ancien monastère du <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle, récemment rénové et reconverti en Relais & Châteaux, a su préserver son âme paisible et son charme discret.

Chapelle, vitraux, cloître... les traces du passé demeurent avec allure, mais les anciennes cellules austères des religieux ont laissé place à 49 chambres et suites subtilement décorées, un spa, un bar et un restaurant raffiné. Et avant de quitter les lieux, levez les yeux vers le clocher: il abrite la plus secrète des chambres de l'hôtel, la suite Victorine, un cocon en duplex de 70m<sup>2</sup>. Spectaculaire.

*Le Couvent des Minimes, chemin des Jeux de Mai, 04300 Mane*

# Grand Litier

Nos Conseillers Sommeil  
vous invitent à découvrir  
la collection Couture

 ANDRÉ  
RENAULT

Descriptif complet sur [www.grandlitier.com](http://www.grandlitier.com). FIRST SERVICE - RCS Toulouse 352 646 822 000 28 - Photo non contractuelle. © Garnier Studios.



En exclusivité dans votre magasin Grand Litier,  
découvrez le matelas ANDRÉ RENAULT Sphère.

L'âme 100% Eole Air® Soja vous procure une sensation de tonicité inédite tandis que les matières nobles telles que la laine de Castille, le coton bio et la soie vous apportent un confort thermorégulant, été comme hiver.





## TI AMO DEDALO

Chic, pratique, polyvalent... Dedalo a tout pour lui! Ce nouveau système vertical imaginé par Novamobili, disponible dès l'automne, permet de ranger ou d'exposer, de dissimuler ou de révéler, selon l'envie.

Ingénieux et élégant, il trouve sa place aussi bien dans le living que dans le dressing, la cuisine, la chambre ou l'entrée. Murale ou à poser, avec étagères en bois ou en verre... la modularité de Dedalo offre une liberté d'agencement totale et une infinité de combinaisons esthétiques. On flirte ici avec le mobilier sur mesure, et on adore ça.

*Dedalo par Novamobili, design Valeria Carlesso & Novamobili Studio, disponible à l'automne. Prix sur demande.*

### LA BONNE ADRESSE



© THE TRAVEL BUDDS STUDIO

## Temple du rouge

C'est à Juliette Rubel que l'on doit la scénographie du Maslow Temple, adresse électrisante et théâtrale du 3<sup>e</sup> arrondissement parisien. Pour ce restaurant hors norme, l'architecte s'est inspirée de l'univers de Pedro Almodóvar, déclinant une palette de rouges intenses et profonds sur les trois niveaux du lieu. Ici, tout se joue entre design pointu et esprit de théâtre de rue, sous une spectaculaire verrière de 11 mètres de haut, sublimée par un lustre monumental. Dans l'assiette, un menu 100 % végétarien, à la fois raffiné et gourmand. L'expérience est complète.

*Maslow Temple, 32 rue de Picardie, 75003 Paris.*



LA PORTE INTÉRIEURE,  
LE PREMIER MEUBLE DE VOTRE MAISON.

Collection NOI, porte battante modèle Noa,  
finition Rovere Cipria, poignée modèle Timeless, couleur noir.





## UNE HISTOIRE QUI DURE

La designeuse Floriane Jacques collabore avec Habitat depuis plus de dix ans. Une histoire belle et fidèle, qui s'écrit au fil du temps et des collections. La créatrice est aujourd'hui devenue l'une des signatures graphiques emblématiques de l'enseigne française. Cette année, Habitat la met à l'honneur avec une collection textile à son image. Motifs tantôt organiques, tantôt géométriques, associations de couleurs parfaitement dosées... On retrouve avec plaisir son univers décliné sur des coussins, tapis, draps. C'est parfait pour réveiller un salon, colorer une chambre ou apporter une touche graphique dans une entrée. Le petit détail qui change tout. On adore!

*Habitat x Floriane Jacques, à partir de 49€ le coussin.*

## LA BONNE ADRESSE



## Bain de mer

La Baule a désormais, elle aussi, son restaurant *Ciro's*. Charme, poésie, raffinement : l'adresse s'inscrit dans la droite lignée de son mythique aîné deauvillais. Installé place de l'Eden, sur la plage iconique de l'hôtel L'Hermitage (appartenant au groupe Barrière), le lieu a été scénographié par le duo d'architectes Friedmann & Versace. Avec l'océan pour fil rouge, le regard se perd dans chaque détail : motif corail ici, élégantes statuette de coquillages là... Tout a été pensé comme une parenthèse enchantée, entre évasion et héritage. Un renouveau réussi pour cette adresse emblématique de la côte Atlantique.

*Ciro's La Baule, 5 esplanade Lucien-Barrière, 44500 La Baule-Escoublac.*



## CORAUX PARISIENS

C'est l'exposition de la rentrée à ne pas manquer. Du 4 au 13 septembre, l'artiste textile Aude Franjou investira la colonne de Juillet, place de la Bastille, avec son installation spectaculaire: *Les Coraux de la Liberté*. Un événement unique, peut-être même historique, initié par la galerie Maison parisienne, en lien avec la Paris Design Week. Pour la première fois, une œuvre réalisée *in situ* s'exposera dans ce monument emblématique de la capitale. Entièrement façonnée à la main, dans son atelier, à partir de fibres de lin, l'œuvre d'Aude Franjou se compose de dizaines de branches de corail, formant un récif immersif et poétique. Fantastique !

*Les Coraux de la Liberté, du 4 au 13 septembre, entrée libre sur inscription sur le site de Maison parisienne: [maisonparisienne.fr](http://maisonparisienne.fr)*



## LA BONNE ADRESSE



© AMAURY LAPARRA

## Villa d'hier et de demain

Il faut aller jusqu'au Luxembourg pour découvrir l'incroyable Villa Pétrusse. Mais le lieu vaut le détour. Véritable phénix, ce joyau du XIX<sup>e</sup> siècle, emblématique de la ville, était laissé à l'abandon depuis bien trop longtemps. Acquis en 2017 par la Compagnie Financière La Luxembourgeoise, la maison a bénéficié de cinq années de restauration sous la houlette de l'agence locale Jim Clemes Associates. Résultat: une renaissance spectaculaire pour ce lieu chargé d'histoire, devenu aujourd'hui un hôtel d'exception affilié Relais & Châteaux. De l'ancienne résidence de la famille Baldauff aux écuries transformées, en passant par le parc, les visiteurs redécouvrent un écrin de calme et de mémoire... en plein cœur de la ville. Le luxe, le vrai.

*Villa Pétrusse, 1 avenue Marie-Thérèse, L-2132 Luxembourg.*

## JARDIN DES CITRONNIERS

Cet été, Tectona s'installe à Rome, et pas n'importe où : dans les jardins de la Villa Médicis ! La collection Cosimo de' Medici, dévoilée en juin, accompagne le réaménagement du jardin des citronniers de la Villa. Quel chic ! Conçue par le duo de designers Muller Van Severen, la collection joue avec les formes et les couleurs, dans un esprit à la fois sculptural, graphique et résolument élégant, avec ce petit grain de folie qui fait toute la différence.

*Collection Cosimo de' Medici, par Tectona, à partir de 490€.*



### LA BONNE ADRESSE



## Hors du temps

Si le paradis existe, il doit ressembler à cet endroit. Le Laguna Coast est situé sur la côte ouest de Naxos, sur la colline de Stelida. Un lieu chargé d'Histoire et d'histoires, comme seules offrent les Cyclades. On apprécie ici la nature envoûtante, le calme reposant et l'hospitalité grecque, unique et précieuse. Côté décoration, l'intérieur est soigné, design mais jamais écrasant. Le blanc et le brun côtoient la pierre et le bois, en parfaite harmonie avec le bleu de la mer et des bassins. À l'heure du coucher de soleil, les lieux deviennent dorés. Magique. Hors du temps.

*Laguna Coast Resort, Stelida Naxou, Naxos 843 00, Grèce.*



## CHIC ORIENTAL

Soixante ans que la CFOC, Compagnie Française d'Orient et de la Chine, traque les meilleurs artisans à l'est de notre planète. Pour cet anniversaire, Valérie Mayéko Le Héno, directrice de la création, édite, en série limitée, des objets exceptionnels, jarres flammées de Jingdezhen, berceau chinois de la porcelaine et de la céramique, travaillées à quatre mains, services de table que la cuisson et le geste rendent uniques. Et, parmi les pièces rares, la table basse en chêne massif teinté, façonné selon différents procédés d'ébénisterie, tapis en laine éventail. À l'est, toujours du nouveau.

*cfoc.fr*

### LA BONNE ADRESSE



## Refuge de famille

Niché au cœur de la Camargue, à quelques kilomètres d'Arles, cet hôtel 5-étoiles de 8 chambres et 7 suites au décor authentique a célébré cette année son trentième anniversaire. Propriété familiale depuis trois générations, ce refuge d'exception offre une expérience unique: une immersion au sein d'une véritable manade. Mention spéciale pour la table du chef Juan Ipuz dont la cuisine met à l'honneur les produits de la propriété, tels que l'huile d'olive ou la viande de taureau, sans oublier le terroir local.

*Le Mas de Peint, route de Salin-de-Giraud, 13200 Arles.*



## D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

La maison d'édition Fassen aime plonger dans les archives pour faire revivre des meubles singuliers, promis à devenir, sous leur impulsion, des pièces emblématiques. Cette fois, c'est le fauteuil baptisé «26 avenue d'Antin» qui renaît.

Un siège aux motifs géométriques dessiné par le couturier français Paul Poiret (1879-1944). Sébastien Gschwind, fondateur de la maison d'édition, tombé sous le charme de cette pièce résolument moderne, s'est lancé dans une véritable quête pour percer tous les secrets de son histoire.

Après des heures de recherches et de découvertes, le fauteuil reprend vie sous l'impulsion de passionnés, et s'offre un nom plein d'élégance: l'adresse parisienne de l'hôtel particulier du couturier.

*Fauteuil 26 avenue d'Antin, édité par Fassen, fabriqué sur commande, prix sur demande.*

## RÊVER GRAND !

Avoir un intérieur modeste mais rêver grand: telle est ici la philosophie de Brigitte Noelle Legendre. Dans cet ouvrage malin et inspirant, elle propose plus de soixante idées et solutions pour agrandir son intérieur sans pousser les murs. On s'inspire, on pioche, on adapte... prêt à transformer son espace de vie.

Au fil des pages, photos à l'appui, l'autrice livre des conseils concrets pour rendre son intérieur visuellement plus spacieux, astucieux et agréable à vivre au quotidien. C'est toujours bon à prendre.

*Voir grand, habiter petit, par Brigitte Noelle Legendre, aux Éditions Eyrolles, 192 pages, 24 €.*



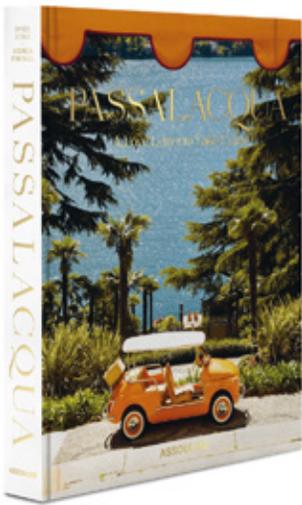
## LA BONNE ADRESSE



## Prague la belle

Niché au cœur de la capitale tchèque, le Fairmont Golden Prague a ouvert ses portes il y a quelques semaines, offrant aux voyageurs en quête de luxe et de design une adresse d'exception. Derrière ce grand projet ? Fairmont Hotels & Resorts, appartenant au groupe Accor, signe ici un établissement prestigieux dans l'un des bâtiments les plus emblématiques de la ville. Conçu en 1974 par l'architecte tchèque Karel Filsak dans le style brutaliste, l'édifice a été entièrement rénové par un autre architecte local, Marek Tichy. Tous les éléments d'art et d'artisanat originaux ont été conservés et sublimes à l'intérieur, notamment les spectaculaires lustres en verre soufflé. Ces pièces historiques côtoient désormais, avec élégance et harmonie, des éléments de design contemporain. Une rénovation au sommet.

*Fairmont Golden Prague, Parizska 30, 110 00 Prague, République tchèque.*



## CHAMBRE AVEC VUE

Cet ouvrage d'exception lève le voile sur les secrets d'un établissement mythique: Passalacqua. Sacré meilleur hôtel du monde en 2023, il incarne l'essence même de la *dolce vita* et du charme à l'italienne. Niché dans une villa du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'hôtel propose 24 chambres et suites surplombant le lac de Côme, dans une atmosphère d'intimité, de discrétion et de quiétude absolues. Le luxe à l'état pur.

Pensé en collaboration avec les propriétaires, Paolo, Antonella et Valentina De Santis, qui signent la préface, cet ouvrage présente des illustrations exclusives et inédites. Beau, captivant, inspirant.

*Passalacqua: A Love Letter to Lake Como, éditions Assouline, 200 pages, couverture rigide en soie, 120€.*



## L'HARMONIE DE LA NATURE

Quand Claude Como rencontre Balsan, cela donne naissance à des créations textiles oniriques et fascinantes. À l'occasion de Paris Design Week, l'artiste plasticienne et la manufacture de moquettes dévoilent *Aquaponie*, une scénographie immersive et poétique, où le sol devient un véritable écosystème vivant, inspiré de ce mode de culture circulaire. L'aquaponie repose sur un équilibre parfait entre plantes et animaux aquatiques, offrant une harmonie idéale et, dans ce cas, graphique. L'univers de l'artiste, mêlé au savoir-faire de Balsan, offre ici un moment suspendu, une invitation à la réflexion et à la contemplation.

*Exposition Aquaponie, du 4 au 30 septembre, showroom Balsan, 99 rue de la Verrerie, 75004 Paris.*

# CORSTON

ARCHITECTURAL DETAIL



## Des détails qui font la différence

QUINCAILLERIE | INTERRUPTEURS ET PRISES | LUMINAIRES

[corston.fr](https://corston.fr)





## INSPIRATIONS SOLAIRES

Pour un intérieur dépayçant, cap sur la décoration inspirée des terres méditerranéennes. Les teintes chaleureuses, l'artisanat et les matières naturelles occupent le podium.

1. **EN CAMAÏEU.** Dessous de verre « Seban », en céramique, Ø 11cm, 58 € les 4, **CFOC**
2. **BELLES BOHÈMES.** Taies d'oreiller « Selena », en lin, L. 50 x H. 70 cm, 110 € les 2, **Caravane**
3. **ENVOYER DU BOIS.** Tabouret « Senofo », en bois sculpté à la main, Ø 35 x H. 41cm, 600 €, **Pols Potten chez Made in Design**
4. **ORIGINAL.** Vase « Udongo », en rotin tressé à la main, Ø 28 x H. 46 cm, 99 €, **AM.PM**
5. **MADE IN FRANCE.** Verre à eau, en verre de Murano soufflé à la bouche, environ 24 cl, 21,50 €, **Datcha**
6. **MASTERPIECE.** Banc « Folded », en laine tissée à la main et bois de hêtre, L. 97 x P. 45 x H. 45 cm, 1914 €, **Nanimarquina**
7. **PIÈCE PRÉCIEUSE.** Lampe à poser « Baladi », en verre recyclé soufflé à la bouche, L. 25 x H. 35 cm, 450 €, **La Maison Dar Dar**
8. **CANNAGE DÉLICAT.** Paravent « Colony », en frêne et paille de Vienne, L. 189 x P. 63 x H. 185 cm, 3720 €, **Miniforms chez MOHD**
9. **OS(I)ER.** Suspension « Capeo » et sculpture « Totem », en osier, Ø 140 x H. 40 cm et Ø 70 x H. 170 cm, 2 690 € et 4 200 €, **Margaux Keller Collections**

“ On adorait  
notre maison  
sauf cette chambre ”



SERVICE  
GRATUIT  
sans engagement

VELUX®

C'est ce que pensaient Adèle et Léopold avant de découvrir les propositions du service de conception VELUX.

Leur chambre sous les toits était sombre et peu accueillante. Ils nous ont envoyé leurs photos et quelques jours plus tard, ils découvraient un espace lumineux et chaleureux, totalement transformé !

Comme des milliers de propriétaires déjà accompagnés :

- 1 **Partagez** les détails de votre projet et envoyez-nous des photos de votre pièce
- 2 **Recevez** sous quelques jours votre proposition personnalisée :
  - Accompagnement pour maximiser votre lumière naturelle
  - Conseils d'aménagement sur-mesure
  - Estimation budgétaire détaillée
  - Visualisation 3D de votre futur espace



Découvrez  
la transformation  
de leur chambre



## DESIGN LUDIQUE

Loin des conventions, le monde du design s'amuse des lignes pour proposer un intérieur plus fantasque et moins terre-à-terre. La décoration, un vrai terrain de jeu !

1. **ICONIQUE.** Lampe à poser « Snoopy », en métal et marbre, L. 39,4 x H. 36,9 cm, 975 €, **Flos chez Nedgis**
2. **THÉ DANSANT.** Tasse, théière et pichet « Carte blanche », en porcelaine, 22, 100 et 20,5 cl, 125 € les 3, **Annebet Philips pour Serax**
3. **GRAPHIQUE.** Fauteuil « Solo seat », en acier inoxydable, L. 62 x P. 62 x H. 61 cm, 1279 €, **valerie\_objects**
4. **PETIT PRIX.** Suspension « Pop champi », en verre et chrome, Ø 12 x H. 22 cm, 44,90 €, **Leroy Merlin**
5. **EN MOUVEMENT.** Tapis « Folding Ribbon », en laine, 170 x 240 cm, 1295 €, **Nordic Knots**
6. **FLEUR FROIDE.** Bougeoir « Arcs », en métal, Ø 5,5 x H. 13 cm, 55 €, **Muller Van Severen pour Hay**
7. **MONOLITHIQUE.** Table de chevet « Kuben », en frêne, L. 45 x P. 45 x H. 40 cm, 545 €, **Ferm Living**
8. **CUBE REVISITÉ.** Lampe à poser « N°575 », en laiton massif, L. 20 x H. 27 cm, 2 490 €, **Perzel**
9. **GOURMANDISES.** Verres et bonbonnières, en verre soufflé à la bouche, plusieurs tailles disponibles, à partir de 135 €, **Helle Mardhal**



**CHAQUE JOUR,  
RETROUVEZ  
L'HISTOIRE  
AVEC  
UN GRAND F.**

**9H<sup>et</sup>  
14H**  
**FRANCK  
FERRAND  
RACONTE**



**INFO - ÉCO - CULTURE - MUSIQUE**



## NOUVELLE CAMPAGNE

Toujours rustique mais bien plus contemporaine, la maison de campagne et ses classiques se réinventent, laissant entrer une créativité sous couvert d'élégance.

1. **DEPUIS 1954.** Applique à 2 bras pivotants, en acier et aluminium, L. 134 x H. 75 cm, 3 812 €, **Serge Mouille**
2. **NOUVELLE VAGUE.** Table à manger « Tami », en mélèze, L. 200 x P. 76 x H. 90 cm, 3 199 €, **Schneid Studio**
3. **PÉPITE.** Pouf « Fidji », en velours et rotin, Ø 43 x H. 50 cm, 835 €, **Popus Editions**
4. **TOUCHE INDUSTRIELLE.** Suspension « Tatawin », en acier, Ø 18,4 x H. 8,1 cm, 146,30 €, **Faro Barcelona**
5. **EN VERT ET CONTRE TOUT.** Coussin « Sweet », en velours de soie, Ø 28 cm, 85 €, **Le Monde Sauvage**
6. **ATELIER COLLAGE.** Tapis « Monograph », en jute, 255 x 300 cm, 2 429 €, **Destroyers/Builders pour CC Tapis**
7. **CARRÉ(MENT) TENDANCE.** Table basse « Doug », en béton de fibres de verre, L. 90 x P. 50 x H. 35 cm, 489 €, **Westwing**
8. **LUMIÈRE DIVINE.** Lampe à poser « Romeo », en marbre et métal, L. 15,4 x P. 15,1 x H. 23,5 cm, 1 520 €, **Antolini®**
9. **CAMPAGNE PROFONDE.** Peinture « Carrière », plusieurs finitions disponibles, à partir de 54,60 € le litre, **Mercadier**



**7H/9H**  
**LA MATINALE**  
**AVEC**  
**DAVID ABIKER**

**INFO . ÉCO . CULTURE . MUSIQUE**

**L'ART DE BIEN  
COMMENCER LA JOURNÉE.**



# TABOURET UHIN

## NESTOR BASTERRETxea FAIT DES VAGUES

La coopérative basque Alki vient d'intégrer à son catalogue une réédition qui suscite l'enthousiasme chez les fans de design: le tabouret Uhin, dessiné par l'artiste espagnol Nestor Basterretxea en 1961.

PAR AURÉLIEN JEAUNEAU



Le tabouret Uhin, imaginé par l'artiste espagnol Nestor Basterretxea, vient d'intégrer le catalogue de la coopérative basque, Alki.

**N**on loin de la frontière espagnole, la très méritante coopérative Alki a établi ses ateliers depuis plus de 40 ans au Pays basque. Une aventure qui s'est transformée au fil des ans en *success story* pour cette fabrique de meubles contemporains en bois qui a équipé les locaux de Google et d'Apple ces dernières années. En 2025, elle s'est lancée dans la réédition: un tabouret en bois courbé d'apparence assez simple, mais qui rend hommage tout à la fois au savoir-faire d'excellence d'Alki et à celui de son créateur, Nestor Basterretxea.

Le tabouret Uhin, ou «vague» en basque, représente sans doute à lui tout seul les recherches formelles qui n'ont cessé d'obséder le créateur durant toute sa carrière. Nestor Basterretxea (1924-2014) est un artiste moderne de son temps: peintre, cinéaste, sculpteur et designer, l'Espagnol a cherché à matérialiser le

vide par des formes légères et robustes. Passionné par l'identité basque et sa représentation dans l'Espagne de Franco, Basterretxea la questionne par la peinture d'abord, dans les années 1960, puis par la sculpture (une série en bois est exposée au musée de Bilbao depuis 2008).

Au cours des années 1960, celui qui deviendra attaché culturel auprès du gouvernement basque entre 1980 et 1982, dessine du mobilier. Le tabouret Uhin, conçu pour la boutique de meubles Espiral à Donostia, qui existe toujours, est une pièce technique et innovante: à la manière de la série Plywood des Eames ou la chaise Amsterdam de Pierre Guariche, le bois est assemblé de fines couches collées entre elles puis thermoformé par la pression d'un moule qui chauffe l'ensemble et le fige. À la couleur d'origine, une laque orange, le fabricant basque propose 9 autres

finitions dans sa version de 2025 et rend hommage à sa ligne si particulière. «*Comme une vague qui ne change pas de nature, mais constamment de forme, les meubles doivent conserver leurs plus hautes qualités*», a écrit un jour l'artiste sur son travail chez l'éditeur basque H Muebles. Alki prend dans un sens sa suite, en respect total avec les préceptes de Basterretxea. ●

### En seconde main

Le mobilier historique de Nestor Basterretxea se fait rare sur le marché français de l'antiquité: une suite de quatre chaises à 799 euros sur Internet est partie le jour même de sa mise en ligne. La création espagnole a la cote chez les amateurs de design! Voici un conseil pour les chineurs débrouillards et bilingues: traquer le mobilier ibérique des années 1950 et 1960 estampillé H Muebles, il n'y a rien à jeter!

# Kinedo

Concepteur  
et fabricant  
FRANÇAIS

## Kinewall Design / panneaux muraux



+ de 70 décors au choix



LA DOUCHE ÉTANCHE  
SANS FAÏENCE  
& **MADE IN FRANCE**

En composite aluminium, les panneaux muraux **Kinewall Design** apporteront style et caractère à votre salle de bain, en un tour de main !  
Disponible en 2 hauteurs : 202 ou 250 cm  
et 3 largeurs : 100, 125 ou 150 cm.  
Les panneaux sont **imprimés et vernis** sur notre site de production **près de Nantes (44)**.

Tous nos produits à découvrir sur [kinedo.com](http://kinedo.com)

## MAISON&OBJET

# CAP SUR LES DESIGNERS DE DEMAIN

L'édition 2025 (du 4 au 8 septembre) est innovante et audacieuse grâce à ces talents émergents qui apportent un regard neuf à une création qu'ils veulent plus engagée et responsable. Zoom sur la « Next Gen ».

PAR CÉCILE OLIVÉRO

**M**ettre à l'honneur le dynamisme et la créativité d'une nouvelle génération de designers, voilà le parti pris de Maison&Objet, le rendez-vous parisien de la rentrée. Avec, à la clé pour les sélectionnés, une formidable opportunité de percer à l'international. Trois programmes, Rising Talent Awards, Future on Stage et les espaces Factory, mettent en lumière ces jeunes avec lesquels il faut déjà compter.

### Made in Germany

L'Allemagne est le berceau du Bauhaus et du Werkbund. Qui sont donc les héritiers de ces mouvements qui ont révolutionné le design ? Via les Rising Talent Awards, Maison&Objet en a sélectionné 7, dont les créations sont exposées dans le Design District. Friedrich Gerlach, Studio Œ, Haus Otto, Gerlach & Heilig, Marie Luise Stein, Moritz Walter et Gabriel Tarmassi (lauréat du Prix Rising Talent Craft) incarnent ces « explorateurs » du

L'espace Cook & Share élève la gastronomie au rang d'art total. Cuisiner, oui, mais avec le beau comme ingrédient principal et, toujours, avec un sens aigu du style.



Les créations de Gabriel Tarmassi oscillent entre l'art, le design et l'artisanat. Plus qu'un matériau, le bois devient un médium vivant avec lequel il engage un véritable dialogue.

xxi<sup>e</sup> siècle qui associent imagination, matériaux et ressources, outils traditionnels et innovants. Tous maîtrisent l'art subtil de l'équilibre entre tradition et patrimoine d'un côté, modernité et audace de l'autre.

### Tremplin pour pépites

FOS (Future On Stage) n'en est plus à son coup d'essai. Ce tremplin pour jeunes entreprises innovantes fête cette année sa 6<sup>e</sup> édition et intègre le Design

© ALEXIS NARODETZKY, KATHARINA MEIXNER



Pour Marie Luise Stein, dont le travail s'inscrit dans une réflexion sur la circularité et la durabilité, « Thonis [chaise en photo ci-contre] est le fruit d'une recherche sur les techniques d'assemblage alternatives en design produit ».



Guennoc (Paris) et les solutions d'aménagement modulables sans perçage Hilo, d'Adeline Michelotti (Monaco). « La valorisation de la nouvelle garde est une attente forte de nos clients, désireux de rencontrer des marques singulières et différenciantes pour leurs projets », constate Mélanie Leroy.

#### Un formidable catalyseur

Avec les espaces Factory disséminés sur le salon, Maison&Objet prolonge la dynamique de Paris Design Week Factory qui, depuis 15 ans, met le pied à l'étrier aux nouveaux talents dans le Marais.



Yuan Yuan et Cédric Guennoc, les cofondateurs de Yüssée, ont lancé une gamme de coffrets rituels immersifs de dégustation, autour des 5 sens et des saisons.

Quelque 40 jeunes marques récemment lancées sont ainsi mises en valeur. Via Factory by Ulule (table et cadeaux), Factory by la Ville de Paris (labellisés « Fabriqués à Paris ») et Factory by Paris Design Week, des noms tels que Fabli, Dr. Jonquille & Mr. Ail, Possery et bien d'autres entrent par la grande porte dans le monde du design. ■

District, espace de plus de 500m<sup>2</sup> dédié à ceux qui écrivent déjà l'histoire du design de demain. Sous la présidence de Mélanie Leroy, directrice générale SAFI/Maison&Objet, le jury a plébiscité la valise Drobe, qui devient dressing, créée par Milla Lack (Oslo), les coffrets de dégustation immersifs de la marque Yüssée, fondée par Yuan Yuan et Cédric

## Création en binôme

Les créations de Studio Œ, fondé à Berlin par Lisa Ertel et Anne-Sophie Oberkrome, arrivent sur la scène internationale.

#### Les lignes de vos créations sont-elles conçues pour préserver la fonction première de l'objet ?

La fonctionnalité reste au cœur de notre approche du design. Nous ne la considérons pas comme une limite, mais comme un point de départ pour l'expérimentation. Les lignes que nous traçons visent à honorer l'utilité de l'objet tout en introduisant de subtils changements de perception, de matérialité ou de forme, invitant souvent à de nouvelles façons d'interagir avec le familier.

#### Diriez-vous que votre démarche est transversale et allie artisanat, design et art ?

Pour nous, les frontières entre artisanat, design et art sont poreuses. Nous nous inspirons et travaillons avec l'artisanat traditionnel ainsi qu'avec des méthodes et outils de conception de pointe comme la modélisation 3D et la fabrication CNC. Dans nos projets personnels, le cadre conceptuel prime souvent sur la production en série. Ces œuvres ont tendance à être de nature plus artistique. Nous les considérons comme des espaces de réflexion critique, guidés par le contexte, le récit et l'expérimentation plutôt que par la viabilité commerciale.



# MICHAEL MALAPERT

## « DANS UN HÔTEL, ON A ENVIE D'ÊTRE TRANSPORTÉ AILLEURS »

Par ses couleurs, ses lignes et son univers, l'architecte Michael Malapert transforme chaque hôtel en un lieu unique, charmant et joliment fou. On lui doit notamment le Chouchou Hôtel, le Boudoir des Muses à Paris, ou encore le Pam Hôtel à Nice. Rencontre avec un architecte convoité.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX

### Les histoires du lieu

Chaque projet hôtelier de Michael Malapert commence par une histoire, ou plutôt des histoires. Celles des lieux : les murs, le quartier, la ville, mais aussi celles de sa population et de sa clientèle. Une phase d'analyse indispensable qui lui permet d'écrire la suite de l'histoire, « de trouver un fil rouge ».

Une fois ce tableau bien en main, l'architecte choisit soit de rendre hommage à cette histoire, soit de

créer un contraste fort. Comme au boutique-hôtel Chouchou, dans le 9<sup>e</sup> arrondissement parisien : *« Il est implanté dans un quartier de bureaux, proche de l'Opéra Garnier, dans un bel immeuble haussmannien. L'idée ici était de prendre le contrepied de cet univers chic et sérieux pour en faire une guinguette urbaine très joyeuse. »* La clientèle locale s'y évade dès la sortie du bureau, et croise les visiteurs de passage : un succès !

### Un monde nouveau

Chaque projet est un univers en soi, et l'on retrouve dans chacun des établissements signés par Malapert et son agence (la bien nommée Maison Malapert) une certaine théâtralité de l'espace. On s'immerge dans un monde nouveau, le temps d'un verre ou d'une nuit. Envoûtant. *« Dans un hôtel, on a envie d'être transporté ailleurs. Cela nécessite une véritable mise en scène. »*

Au Boudoir des Muses, dans le quartier du Marais à Paris, l'expérience est totale. Des tableaux de femmes envoûtantes au motif du serpent, jusqu'aux noms des cocktails ou aux bains nichés au sous-sol... tout ici rend hommage à la double personnalité du lieu, qui fut tour à tour théâtre aux mœurs légères et couvent de jeunes filles. Cela ne s'invente pas.

### La couleur comme une évidence

S'il n'y a pas la volonté de s'enfermer dans un style Malapert, on retrouve dans chacun de ses projets un goût pour l'artisanat délicat, une sensualité des matières et un usage précis de la couleur. *« On aime avoir des couleurs signatures, qui transmettent la bonne vibration. Chaque lieu possède sa couleur, et en général, il faut avoir construit son histoire pour que la couleur apparaisse comme une évidence. »*

Au Pam Hôtel à Nice, le rose poudré et le jaune pastel se sont imposés naturellement. On y retrouve une esthétique californienne, rafraîchissante et dépaysante, parfait écho à la Promenade des Anglais voisine.

RD  
40

L'architecte Michael Malapert transforme chaque lieu en un monde nouveau, un univers unique qui invite à l'évasion et au voyage.





**À gauche** Adresse confidentielle, le Boudoir des muses ne laisse rien paraître en façade. À l'intérieur de cet hôtel parisien, c'est un véritable théâtre, où rêve et folie se côtoient au quotidien.

**En bas à gauche** L'élégance discrète, le goût de l'artisanat délicat, la sensualité des matières... Autant de fils rouges que l'on retrouve dans tous les projets signés Maison Malapert, comme ici au Lordy's Paris Club.

**Ci-dessous** Chez Maison Hamelin, on plonge dans les coulisses de cette maison de couture confidentielle, dont les divers espaces ont été harmonieusement intégrés à l'hôtel. Le bar, que l'on voit ici, fait également office de showroom.



## Le challenge du casino

Et si, à l'écouter, tout semble simple, presque évident, certains projets représentent de vrais défis. Notamment le Chérie Cherry : un concept de bar pensé pour s'adapter à tous les casinos du groupe Barrière. « *On est ici dans un univers très particulier, avec beaucoup de bruits, de lumières. C'est très chargé, un casino. Il fallait créer une pause au milieu de tout cela.* » Il a donc fallu s'effacer pour mieux se faire apprécier, et offrir aux clients un moment de calme, hors du temps et des machines électrisantes. Le Chérie Cherry propose une ambiance feutrée, réconfortante mais toujours élégante. On y retrouve des banquettes généreuses, des touches de laiton, de bois, et un joli jeu de reflets au bar : hypnotisant !

© DR

## Un rêve de Provence

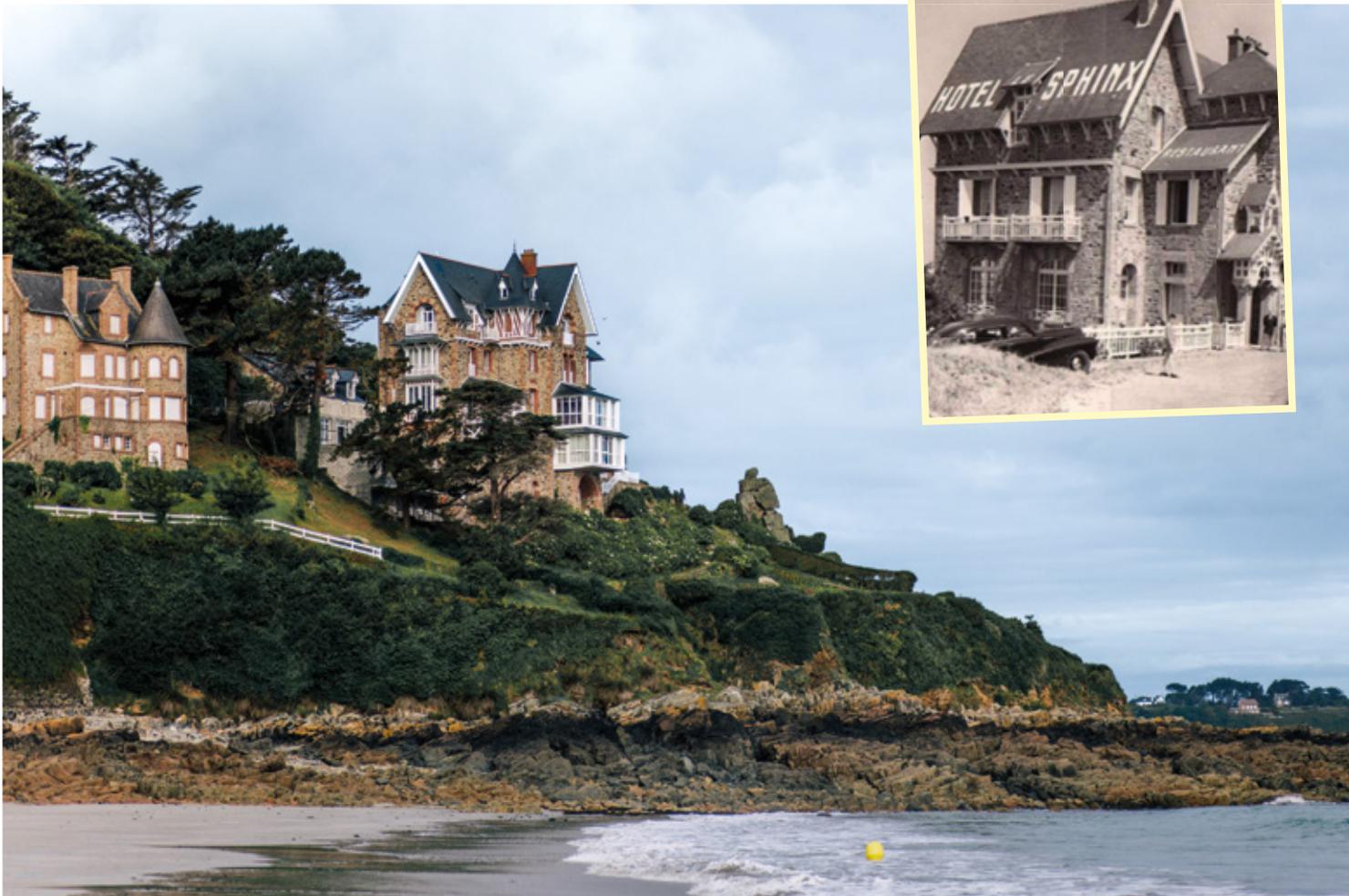
La suite de l'histoire pour la Maison Malapert s'écrit à Madrid, à Nice, à Athènes et également à l'aéroport de Paris-Orly, où l'agence travaille sur le projet d'un terminal. « *Un nouveau*

*challenge passionnant !* »

Et dans ses rêves les plus doux, l'architecte évoque la Provence : « *Une région que j'adore. J'ai une maison là-bas, j'y suis très souvent.* » Un projet provençal à venir ? Il ne demande que ça !

## Ses dates clés

- 2000** Début des études d'architecture et de design, « *une révélation* ».
- 2007** Ouverture de son agence d'architecture d'intérieur, Maison Malapert.
- 2019** Inauguration du Chouchou Hôtel à Paris.
- 2021** Lauréat du Janus de l'Espace de vie pour le Chouchou Hôtel.
- 2024** Ouverture du Boudoir des Musées à Paris.

RD  
42

La villa début xx<sup>e</sup> siècle de Perros-Guirec, devenue l'hôtel Sphinx dans les années 1960, écrit un nouveau chapitre sous la signature de Fontenille Collection.

## LES BASSANS GRAND LARGE

Pour son douzième hôtel, Fontenille Collection s'ancre sur la Côte de Granit rose en Bretagne, transformant en 4-étoiles de charme, une villa des années 1920.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ

**P**erros-Guirec, ses gros rochers sculptés par le vent et la mer, ses plages de sable blond, ses criques cachées. Une station prisée, pour ses eaux claires, son air infiniment pur, sa faune incroyable, dont la première réserve au monde, la seule en Europe, de fous de Bassan, ces immenses oiseaux pélagiques au regard bleu perçant. 28 250, recensés par drone, nichent en couple, sur l'île de Rouzic. Face à l'hôtel. Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, créateurs de Fontenille Collection, rêvaient d'un lieu hors du commun, en Bretagne. Coup de foudre lorsqu'ils tombent sur Le Manoir du Sphinx, 3-étoiles,

perché en surplomb du grand large avec la plage de Trestrignel à tribord et le sentier des douaniers filant vers le phare de Mean Ruz, à bâbord. Un hôtel de famille, celle des Dupré, aménagé 70 ans plus tôt dans une villa construite dans les années 1920. « *La décoration, la circulation, l'organisation des pièces dataient mais le bâtiment, lui-même en granit rose avec ses bow-windows, campait, solide, sur son rocher, non loin de celui baptisé "Sphinx"* », précise Guillaume Foucher, qui avec son équipe de choc, Giacomo De Zoppi, Aleth de Fonvielle, architectes et, Gaël Tulic, chef de projet, imagine, coordonne et gère tous les chantiers du groupe.

En novembre 2024, les travaux démarrent. Ouverture programmée et maintenue mi-juin, même si quelques aménagements restent à finaliser. « *L'hôtel, villa remarquable, dans un site remarquable, naturel, protégé par la loi littorale, relève des ABF, architectes des bâtiments de France. Et je dois dire que Denis Lefort, l'architecte en chef des bâtiments de France pour la région, et la mairie ont été des alliés précieux, attentifs, constructifs, comme L2A, entreprise de travaux générale. Nous avons ainsi enlevé tous les ajouts postérieurs aux années 1950 pour redonner à la demeure son style début xx<sup>e</sup> siècle. Sous l'impulsion de*

Denis Lefort, avec Boris Le Noane, architecte à Lannion, nous avons modifié côté soleil levant, un bâtiment ingrat en ardoises pour créer un spa et deux chambres dans une enveloppe en osmose avec la villa principale : murs recouverts de granit, éléments décoratifs en bois peint en blanc, grandes baies sur la mer. » Quant à la déco, elle renoue avec les années 1920-30 : panneau de bois sur les murs, céramiques au sol,

laiton de-ci de-là comme sur un vieux grément. Dans les chambres, le sable d'étable en majesté, des têtes de lit en papier japonais Pierre Frey, des tissus texturés Pierre Frey et Caravane, du mobilier de la Maison Iodée. Un sable que la mer et le ciel, s'invitant par les fenêtres, inondent de bleu. « Seul regret, confie Guillaume Foucher, ne pas avoir pu baptiser notre hôtel Les Fous de Bassan, nom protégé, comme les oiseaux. »

## Les Bassans, aujourd'hui c'est...

Une splendide composition au sol, de la céramiste Lauriane Maussion de deux fous de Bassan, accueillant les hôtes, 25 chambres et suites tournées vers la mer. Une cuisine, terre mer, du jeune chef Paul Dumez. Et surtout une demeure labellisée Clé Verte et BREEAM Very Good, qui mesure l'impact environnemental des bâtiments.

Avec l'équipe coordonnée par Giacomo De Zoppi, architecte, Guillaume Foucher, l'un des propriétaires, a privilégié les entreprises locales, telle la Maison Iodée pour le mobilier.



Les mosaïques faites à partir de sédiments marins récoltés dans les ports, viennent de la maison brestoise Gwilen, nom breton du fleuve La Vilaine.

Dans les chambres, style cabines de paquebot, les longues-vues permettent d'observer les oiseaux voire les phoques se pavanant sur les rochers.





**GWEN  
STEFANI**



**COLDPLAY**



**BEYONCÉ**

# MUSIC

*Chérie*  
FM

**Feel Good Music\***

\*la musique qui fait du bien

TÉLÉCHARGEZ  
GRATUITEMENT  
L'APPLI CHÉRIE FM



## VISITER

46 VILLA TRÈS PRIVÉE À PORTO, CÔTÉ ATLANTIQUE  
54 AU GRAND LARGE, DÉLIRE DE MARBRE PRÉCIEUX





# VILLA TRÈS PRIVÉE À PORTO, CÔTÉ ATLANTIQUE

DANS LE QUARTIER OUEST RÉSIDENTIEL, À QUELQUES  
MINUTES DE LA MER, LA MAISON ANNÉES 1960  
DÉCORÉE PAR ARTUR ET JACQUES D'OITOEMPONTO  
RÉVÈLE MILLE ET UNE SURPRISES.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ  
PHOTOS STEPHAN JULLIARD



## UN SIMPSON À LA PISCINE

Ci-dessus, piscine créée de toutes pièces. Accrochée, sous l'auvent, une figurine de Bart, personnage principal de la célèbre série *Les Simpson*, achetée lors d'une vente aux enchères. Chaise longue américaine Siesta, années 1960. Mobilier de jardin français, vintage, en métal, imitation bambou. Plantes *Strelitzia reginae*.

## UN TIGRE AU SALON

Page de gauche, le fauve, embaumé, garde l'entrée devant un fusain de Robert Longo et un panneau sur acier d'Aaron Young. Sur l'autre mur, photos d'Helena Almeida. Pièce remarquable, console Pipe Show d'Hervé van der Straeten, lampe en verre vert de Fontana Arte. Table basse en bronze Philip & Kelvin Laverne. Tabouret capsule Hervé van der Straeten.

## UN BONBON DANS LE DINING ROOM

Sol et table en marbre blanc portugais Estremoz, dessinés par Oitoemponto. Plafond et rideaux cachemire Loro Piana. Chaises Gustav Siegel, Autriche 1890. Vase Angelo Mangiarotti, lustre en cristal de Venise d'André Arbus pour Veronese. Bonbon rouge Laurence Jenkell, tableau Leonel Moura.

« **V**oyageant en permanence dans le monde entier pour suivre nos projets, nos chantiers, en dehors de nos pied-à-terre dans les villes où nous sommes le plus souvent, comme Paris, nous voulions une maison à Porto, ville d'origine d'Artur, explique Jacques, une maison près de la mer. Comme une résidence de vacances où nous puissions vivre vraiment, décompresser, recevoir mais aussi disposer les œuvres d'art, de design, qui nous tenaient particulièrement à cœur. »

Au hasard de leur balade, ils repèrent une villa années 1960, style pavillon. Elle se situe dans un quartier agréable, proche de l'océan Atlantique, de ses plages et de

ses restaurants sympas, des guinguettes mais aussi d'une de leurs tables préférées, le Casa de chã da Boa Nova, deux étoiles Michelin. Bref, la villa de 400m<sup>2</sup>, avec son jardin planté de 1 200m<sup>2</sup>, leur tape dans l'œil.

« Sa situation, sa verdure, son côté secret, tranquille et l'océan, nous ont décidés à l'acheter pour lui donner une nouvelle vie, une nouvelle allure, plus contemporaine, tout en respectant son histoire », confie Artur.

Plan en poche, ils cogitent. Ce n'est pas rien d'imaginer sa propre maison, de la décorer, quand on construit et décore celles des autres. Un sacré stress, une aventure, un aboutissement. « Nous devons projeter, transformer une villa familiale, où vivait une ribambelle d'enfants, d'où les huit petites pièces, en une demeure avec un double salon, une salle à manger, deux suites généreuses, une pour nous et une pour nos proches de passage, deux grands dressings, car nous aimons tous les deux la mode. Nous tenions aussi à une salle de fitness pour, gourmands, tenir à distance les kilos... Mais également, ce qui n'est pas contradictoire, une grande cuisine car nous prenons plaisir à recevoir, cuisiner nous-mêmes lorsque nous sommes seuls ou en petit comité, et faciliter la tâche, lorsque nous avons une dizaine d'invités, à des professionnels qui viennent tout préparer à domicile. Et puis, indispensable, tout en respectant la végétation, nous voulions creuser une piscine avec un grand auvent. » Artur et Jacques prennent aussi conseil auprès des entreprises du bâtiment et autres professionnels. Régulièrement, pour déboucher des pièces inspirantes, ils se rendent dans leur grand entrepôt à Porto, où ils stockent, sous haute surveillance, les milliers de choses qu'ils chinent au hasard des salles de vente, des antiquaires, des voyages : meubles, art de la table, jouets, miroirs, œuvres d'artistes. Ils consultent les catalogues des designers, des éditeurs de textile, les nuanciers, parcourent les galeries d'art, les boutiques. Peu à peu la maison de leur rêve se dessine, prend forme, avec, mine de rien, un petit air californien qui va bien avec le Porto chic des bords de mer, une maison nichée derrière des murs blancs, avec dans chaque recoin, des surprises, des détails, même dans le garage, où Jacques, amoureux de belles carrosseries et de motos, abrite quelques-uns de ses trésors motorisés.

Résultat de ces extrapolations, de ces échanges avec nombre d'artisans avec lesquels ils ont l'habitude de travailler, une villa sans prétention, conviviale, facile à vivre. « Comme pour les projets que nous confient les particuliers, nous avons privilégié la rationalité, le confort, les beaux volumes et l'éclectisme. Et nous avons osé des sols en marbre blanc, des murs en cachemire et d'autres en raphia. Rien n'est plus ennuyeux que les styles convenus, les tendances qui se répètent, datent et vieillissent mal. » ■



ARTUR MIRANDA ET JACQUES BEC D'OITOEMPONTO, ARCHITECTES, DÉCORATEURS. Voir leur bio page 8.



**UNE CHAUSSURE AU MUR...**

... côté salon, mais encadrée et bel et bien signée Andy Warhol. Cette œuvre cohabite avec un dessin de Jean Cocteau. Canapé Isa par Gio Ponti, table basse Cityscape de Paul Evans, guéridon Épines d'Hervé van der Straeten, lampadaire Svenskt Tenn, chaises Lina Bobardi.

**UN ROI AU BUREAU**

Aménagé dans l'entrée, espace bureau avec bibliothèque réalisée sur mesure. Sol en marbre blanc, bureau en cuir Jacques Adnet, fauteuil XVIII<sup>e</sup> siècle de style Louis XVI signé du menuisier-ébéniste lyonnais, Pierre Nogaret, lampe Épines d'Hervé van der Straeten, chaise Lola Mundo de Philippe

**UN FANTÔME SUR LE PALIER**

À partir d'une plateforme habillée de boiseries en iroko, bois exotique résistant et facile d'entretien, quelques marches en marbre desservent la salle à manger légèrement en contrebas de l'entrée et de la cuisine. *Sophie*, sculpture fantomatique de Xavier Veilhan, photo visage, Cindy Sherman.

**UN BARRACUDA DANS LE COULOIR**

Le corridor desservant les chambres pour préserver l'intimité, joue les galeries d'art. Tapis tissé main de Federica Tondato. Étagère en bois et bronze d'Oswaldo Borsani & Arnaldo Pomodoro. Deux photographies cibachrome (en couleurs) de Vanessa Beecroft. Au fond, *Barracuda*, composition murale d'Arman.

### UN LOUP EN CUISINE

Artur et Jacques ont voulu une cuisine quasi professionnelle. Réfrigérateurs Sub Zero, autres appareils ménagers, cuisinière comprise, Wolf. Éléments sur mesure en noyer vernis, comptoirs en inox brossé, chaises américaines années 1960, suspensions en verre églomisé à la feuille d'or Urban Electric.



## UN PHARAON EN CHAMBRE

Réservée aux amis avec en pièce maîtresse un fauteuil néoégyptien vintage (années 1950) inspiré de celui de la tombe de Toutânkhamon. Murs tapissés de raphia naturel. Rideaux Ralph Lauren. Lit Osvaldo Borsani & Arnaldo Pomodoro. Lampes de chevet Urban Electric. Tableau miroir graffité de Stefan Brüggenmann.





#### UN COUPLE DANS LE BAIN

Artur et Jacques ont dessiné et imaginé, ensemble, la salle de bains de leur *master bedroom*. Ils ont choisi des matériaux nobles: le marbre de Calacatta et le palissandre, bois très veiné et précieux. Chaise et appliques en bronze de Mark Brazier-Jones.



# AU GRAND LARGE, DÉLIRE DE MARBRES PRÉCIEUX

SUR LA PÉNINSULE CÔTIÈRE DU MONTE ARGENTARIO, LA VILLA CACCIARELLA, VÊTUE DE MARBRES, SCRUTE LA MER ET LE VILLAGE DE PÊCHE EN DÉGRADÉS D'OCRE DE PORTO SANTO STEFANO. L'AUTRE TOSCANE !

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ  
PHOTOS CAMILLA GLORIOSO

## VELOURS ET COQUILLAGES

À gauche, dans le salon, canapé Morentz des années 1970 retapissé en velours de Le Cuona Fabrics. Lustre coquillage négocié au Mercante in Fiera, à Parme, plus grande foire européenne des antiquaires, cheminée en marbre Diaspro de Sicile. Sur les étagères tourne-disque et collection de vinyles vintage sélectionnés dans l'esprit de la villa.

## GLYCINES ET SUNSETS

Ci-dessous, grande terrasse du *dining room* avec en ligne de mire l'île de Giglio, et des couchers de soleil remarquables. Table en bois taillée sur mesure, chaises vintage chinées, recouvertes de tissu outdoor de Zak+Fox. Art de la table Abask. Une pergola sous une glycine prolonge cet espace.



**V**illa Cacciarella, une de ces demeures d'exception, qui outre leurs superficies, plus de 500m<sup>2</sup> pour celle-ci, bénéficient tout à la fois d'un emplacement extraordinaire, d'un concept architectural et d'un design intérieur très personnalisés. À deux heures exactement en voiture de l'aéroport de Rome, sur la côte toscane, encore préservée, cette propriété hissée sur la péninsule du Monte Argentario avançant dans la Méditerranée, dévoile un paysage marin, d'îles et de côtes, inondé chaque soir par le soleil couchant. Une villa au calme mais à quelques minutes à pied du port de pêche de Porto Stefano dont les maisons traditionnelles, teintées de safran et d'ocre, se blotissent dans les ruelles convergeant vers les quais et la mer. C'est cette atmosphère encore authentique de village, cette position stratégique, qui ont d'abord séduit les propriétaires, convaincus ensuite par les proportions et le poten-

tiel de la demeure, leur intention première étant de la louer pendant les périodes où ils ne l'occupent pas. Un sacré pedigree, qui plus est, puisqu'elle a été imaginée en 1968, par Michele Bönan, l'architecte de l'un des plus beaux hôtels d'Italie, Il Pellicano, lui aussi dominant la situation sur les falaises de Porto Ercole, de la presqu'île de Monte Argentario. Beaucoup, beaucoup d'atouts, avec un petit bémol, une décoration datée, vieillissante, d'où, pour la rénover précautionneusement, le choix de Vicky Charles, décoratrice d'intérieur réputée, qui aime et connaît bien cette région de l'Italie.

L'idée première de l'élue, amoureuse de cette région, inspirée par le style et l'histoire de la Villa, la doter de tous les codes de l'art de vivre à l'italienne des années 1970, en intégrant les éléments de confort contemporain. Côté déco, elle a largement puisé dans les papiers peints et les textiles de Zak+Fox, maison fondée par Zak Profera, un de ses amis proches. Puis a choisi une palette de marbre aux teintes invraisemblables. Vicky Charles a ainsi tenu à sélectionner, parfois en se rendant dans les carrières, tous les blocs de marbre : le Diaspro, brun, que l'on ne trouve qu'en Sicile, pour la cheminée, Blue Macaubas brésilien, avec ses nuances infinies de bleus, pour les salles d'eau et de bains, et le marbre vert Albachiara du nord de l'Italie, l'Ombra di Caravaggio, de Serbie, veiné de rouge, pour la cuisine principale. Elle a aussi écumé les salles de ventes, les boutiques d'antiquaires et surtout le Mercato in Fiera de Parme, le plus grand marché d'antiquités d'Europe qui se déroule deux fois par an, pour trouver du mobilier et des luminaires vintage en harmonie avec l'architecture de la Villa.

Elle s'est tout autant souciée, au cours de ce chantier qui a duré trois ans, du petit jardin, le dessinant en restanques, créant des espaces distincts, dont un avec la piscine chauffée et l'autre avec une pergola végétalisée, ombragée, découvrant la Méditerranée. La vue, l'horizon une des grandes obsessions de Vicky qui a repris tous les plans en ce sens, agrandissant toutes les fenêtres, abattant ou déplaçant des cloisons. « *Ainsi à l'origine, explique la décoratrice, à l'entrée de la maison, un mur occultait totalement le panorama. L'abattre a été ma première décision, affirmant fermement mes intentions. Et ça a tout changé. De même, j'ai allongé et élargi la terrasse ouvrant sur la cuisine pour qu'on puisse admirer la Corse et la Sardaigne. Je voulais vraiment que la Villa respire l'Italie, les vacances très dolce vita mais sans chichis, avec des suites faciles à vivre, deux cuisines, une principale pour préparer les repas, l'autre plus modeste pour grignoter, se retrouver sans tralala à n'importe quel moment de la journée. Et une salle de sport pour les addicts, qui ne se satisfont pas seulement des sports nautiques, des randonnées, mais qui veulent profiter de ces pauses hors du temps pour sculpter leur corps à l'image de Phœbus.* » ■

*La Villa Cacciarella, huit chambres, se loue, via The Thinking Traveller, agence ne proposant que des biens et des prestations d'exception. [thethinkingtraveller.com](http://thethinkingtraveller.com)*



VICKY CHARLES, DU STUDIO CHARLES & CO.

Voir sa bio page 8.



PÊLE-MÊLE

Joli résumé photographique de Cacciarella, villa construite sur trois niveaux, tous face à la mer avec de nombreux espaces pour recevoir et enchanter les invités, dont la piscine suspendue, le salon *outdoor* et la belle pergola ombragée avec ses chaises longues en teck, dessinées sur mesure et réalisées par un ébéniste local.



**LAITON ET COULEURS**

Dans la cuisine, tout tourne autour du plan de travail en marbre Ombra di Caravaggio, l'un des plus précieux d'Italie avec sa teinte sombre. Chiquissime, la cuisinière auburn, couleur personnalisée, Miele et Officine Gullo. Robinetterie laiton et art de la table, le tout chez Abask.

**CRISTAL ET CHÊNE**

À l'intérieur, pour les rares jours de l'année où le temps chagrin, pluie, vent, oblige à battre retraite dans la salle à manger. Table en chêne taillée sur mesure pour recevoir de nombreux convives. Chaises chinées, tapissées de velours coton de Le Cuona Fabrics. Lustre cristal chiné au Mercante in Fiera de Parme.

**LAINE ET OPALINE**

Pour profiter de la vue mer et soleil, et créer un salon « *sas d'observatoire* », la décoratrice a souhaité abattre un mur et poser une vitre. Lustre vintage années 1970, globes en opaline, chaises vintage en tissu bouclette, de Le Cuona Fabrics. Tapis en laine et tourne-disque vintage.

**ZELLIGE ET MARBRE**

Salle de bains en marbre Fior di Pesco du Brésil et carrelage zellige en dégradé de gris dans la partie supérieure de la douche. Tous les meubles-lavabos et le travail du marbre ont été réalisés en des nuances différentes, sur mesure, avec grand soin, par l'entreprise Onice Multicolor du Brésil.



PAPIER FLEURI ET JAUNE D'ŒUF

Porte entrouverte sur l'une des chambres, tapissée de papier peint Zak+Fox. Lit avec vue sur le jardin. Motif en bois de chêne, comme dans toute la maison. Au premier plan, table de chevet chinée à Parme.

# RESTO

Numéro 11 actuellement en kiosque

# VIVA ITALIA

**RESTO #11**

**N°11**  
JUN - JUILLET - AOÛT  
2023

**RESTO**

**L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE**

**ARTISANS DU GOÛT: HUILE D'OLIVE, JAMBON DE PARME, CAFÉ...  
C'EST DE SAISON: LE BROCOLI BIMBI® ET L'ABRICOT BERGERON  
DÉCORATION: LE DUO STAR DE DIMORE STUDIO,  
LE MYTHIQUE CAFE FLORIAN...  
JEU-CONCOURS: UNE MACHINE À EXPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE  
AVEC BROYEUR À GRAINS KITCHENAID À GAGNER!**

**SUPPLÉMENT 48 PAGES  
SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ  
& COGNACS**

**VIVA ITALIA**

**RECETTES SAVOUREUSES,  
CHEF-FES CHARISMATIQUES,  
LIEUX MAGIQUES...**

**PLONGÉE AU CŒUR DE L'ITALIE  
«NOUVELLE VAGUE»**

- + 31 nouveaux restaurants
- + des recettes faciles et des secrets de chefs

**+ 48 pages  
vins d'été et cognacs**

**RESTO**  
**SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ 2023**

Supplément réalisé par  
**SYLVAIN OUCHIKH**

**102 BRÈVES DE VIGNES**  
106 CHATEAU MINUTY  
110 FREDERIC DESMARS  
113 LE SAVIEZ-VOUS?  
114 ON MANGE QUOI AVEC...  
122 CYRIL BAUDIN  
123 PAUSE ESTIVALE  
124 CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFOND  
125 ROMAN DE COURCY  
**DOSSIER COGNAC**  
126 COGNAC MARTELL  
127 COGNAC UN COCKTAIL À COGNAC?

RD

# VIBRER

62 TABLE : ATELIER D'ANDRÉ 64 SHOPPING GOURMAND : DU BONHEUR À PARTAGER  
66 SAVOIR-FAIRE : ANDREEA BRAESCU 68 SAGA : JULES PANSU 70 JARDIN : L'ŒUVRE DE WILLIAM CHRISTIE  
72 HÔTEL DE LÉGENDE : LE BRISTOL PARIS 74 DESTINATION : CORSE DU SUD



RD

61

© DR

Découvrez notre reportage en Corse du Sud page 74.

# ATELIER D'ANDRÉ DE MIDI À MINUIT

Derrière la fontaine Saint-Michel, à deux pas de Saint-Germain-des-Près, de Notre-Dame et du quartier latin, un trio redonne à la rue Saint-André-des-Arts, son aura un rien troublée. Sauvetage !

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÛ



C'est une de ces rues charmantes, typiquement parisiennes, en bas du quartier latin, avec son cinéma d'art et d'essai, dans son jus, qui existe toujours. Colonisée par les fast-foods et les attrape-touristes, elle a perdu peu à peu son âme, son cachet. L'équipe du groupe Spectr avec Jérémie Quélin, son créateur, Joséphine Fossey, curatrice d'art et Yohann Clotz, chef, a pris les choses en main, en ouvrant de belles adresses. La dernière,

un restaurant de qualité, l'Atelier d'André, baptisé ainsi en hommage à André Breton, poète et écrivain, chef de fil du surréalisme. Dans un décor signé Sabine Charoy, ponctué d'œuvres d'art surréalistes, le chef décline une carte bistrotière entre assiettes d'une exquise fraîcheur et vins choisis avec discernement. ●

Ouvert en continu du mardi au dimanche de 12 h à minuit.  
[atelier-andré.fr](http://atelier-andré.fr)

## Ma cuisine, mon concept

« L'idée première, que le lieu vive, à la fois en terrasse et en salle, en dehors des traditionnelles heures de déjeuner et de dîner, avec de midi à minuit un apéritif généreux gourmand, à partager. Et le dimanche, quand il est si difficile de déguster une table agréable, le Brunch des Canailles. Je compose ma carte avec des légumes du maraîcher, des poissons de petite pêche, des viandes labellisées, relevés de sauces travaillées au siphon. Et mets en avant mes plats signature, cuisses de grenouille fuselées en leur persillade, tartelette aux champignons, dont je vous offre la recette, soupe à l'oignon que j'ose qualifier de royale, tant elle ne ressemble en rien au gloubi-boulga qu'on sert, pain détrempe et couche d'emmental. Des plats simples, efficaces, mariés avec de jolis vins, proposés tant au verre qu'en bouteille. »



Une grande et belle salle, où les tables ne sont pas à touche-touche et des œuvres choisies par Joséphine Fossey, curatrice, mais aussi une terrasse extérieure.

## Mes essentiels



### Siphonner... mais oui !

Je l'avoue, c'est mon péché mignon, pour obtenir des sauces légères, onctueuses, qui enrobent comme une caresse. Le siphon, je l'aime tête et corps gainés d'inox, beau et résistant. Contenance 0,5l. Siphon professionnel, Gobel, chez Culinarion 128,50€. [culinarion.com](http://culinarion.com)



### Saucer... certainement !

Rien ne vaut le plaisir de verser soi-même un peu, beaucoup de sauce sur ses plats. D'où l'importance des saucières individuelles posées à côté des assiettes. Je les aime en cuivre mais aussi, pour leur praticité, en porcelaine. Ammut de Villeroy & Boch, 65€. [villeroy-boch.fr](http://villeroy-boch.fr)



### Voyager... évidemment !

Rien de tel que les épices pour nous emporter au loin. Nous rappeler de belles escales, des mets achetés dans la rue, savourés en des tables exotiques. Le Zathar, ou zaatar libanais, mélange de sésame et thym, entre autres épices, est des plus évocateurs. Terre Exotique, 70 g, 6,90€. [terreexotique.fr](http://terreexotique.fr)



### Trancher... dans le vif !

Et aussi collectionner ces couteaux japonais. Les essayer, c'est les adopter à jamais. À chacun sa fonction, ses ingrédients, légumes, viandes, poissons... À chacun son esthétique et disons-le, sa personnalité. Lame forgée à la main, manche occidental acajou rouge. Taille 130mm, modèle Santoku VG-1 de Musashi, 95€. [musashihamono.fr](http://musashihamono.fr)



## Tartelette champignons de Paris, œuf confit au soja, pour 4

● 500 g de champignons de Paris rosés ● 4 œufs ● 1 pâte filo toute prête ● 300 cl de sauce soja salée ● 50 g de beurre ● 250 g de mascarpone ● 20 cl de crème entière liquide ● 2 échalotes ● sel ● poivre

### Préparation 20 minutes

- Empilez trois feuilles de pâte filo dans chacun des 4 moules à tartelette. Faites cuire 10 min à 180°C.
- Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Faites chauffer la sauce soja pendant 2 min.
- Versez sur les jaunes d'œufs. Laissez mariner 1h. Émincez finement tous les champignons, sauf trois.
- Ciselez les échalotes. Cuisez 10 min à feu doux, dans le beurre, champignons et échalotes. Stoppez. Mélangez doucement mascarpone, crème, sel, poivre, ajoutez sur les champignons cuits.
- Garnissez les fonds de tarte avec cet assemblage. Posez un jaune d'œuf confit.
- Décorez avec les lamelles crues des champignons conservés.

# DU BONHEUR À PARTAGER!

Jolie vaisselle, accessoires pratiques ou gourmandises à savourer : tour d'horizon des nouveautés à partager autour d'une belle table.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX



1



2



3



4



5



6

**1 RECETTES D'ÉTÉ.** Il fait si chaud qu'on ne sait pas toujours quoi manger. Heureusement, Cagnard est là pour nous aider, à travers 70 recettes qui sentent bon l'été! **Cagnard**, photographies Emanuela Cino, aux Éditions de La Martinière, 192 pages, 27 €. **2 CHIC, DU BALSAMIQUE!** Ce balsamique blanc, vieilli en fût de chêne pendant un an, offre l'équilibre parfait entre sucrosité et acidité. **Balsamique blanc par Kalios**, 250 ml, 17,90 €.

**3 CUISINE POP.** Design et pratiques, les cuisines extérieures signées Aluvy sont notre coup de cœur de l'été. Entièrement modulables, on choisit les éléments et les couleurs qui nous plaisent. Au top! **Aluvy**, à partir de 3540 €. **4 PLANCHA PARTOUT.** Autre coup de cœur de l'été: la plancha Nomad signée Forge Adour. Très simple à utiliser, elle se transporte partout et s'allume en un clic! **Plancha Nomad Forge Adour**, 299 €.

**5 COUTEAUX PARFAITS.** Élégants, maniables et tranchants... Voilà des couteaux à adopter d'urgence! **Collection Évolution Y par Déglon**, sept couteaux disponibles, à partir de 45 €. **6 TEA TIME.** Il n'y a pas plus chic à l'heure du thé que ces adorables sachets cousus à la main dans un atelier à Lyon. **Tea Heritage**, plusieurs parfums disponibles, 7,50 € les 5 sachets.

7



8



9



10

11



12

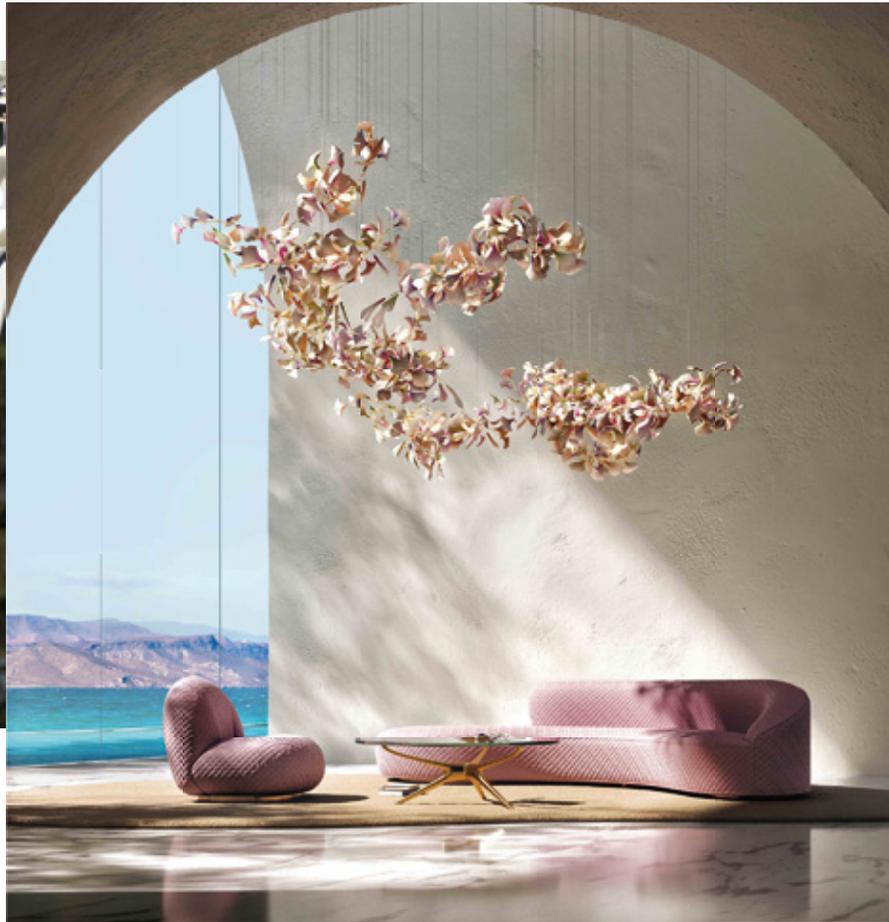


**7 FLEURS D'ÉTÉ.** On fait durer l'été avec cette huile d'olive somptueuse et délicieuse. **L'Huile d'été par Oliviers & Co**, édition limitée à 8000 bouteilles, 500 ml, 36,50 €. **8 DOUCEUR DU VERT.** Sur les tasses ou les assiettes, on habille nos tables d'une touche de vert, élégant et rafraîchissant. Collection **Verde Lanza par Serax** avec la cheffe **Pascale Naessens**, disponible en septembre, à partir de 17 €. **9 PIZZAS MAISON.** Connecté et simple à utiliser, ce four à pizza cuit vos plus belles créations avec précision, en 60 secondes seulement. **Koda 2 Pro par Ooni**, 699 €. **10 POUDRÉ.** Le rose s'invite partout, y compris dans la cuisine! Les best-sellers Cookut - poêle, cocotte et casserole - l'adoptent, et on adore ça! **Cookut**, à partir de 89,90 €.

**11 LE GIN EN ROSE.** Ce gin rosé artisanal au pamplemousse et à la figue nous fait redécouvrir cet alcool avec peps et subtilité. **S de Sorgin**, gin rosé, par François et Sandrine Lurton, 70 cl, 35,10 €. **12 LA BONNE DATTE.** Ces délicieuses dattes fourrées mêlent tradition et créativité pour un plaisir gourmand prêt à déguster. Par **Maison Gazelle**, en boutique et sur le e-shop. Quatre parfums au choix. Le coffret de 6 dattes, 18 €.



Andreea Braescu privilégie toujours, dans son atelier, avec son équipe, le savoir-faire manuel, traditionnel, n'utilisant les technologies nouvelles que dans la phase de conception.



## ANDREEA BRAESCU

# «JE TENTE DE REPRODUIRE L'IRRÉGULARITÉ, LA SPÉCIFICITÉ DES VÉGÉTAUX»

Dans l'atelier d'Andreea Braescu, jeune décoratrice d'intérieur roumaine, jouissant déjà d'une réelle notoriété, jaillit la lumière. Poétique, inspirée du monde végétal.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN LE DÙ

### Œuvres d'art ou objets du quotidien ?

Pourquoi vouloir catégoriser ? Mon intention à travers mes sculptures lumineuses, réalisées sur mesure : recréer le sentiment d'harmonie, de liberté que l'on ressent en pleine nature, insuffler la vie dans chaque intérieur, que ce soit dans une demeure privée, un hôtel de luxe, une boutique, un espace public, etc. La beauté et la complexité du monde naturel m'émeuvent. Sur un arbre, quel qu'il soit, chaque feuille est unique, mais toutes ensemble, elles donnent une forme particulière à cet arbre, captent la lumière solaire, indispensable pour qu'il vive, s'épanouisse. C'est ce que je tente de reproduire, avec

les quinze personnes de mon équipe, l'irrégularité, la spécificité de chacun des éléments assemblés dont jaillissent l'harmonie, la magie.

### Première inspiration, le *Ginkgo biloba*

Pour sa symbolique de vitalité, de longévité. Certains spécimens, en Chine notamment, sont millénaires. La forme mi-cœur, mi-éventail de ses feuilles, leur couleur jaune vive, éblouissante l'automne, me subjuguent. Cet arbre ornemental tisse un lien entre le soleil et la vie. Je me suis appliquée à fabriquer, en porcelaine, puis à positionner une à une les feuilles pour que, comme dans

la nature, elles captent et reflètent la lumière. Après ma première collection *Ginkgo Magnolia*, la seconde, *Couleur Ginkgo* s'inscrit dans la continuité. Chaque pétale, chaque feuille peints à la main, dans des tons pastel « empruntés » au monde végétal, racontent une histoire vraie, très poétique, celles des jardins, des parcs.

### Matière de prédilection

Tous mes luminaires sont en porcelaine fine, porcelaine phosphatée translucide, de très haute qualité, durable. Les artisans de mon atelier émaillent chaque surface pour garantir une brillance

constante. Cuite à 1 260 °C, la porcelaine, résistante, conserve ses lignes fluides, sa transparence, sa délicatesse. Un luminaire composé de 1 000 éléments positionnés un à un, à la main, nécessite trois mois de travail avant d'être fixé sur une structure en acier inoxydable. Je voue une réelle reconnaissance aux artisans et artistes qui m'assistent au quotidien pour interpréter

avec justesse mes «visions», à partir de mes croquis tracés à la main et de mes maquettes 3D. Ils me suivent depuis ma première collection jusqu'à la plus récente, Sculpture Lumineuse, dorée à l'or fin, inspirée des couronnes royales byzantines. Leurs branches de laurier, de myrte et de chêne incarnent les vertus de la Grèce antique : sagesse, triomphe, paix. 🍷

Ginkgo Magnolia, première collection d'Andreea Braescu, série sur mesure de sculptures lumineuses suspendues. Couleur Ginkgo, page de gauche, s'inscrit dans la continuité.



## Six dates clés

**30 mai 1985** Naissance en Roumanie dans une famille d'artistes, grands-parents peintres, mère sculpteur, père designer.

**Juin 2012** Décroche son diplôme de céramiste-designer à la National University of Arts de Bucarest puis enseigne quelque temps.

**Avril 2015** Ouvre à Bucarest, Clarte Studio, son atelier de décoratrice d'intérieur et de céramiste.

**Mai 2018** Première exposition de ses sculptures à la Galateea Contemporary Art Gallery, Bucarest.

**2019** Une de ses œuvres de la collection Ginkgo, installation lumineuse monumentale de plus de 155 feuilles en porcelaine rehaussées d'or fin, est la pièce maîtresse du salon annuel caritatif organisé à New York au 125 East 65<sup>th</sup> Street, Holiday House.

**2020** Ginkgo décroche le premier prix du meilleur luminaire aux Homes & Gardens Design Awards, à Somerset House, en Angleterre.



Les feuilles sont fabriquées à la main, une à une, positionnées de même, conçues pour capter et refléter la lumière, et reproduire l'harmonie dynamique de la nature. Andreea Braescu n'utilise que de la porcelaine phosphatée, la plus belle qualité.



# JULES PANSU

## CINQ GÉNÉRATIONS AU SERVICE DE LA TAPISSERIE D'EXCEPTION

Depuis 1878, la maison Jules Pansu tisse son savoir-faire, son expertise et sa créativité dans l'univers de la tapisserie française, proposant des créations d'exception, toujours en phase avec l'air du temps. Une belle histoire qui s'écrit en famille.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX

### Depuis 1878

Chez les Pansu, on travaille depuis toujours, ou presque, dans le textile. Jules Pansu lui-même a grandi dans le tissage familial en Isère, avant de parfaire son savoir-faire à Lyon, au sein d'une fabrique d'étoffes d'ameublement. C'est en 1878 qu'il fonde son entreprise à Paris.

Panneaux décoratifs, tapis d'art... Son talent est vite reconnu et le succès ne tarde pas à venir. En 1911, la maison Pansu fait construire un immeuble rue du Faubourg Poissonnière pour y installer son siège social. Jules Pansu imaginait-il

qu'un siècle plus tard, l'entreprise n'aurait changé ni de nom, ni d'adresse ?

### Savoir-faire et innovation

Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les fondations de l'entreprise étaient déjà posées : savoir-faire, précision, créativité et innovation. Il y a toujours eu, au sein des ateliers Pansu, des artisans d'exception, dont certains Meilleurs Ouvriers de France (MOF). «*Ils ont toujours contribué au développement de l'entreprise*», explique Guillaume Pansu, aujourd'hui codirecteur aux côtés de son frère Sébastien.

Actuellement, la maison Pansu compte deux MOF dans son équipe de quatorze ouvriers. Et depuis 2012, l'entreprise est également labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

### Une histoire familiale

Cette quête d'excellence, l'entreprise la doit aussi à son environnement. Lorsqu'en 1926, le fils du fondateur, Jules Pansu (deuxième du nom), alors à la tête de l'affaire, installe les ateliers dans le Nord, à Halluin, il choisit un berceau textile bouillonnant et stimulant. Là encore,

Une collaboration haute en couleur et pleine de caractère entre la maison Jules Pansu et Jean-Charles de Castelbajac. Ici, le tableau se décline sur des coussins. Reliefs, couleurs, mouvement : tout est travaillé pour restituer avec justesse le trait et l'intention de l'artiste.





Le tissu Daville, imaginé et tissé par la maison Jules Pansu, habille le salon de l'hôtel La Fantaisie à Paris. Un décor onirique et immersif.



Fondée en 1878 par Jules Pansu, la maison reste, cinq générations plus tard, une entreprise familiale. Aujourd'hui, les frères Sébastien et Guillaume Pansu la codirigent, perpétuant son savoir-faire et sa créativité.

l'adresse n'a jamais changé. Et c'est ainsi que les générations Pansu se succèdent, sans jamais interrompre le doux rythme des métiers à tisser.

### La force de la famille

C'est aujourd'hui la cinquième génération qui dirige l'entreprise. Mais Guillaume Pansu l'assure : « *Nous n'avons jamais été contraints de travailler dans l'entreprise. Nous avons toujours été libres de choisir notre voie.* » Pourtant, l'attachement à l'histoire familiale finit par rattraper chaque génération, l'une après l'autre. Et depuis près de 150 ans, « *travailler en famille, c'est presque une évidence !* » La normalité, chez les Pansu.

Une histoire qui séduit aussi à l'international : « *On vend davantage une histoire et un savoir-faire qu'un simple produit, surtout auprès de nos clients étrangers* », observe l'arrière-arrière-petit-fils du fondateur.

### La peinture en héritage

En 2009, la maison Pansu initie une collaboration avec une autre famille

illustre : les héritiers de Picasso. C'est le début de la collection Artistes. Les chefs-d'œuvre du peintre se déclinent alors en coussins et tapisseries d'une qualité remarquable. « *Notre savoir-faire nous permet de transposer au mieux l'œuvre originale sur un coussin ou une tapisserie.* » Reliefs, coups de pinceau, jeux de matières... Plus qu'un hommage, le tissu révèle et sublime certains détails des tableaux.

Cette rencontre Pansu-Picasso n'était qu'un point de départ. Aujourd'hui, la maison signe de belles collaborations avec des artistes d'hier, comme Miró ou Magritte, mais aussi avec des talents contemporains tels que Jean-Charles de Castelbajac ou Ara Starck.

### Les enjeux de demain

« *Continuer à faire ce que l'on sait faire, tout en restant moderne et actuel* », tel est l'enjeu de la nouvelle génération selon Guillaume Pansu. Avec, notamment, la volonté de « *dépoussiérer la tapisserie traditionnelle, qui revient peu à peu dans les projets d'architectes* ». La maison Pansu suit cette tendance

de près. Autre ambition : développer la vente de tissu au mètre, notamment pour l'extérieur. À ce sujet, de belles nouveautés devraient voir le jour très prochainement !

## Repères

**1878** Création de la maison Jules Pansu.

**1926** Acquisition de sa manufacture située à Halluin dans les Hauts-de-France, berceau de la tapisserie depuis le Moyen Âge.

**À partir de 2009** Premier tisserand à obtenir des droits d'adaptation des œuvres de Picasso et Miró sur tapisseries Jacquard.

**2012** La maison est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), label d'État récompensant les savoir-faire traditionnels et industriels d'excellence.

**2015** La cinquième génération fait son entrée dans l'entreprise familiale.

**2017** Collaboration avec Jean-Charles de Castelbajac.

## JARDINS DE WILLIAM CHRISTIE LA MUSIQUE GRANDEUR NATURE

Musicien, Américain, naturalisé Français, découvrant en 1985, à Thiré, village vendéen, une demeure du <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle, au milieu de ses terres en friche, Christie comprit qu'il pourrait y concilier ses passions pour l'art baroque végétal et musical.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÛ

« **C**e projet est l'aboutissement du rêve de toute une vie. Un rêve de musique, de jardins, mais aussi et surtout un rêve de transmission de savoirs et de passions, pour les futures générations de jardiniers, d'artistes, de spectateurs. »

Confidences sincères et émouvantes de William Christie qui depuis quarante ans exactement, au fin fond de la Vendée, s'attache à améliorer son jardin – ou plutôt ses jardins – dorénavant labellisé « Jardin remarquable », inscrit, en 2006, à l'inventaire des Monuments historiques. Dix-huit hectares mis en scène en s'inspirant des plus beaux jardins et parcs baroques de France et d'Italie dessinés aux <sup>xvii</sup><sup>e</sup> et <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècles. Des jardins en harmonie avec « sa maison », succession de compositions végétales, répondant au tracé des pièces de son logis. « Oui, l'architecture de pierres m'a

Avec subtilité et esthétisme, l'art topiaire le dispute à la fantaisie des espèces échevelées et la rigueur des haies taillées au cordeau.



Romantique à souhait, au hasard des allées, une gloriette recouverte de végétation, se cache au milieu du fouillis fleuri et coloré, très étudié.



Pour saisir dans son entier la beauté des jardins, au début de la saison des Arts Florissants, un drone a survolé l'ensemble du domaine.

*montré la voie, les grands axes pour imaginer une architecture de verdure, fasciné par la manière dont l'homme pouvait structurer, sublimer quelque chose de purement végétal.»*

D'année en année, de plantes en arbres, de bosquet en pièce d'eau, Christie, comme il dirige ses musiciens, orchestre avec brio son coin vendéen, soucieux en premier lieu, de planter des arbres, des fleurs de la région.

Le cadre posé, il imagine Les Arts

florissants, un festival en ses jardins de musique baroque, reconnu désormais comme l'un des plus exceptionnels au monde. Cent concerts et promenades en musique, pendant une semaine, attirent la fine fleur des professionnels, des amateurs et des néophytes subjugués par les notes se mariant avec le feuillage, les fleurs. Sur leurs instruments anciens, violonistes, flûtistes, trompettistes et autres musiciens réputés remettent sur le devant de la scène les plus beaux morceaux baroques européens que leurs prédécesseurs interprétaient il y a 300 ans, suscitant des vocations. *«Je réussis à passionner et réunir en un même lieu tout à la fois des artistes renommés, des stagiaires jardiniers, des enfants des écoles, des lycéens et des apprentis. Et tout cela, en pleine campagne autour de ma maison dont il y a quarante ans je suis éperdument tombé amoureux.»*

Entre pelouse à l'anglaise bordant le plan d'eau et pont japonais, les jardins voulus par William Christie nous entraînent d'un univers à l'autre.

*Imaginant qu'elle serait l'aboutissement de mes rêves, de mes idéaux. Qu'elle soit désormais une sorte de campus mais aussi un lieu de promenade, d'échanges, de rencontres, inspirant pour les habitants des environs tout autant que pour les visiteurs venus d'autres contrées, c'est un aboutissement, une humble satisfaction, une reconnaissance pour ce pays, la France, qui m'a offert sa nationalité.»* ■

## Un jardin du printemps à la fin de l'été

De mi-mars à fin septembre, du mercredi au dimanche, les Jardins de William Christie accueillent les visiteurs de 10h30 à 17h30. Entrée 6€, visite guidée 10€, gratuite pour les moins de 12 ans. Festival des Arts florissants, dernière semaine d'août, chaque année.

Stages, résidences, consulter le site [www.arts-florissants.org/jardins-patrimoine/les-jardins-de-william-christie](http://www.arts-florissants.org/jardins-patrimoine/les-jardins-de-william-christie)



## LE BRISTOL PARIS SECRETS DE PALACE

À deux pas du ministère de l'Intérieur et du palais de l'Élysée, le fleuron parisien d'Oetker Hotels souffle ses 100 bougies à pas feutrés. Comme Socrate, félin sacré de Birmanie, sa mascotte.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÛ



La suite Impériale, avec ses 320 m<sup>2</sup> d'un classicisme à la française voulu par Maja Oetker et signée Pierre-Yves Rochon, séduit avant tout la clientèle étrangère, américaine en tête.

**S**i ce n'est le comptoir des concierges et la porte des *ladies* du lobby, s'ouvrant seule lorsqu'on approche, on se croirait dans une demeure de campagne chic, où chaque meuble, chaque objet, semblent à sa place depuis un siècle. Socrate, gagnant le jardin, entretient l'illusion. Cependant, on est bien faubourg Saint-Honoré, dans le 5-étoiles où le 5 mai 2011 vers 13 heures, fut fixée la première plaque Palace, label accordé pour la première fois en France, à huit hôtels prestigieux, dont le Bristol

Paris. Pile à l'instant où Nicolas Sarkozy, président de la République, sort du 5-étoiles. Coïncidence ? Peut-être. Pas étonnant cependant puisqu'hommes politiques, footballeurs, écrivains, stars du showbiz, aiment séjourner quasi-incognito dans le 5-étoiles dont la discrétion est l'apanage. Exception, le soir après 23 heures, lorsque le bar chic aux portraits d'ancêtres se métamorphose en B.A.D., Bristol After Dark, sous la direction de Thierry Hernandez. Place aux clubbers, influenceurs, mannequins, stylistes, rockers, etc. Une assemblée

qui ne surprendrait pas son premier propriétaire Hippolyte Jammet, héritier de nombreux cafés parisiens. Le Bristol, construit en 1816 place Vendôme, ferme 100 ans plus tard. C'est à ce moment-là que Jammet rachète le nom avec une idée bien précise. Il lorgne, faubourg Saint-Honoré, la propriété du comte Jules de Castellane pour bâtir un hôtel. Parvenu à ses fins, il rase la demeure pour ériger son palace qu'il baptise Bristol. Dès son ouverture en 1925, l'hôtel aimante le microcosme qui alimente les gazettes mondaines, assayant

sa réputation. Jammet ne cédera Le Bristol qu'en 1978, sollicité par les Oetker, industriels allemands qui n'achètent des hôtels que sur coups de cœur, le Brenners Park de Baden-Baden en Forêt-Noire en 1941, ou le Cap-Eden-Roc à Antibes en 1969. Le Bristol forme ainsi le trio de tête. La famille, les femmes, en particulier, mère, fille, puis belle-fille, le choient, s'occupant de

la décoration des 90 chambres et 100 suites mais aussi de celle des restaurants qui participent à son aura. Grâce aux trois étoiles acquises par Éric Frechon en 2009, conservées par son successeur Arnaud Faye, cette année, Le Bristol s'inscrit, comme en 1925, dans le parcours des amoureux de Paris, Américains et Japonais en tête. Naturellement ■



## Chats... c'est palace

31 juillet 2014, midi. Cent journalistes parlent, champagne à la main, sur tel ou tel rachat par le groupe Oetker. Trompettes, images d'un péplum sur grand écran, les interrompent. Porté, tel un palanquin, par quatre hommes sur un petit lit doré, un chat se planque sous le tulle du baldaquin. En fait, c'est une chatte, Kléopâtre, sacrée de Birmanie, destinée à s'accoupler à Fa-raon, mascotte du palace depuis trois ans. La promise, qui jamais n'acceptera les avances du matou, porte un nœud papillon Goyard et une médaille en argent Christofle. Les invités, goguenards, l'ignorent vite, savourant croquettes de crevettes, terrine de maquereau, souris en chocolat, macarons chat, poissons tarte. Un canular ? Non ! Un coup de maître pour braquer les projecteurs sur le palace, la veille de l'ouverture du Peninsula Paris et de celle du Plaza Athénée, fermé pour travaux pendant plusieurs mois... Chat... c'est rusé !

La ravissante et romantique petite terrasse privée de la suite Honeymoon, pour un champagne, un petit déjeuner, un thé, en tête-à-tête.



Donnant sur le jardin, l'un des plus agréables d'un palace parisien, la façade s'égaie de rouge : rayures des stores, jardinières de géraniums.



Chambre de luxe, catégorie « la plus simple » du palace, au style plus contemporain que rehausse un lustre de cristal



## CORSE DU SUD

# L'ÉTÉ DU RENOUVEAU

Ça bouge sur l'île où le littoral dentelé, percé de criques sablonneuses, le dispute aux villages de montagne et au maquis embaumé. *Team tongs* ou *team baskets* ?

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÔ



Coup de cœur pour Le Hameau de Saparale au milieu des vignes, ses chambres, son ambiance, sa cuisine et ses très grands vins.



**L**a Corse, version sudiste : le paradis ! Avec voiles dans les calanques du Belvédère, randonnées à pied, parmi les chevaux sauvages sur le plateau du Coscione, farniente sur la plage soyeuse de la presqu'île de Benedettu, dégustations des vins corses, découverte dans la vallée de l'Ortolo du domaine où Michèle Pantalacci cultive et distille l'immortelle, la myrte, la lavande, la carotte sauvage... Et pour ancrage, quatre hôtels enthousiasmants.

### LE HAMEAU DE SAPARALE

#### Comme en famille

Non loin de Sartène, sur les 1 000 hectares du domaine, prétexte pour les hôtes à des balades, le vignoble de Philippe Farinelli produit sur 55 hectares des crus remarquables. Julie, son épouse, après avoir aménagé quatre bergeries, louées 12 mois sur 12, minimum 2 nuits, a paré la demeure patriarcale de 16 chambres et suites d'une fraîcheur de bon ton. Au jardin, fontaine où le chien de la maison patauge, piscine en restanque, arbres plus que centenaires donnent au Hameau une allure de maison de famille.

À quinze minutes des plages de Roccapina et Tonnara.

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

### LE MOUFLON D'OR

#### Le trésor de Zonza

Zonza, village de montagne du XVII<sup>e</sup> siècle, que dominent les aiguilles de Bavella face à l'imposante bâtisse grise. Hôtel construit au début du XX<sup>e</sup> siècle, puis colonie de vacances, le bâtiment, délaissé quelques années, vient d'être réhabilité par sa propriétaire en 5-étoiles, Relais & Châteaux. Vingt chambres et suites, coup de cœur pour la 301, avec ses balcons. Rien de superflu quelques très beaux meubles, quelques objets et tableaux. Et, quatre atouts maîtres : le parc de 19 hectares, la cuisine du chef Sébastien Chauchat, la grande piscine, les chemins de randonnée proches.

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

### LA PLAGE CASADELMAR

#### Pieds dans le sable

Leading Hotels of the World, 5-étoiles, boutique-hôtel, petit frère du Casadelmar, un bateau relie les deux entités en

5 minutes. À La Plage, intimiste, on aime la succession de criques sablonneuses, les nouvelles chambres et suites, le chef Fabio Bragnolo arrivé cette saison, ex du Mori Venice Bar à Paris. Au Casadelmar, on adore le magnifique et nouveau spa myBlend avec ses soins exclusifs. On craque pour la carte deux étoiles du chef Fabio Bragnolo et ses plats signature présentés dans les céramiques de Fabienne Rossi.

[casadelmar.fr](http://casadelmar.fr)

### L'HÔTEL MODERNE

#### Une affaire de famille

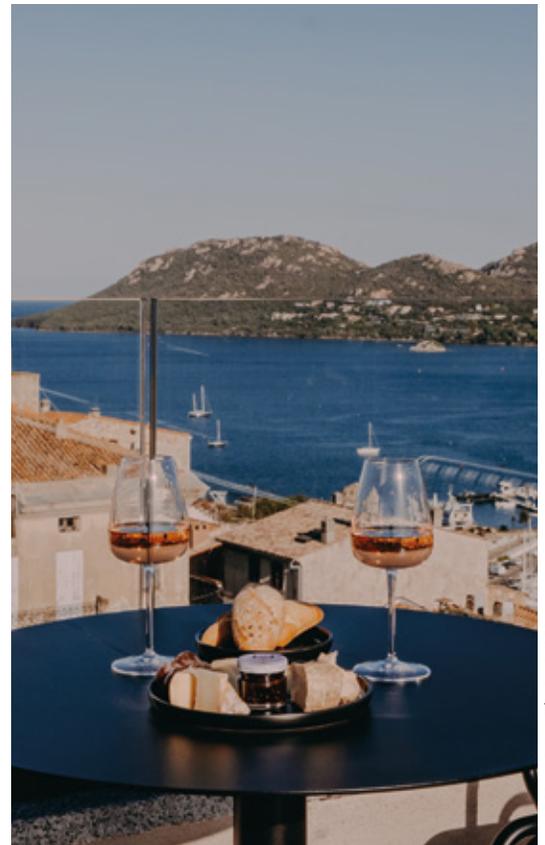
Au centre de Porto-Vecchio, le 4-étoiles dévoile de son toit-terrasse, la ville, la baie, les montagnes et les secrets. À savoir, les histoires d'indivision qui laissent les marais salants croupir, les demeures patriarcales tomber en ruine. Les sœurs Tubiana, Anaïs, Chloé et Marie-Léa qui ont repris et refait l'hôtel de papa s'entendent à merveille, elles ! Quinze chambres design, un petit déjeuner parfait, cookies et autres délices cuisinés par Anaïs, directrice des lieux, et des clients qui aiment échanger. Le *spot to be*, ouvert 10 mois sur 12.  [hotel-moderne.com](http://hotel-moderne.com)



Au pied des montagnes à Zonza, Le Mouflon d'Or, Relais & Châteaux, offre dans sa superbe bâtisse des années 1920, chambres et table cinq étoiles du chef Sébastien Chauchat.



La Plage de Casadelmar, bijou 5-étoiles, pieds dans le sable, avec un bateau la reliant à son aîné Casadelmar, pour jouir du nouveau spa myBlend.



Apéritif sur le rooftop de l'Hôtel Moderne à Porto-Vecchio, ouvert toute l'année, avec vue sur la baie, la ville et les montagnes alentour. Unique.

## LA DOUCEUR D'UNE ODEUR

Derrière Caldé se cachent deux femmes inspirées et inspirantes: Adélaïde et Amélie. L'une vient du digital, l'autre est ingénieure de formation, ensemble, elles ont fondé cette nouvelle maison de haute parfumerie d'intérieur.

Les objets qu'elles signent, à la fois bruts et délicats, sont façonnés par des artisans français. Quant aux fragrances, elles capturent des instants simples et précieux: la douceur d'un appartement familial, la nostalgie d'un hiver au coin du feu, le bonheur d'une promenade dans les champs... Le tout porté par une exigence d'écologie, de sobriété et d'innovation.

*Caldé, bougie à partir de 105€.*



## ODE À LA PROVENCE

Mercadier dévoile vingt nouvelles teintes de peinture, en hommage à la Provence. Une palette qui porte à merveille son nom: Sur les traces de Cézanne.

On y retrouve les couleurs qui ont marqué l'univers du peintre: ses ateliers, son intérieur, ses toiles emblématiques... Verts profonds, ocres chaleureux, bruns patinés, subtiles variantes de bleus: des nuances gorgées de lumière, de chaleur et de douceur de vivre. De quoi inviter, même dans les intérieurs les plus urbains, un peu de cette Provence aimée des artistes, des hommes et des femmes qui y sont nés ou qui y ont séjourné.

*Mercadier, collection Sur les traces de Cézanne, toutes les teintes sont disponibles dans toutes les finitions, pot de 1l à 10l, à partir de 54,60€.*



## À BICYCLETTE !

Un vélo stylé, maniable et ultra-pratique: voilà le fruit de la rencontre entre Aigle et Gaya! Ce deux-roues réunit toute l'ingéniosité de Gaya, spécialiste du vélo cargo électrique, design soigné, sens du détail, et la touche chic et nature propre à Aigle.

Les deux marques françaises signent ici une collection capsule ultra-limitée qui séduira les amateurs de mobilité douce, en solo, en duo... ou même en trio, puisque le vélo se décline en deux longueurs.

*Gaya x Aigle, édition limitée jusqu'à épuisement des stocks, à partir de 3000€.*



# L'ART DE VIVRE POUR PASSION



Une audience cumulée de  
**1831186 lecteurs\***  
[bleupetrol.com](http://bleupetrol.com)

\*Un lectorat essentiellement CSP+



# Abonnez-vous à

# RÉSIDENCES **RD** DÉCORATION

## COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION



## L'ABONNEMENT PAPIER + NUMÉRIQUE



**30€**  
6 numéros

**DES QUESTIONS?**  
[sav@bleupetrol.com](mailto:sav@bleupetrol.com)

## L'ABONNEMENT PAPIER



**25€** au lieu de ~~36€~~  
6 numéros

À DÉCOUPER OU À PHOTOCOPIER ET À RENVoyer SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE AVEC VOTRE RÈGLEMENT À:  
**Raykeea / Service abonnement - 3, rue des Tamaris - 30660 Gallargues-le-Montueux**

Oui, je m'abonne à *Résidences Décoration* pour 6 numéros

Papier (France) **25€**    Papier + numérique **30€**    Papier (Europe) **36€**

Si vous êtes déjà abonné, votre abonnement prendra simplement la suite de l'autre. Un e-mail vous indiquera le numéro du premier magazine que vous recevrez, ainsi que vos identifiants pour la version numérique. **Important**: votre abonnement débutera au numéro suivant votre règlement.

Nom..... Prénom.....

Adresse complète.....

Code postal ..... Ville ..... Pays .....

Tél. .... E-mail .....

Cochez cette case si vous ne souhaitez pas recevoir d'informations commerciales de la part de *Résidences Décoration* et de ses partenaires.

**Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykeea**

**Signature obligatoire**

Conformément à la loi Informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.  
Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions commerciales, merci de nous le signaler.



**ABONNEZ-VOUS SUR**  
[www.residences-decoration.com](http://www.residences-decoration.com)

## CHOISIR

80 CONSEILS D'ARCHI : LA MAISON DE VACANCES    82 LES RANGEMENTS FONT LE SHOW  
88 DOSSIER ÉLECTROMÉNAGER



# LA MAISON DE VACANCES

## L'ART D'AMÉNAGER UN LIEU ACCUEILLANT ET REPOSANT

Conviviale et pratique, confortable et agréable, simple et élégante... Aménager la maison de vacances parfaite relève parfois d'un vrai numéro d'équilibriste. L'architecte d'intérieur Santillane de Chanailleilles nous livre ses précieux conseils pour y parvenir.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX



**Santillane de Chanailleilles** est une architecte d'intérieur diplômée de l'école des arts décoratifs Camondo. Depuis l'ouverture de son agence, Santillane Design, en 2001, elle travaille principalement à Paris, mais également «là où ses clients l'emènent», entre le Loir-et-Cher, le Cap Ferret, la Corse ou le lac d'Annecy... Avec sa dizaine de collaborateurs, ils œuvrent régulièrement pour des maisons secondaires.

### Une maison festive et chaleureuse

«La maison de vacances est liée à un usage festif et convivial», résume Santillane de Chanailleilles lorsqu'on lui demande une première définition. On y reçoit, on y invite, on y improvise... Il y règne une idée de mouvement, de vie, de joyeux tourbillon.

«Mais ce sont parfois des maisons assez compactes, avec de petites pièces», précise-t-elle. À l'image de cette maison du Cap Ferret qui, bien que totalisant 180m<sup>2</sup>, est répartie sur deux bâtiments distincts. Il a donc fallu redoubler d'ingéniosité

pour optimiser l'espace, notamment côté couchages. «On nous demande très souvent, dans des maisons de vacances, des dortoirs pour les enfants ou les amis de passage, explique Santillane. Nous dessinons alors des lits superposés très sympas : cela crée tout de suite une ambiance unique, les enfants adorent !»

### Une maison reposante et dépaysante

«Une maison de vacances réussie est celle où chacun dispose de son espace», aime rappeler l'architecte d'intérieur. Les chambres prennent donc toute leur importance, «et si elles ont chacune leur salle de bains, c'est encore mieux !»

L'organisation des lieux vise à ce que chacun s'y sente bien, et pour longtemps. «Les personnes qui ont la chance d'être propriétaires d'une maison de vacances s'y projettent sur la durée : avec leurs enfants, leurs amis, et même leurs petits-enfants !»

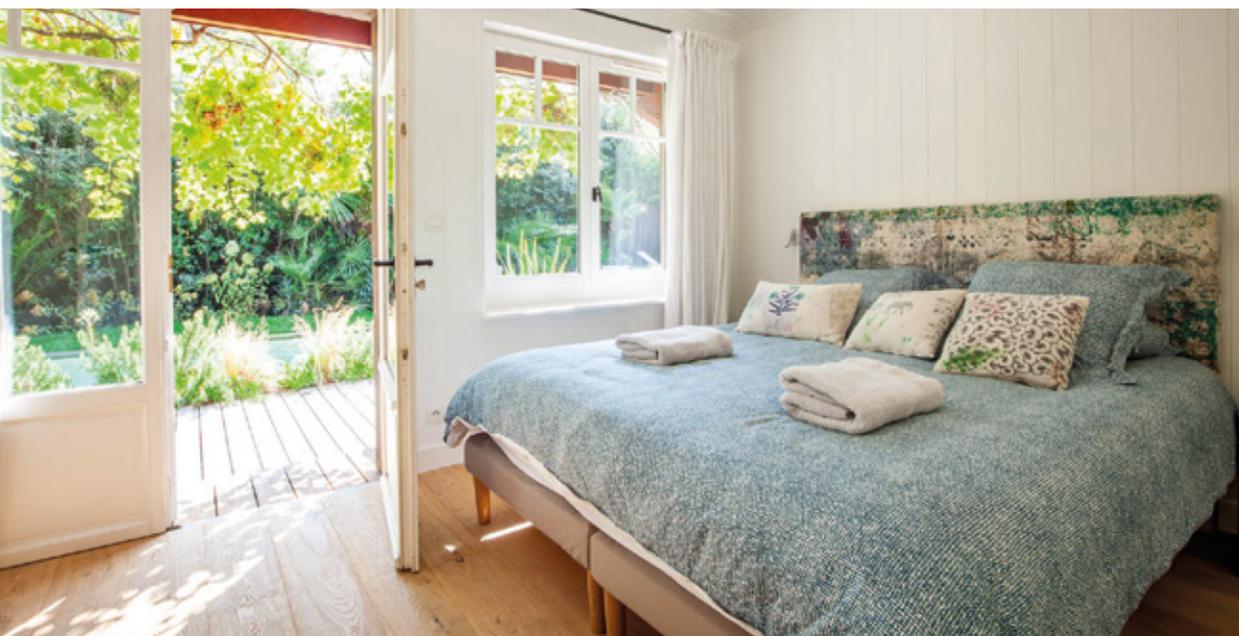
Côté décoration, on mise sur des tons clairs et des matières naturelles pour créer une atmosphère douce et lumineuse. «J'aime travailler des textures brutes et authentiques : le lin, le raphia, les cotons un peu délavés... Cette ambiance légèrement used, raconte une histoire.» Et sur les murs, pourquoi ne pas oser «un enduit à la chaux, un peu gratté, qui suggère l'ailleurs» ?



Lecture, nage, sieste, repas... L'extérieur se compose de différents espaces pensés pour différents instants. Quant à la piscine, elle est bordée d'herbe pour lui donner un esprit naturel, façon bassin.



Tons clairs et matières naturelles sont parfaits pour une maison de vacances douce, lumineuse et reposante. On mise aussi sur des textures plus brutes et authentiques, qui apportent de la personnalité à l'espace.



Dans une maison de vacances, les chambres ont leur importance: elles offrent un refuge pour se retrouver seul un instant, loin du tourbillon de la vie de la maison.

### Une maison pratique et bien pensée

Pour vraiment se reposer, il faut un intérieur bien rangé. Même si l'on stocke moins d'affaires qu'à l'année, la maison de vacances doit rester ultra-fonctionnelle. Exit les grands dressings: on préfère des penderies compactes, suffisantes pour quelques jours. On adopte aussi «de grands paniers glissés sous un joli plan de travail, dans la cuisine ou la salle de bains».

En revanche, la cuisine demande des rangements généreux: il faut pouvoir stocker de la nourriture et éviter les allers-retours incessants au marché.

Côté matériaux, l'équilibre entre usage et esthétique est essentiel. «*Dans la cuisine, une belle pierre fonctionne toujours très bien. Dans les salles de bains, j'aime poser des plans en céramique où tout est intégré: à la fois simples, pratiques et élégants.*»

### Une maison dedans-dehors

L'extérieur devient une véritable pièce supplémentaire dans une maison de vacances. Il faut pouvoir entrer et sortir facilement.

Aussi, l'extérieur se compose de plusieurs espaces, «*cela permet de vivre des émotions différentes*», explique l'architecte. On s'amuse au bord de la piscine, on se repose à l'ombre d'un arbre... Dans cette maison du Cap Ferret, «*j'ai choisi de ne pas placer les transats au bord de la piscine, mais de l'entourer d'herbe, pour lui donner un esprit naturel, façon bassin*». Et les petits détails qui font la différence? La cuisine d'été, le brasero, la douche extérieure... Pratiques et esthétiques, ces équipements participent à cette sensation immédiate de vacances. ●

## LES RANGEMENTS FONT LE SHOW!

Colorés ou tout de bois vêtus, dotés de façades minimalistes ou subtilement ouvragées, souvent personnalisables... Les rangements n'ont pas leur pareil pour affirmer la personnalité de nos intérieurs, sans rien céder à la fonctionnalité.

PAR CÉLINE AMICO

### DE TOUS BOIS

Placard, armoire cabine, meuble de sous-pente... Déclinée dans quatre finitions, la collection de panneaux et étagères «Miria» permet de créer des solutions de rangement s'harmonisant avec une infinité de styles et implantations de pièces. Prix selon réalisation, **Garofoli**.



### CANNELÉE

Combinable aux autres éléments de la gamme «Helvine» (chevet, bahut, vitrine...), cette commode en placage chêne inspirée de la nature, conjugue épure et authenticité. En bois certifié FSC, L. 90 x H. 78 x P. 50cm, **719€, Kave Home.**



### GALERIE D'ART

Une surface à lames verticales, des galbes tout en rondeur, des portes sans poignée à ouverture push-pull... Raffinée et facile à vivre, l'armoire battante «Stave» invite des harmonies hyper-sculpturales au cœur de nos intérieurs. Prix sur demande, **Novamobili.**

À GÉOMÉTRIE VARIABLE

Personnalisable (solutions linéaires ou d'angle, modules ouverts ou fermés...), disponible dans cinq coloris, le nouveau programme «Walk-in Fluida» est l'allié de choix pour façonner le dressing de ses rêves, pile adapté à l'espace disponible. Prix sur demande, **Scavolini**.



© FOTOMMAGINE



JEU DE CONSTRUCTION

Dimensions, couleurs des façades, accessoires... Configurables en ligne, les modules d'inspiration rétro de la marque helvète USM composent des solutions de rangement entièrement personnalisées. À partir de 1504,40€ le meuble bas multimédia «M61» en L. 152,3 x H. 43 x P. 37,3 cm, **USM**.



SUITE PARENTALE

Pourvu de penderies moyennes et longues, de niches ouvertes, de nombreux tiroirs, ce dressing réalisé sur mesure optimise un angle perdu en s'harmonisant avec brio à la salle de bains attenante. Décor «Nude Abricot» et «Chêne Vicenza». Prix sur demande, **Archea**.



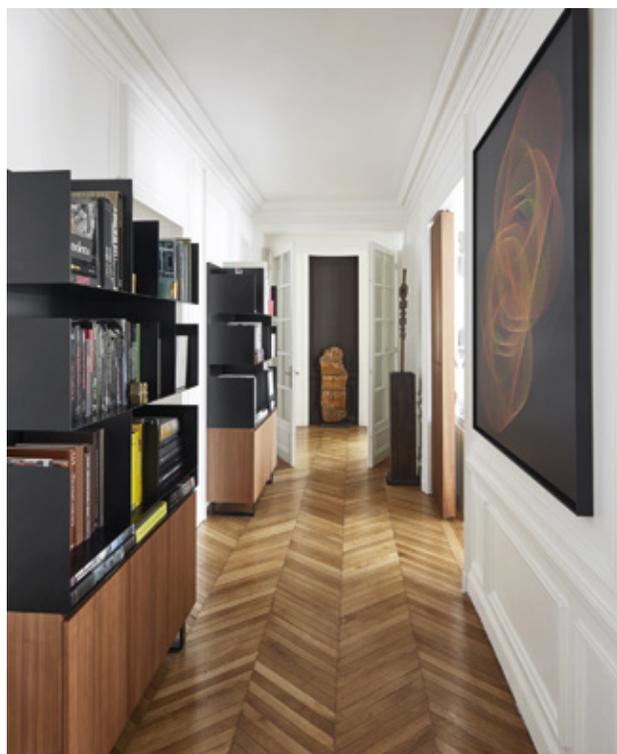
#### SOUFFLE HELLÈNE

Coup de cœur pour ses lignes incurvées et ses façades délicatement embossées, qui installent une ambiance méditerranéenne dans la pièce, en un tour de main. Cabinet «Poros» en manguier et MDF, L. 90 x H. 150 x P. 42,5cm, 599 €, **Maisons du Monde**.

HAUTE COUTURE

Le point d'orgue de ce dressing sur mesure ? De sublimes façades disponibles dans 27 coloris, ici habillées du motif «Prête-Moi Ta Plume», imaginé par le créateur Christian Lacroix. En panneaux MDF laqués micron.

Prix selon implantation, **Schmidt**.



© FRANCIS AMIAND

RÉTRO-MODERNE

Confectionnées en acier noir et noyer américain, ces bibliothèques graphiques, associant rangements ouverts et fermés, jouent sur la beauté des contrastes. «Steeltop», L. 110 (ou 150) x H. 210 x P. 40cm. Prix sur demande, **Reda Amalou Design**.



BIJOUX DE PORTE

Des poignées longilignes, proposées dans 19 coloris et 18 longueurs (de 20 à 236 cm), qui subliment des placards occupant toute la hauteur sous plafond, avec élégance et sophistication. «Bar», en bois, de 40 à 130€ l'unité, **Superfront**.



#### EXPOSITION PRIVÉE

Espace dressing équipé de tiroirs vitrés et penderie basculante sur mesure pour un accès facilité à la partie haute. Les éléments coulissants permettent un accès sans effort à la partie basse, y compris dans des colonnes en grande profondeur. Prix sur demande et devis offert en magasin, **Quadro**.

# L'ART DE LA DISCRÉTION: LES NOUVELLES HOTTES ASPIRANTES

Finis les hottes sous forme de gros blocs bruyants. Place aux technologies intégrées, au design affûté et aux solutions invisibles.



## DEUX-EN-UN

Plaque induction en verre mat avec hotte intégrée ultra-silencieuse, aspiration puissante, installation compacte, « Plaque aspirante SaphirMatt », 1699€, **Electrolux**.



## PRÉCIEUSE

Hotte murale aux lignes douces associant couleur noire et décors en cuivre, barre LED avec variateur d'intensité et de couleur, en évacuation ou recyclage, « Ecrin », 1399€, **Roblin**.



Longtemps cantonnée à un rôle purement fonctionnel, la hotte aspirante s'offre une métamorphose technologique et esthétique. Plus de cuisson bruyant qui trône au-dessus des plaques : désormais, la hotte se fait silencieuse, connectée, modulable... et souvent invisible. Si les modèles muraux, suspendus ou en îlot conservent leur aura dans les cuisines spectaculaires, les nouvelles solutions intégrées s'imposent dans les projets les plus haut de gamme.

Très en vogue, les hottes dites « down-draft » s'escamotent dans le plan de travail et se déploient à la demande, capturant les fumées avant qu'elles ne s'élèvent. Encore plus innovantes, les hottes intégrées directement dans la

plaque de cuisson offrent une efficacité maximale grâce à une aspiration centrée, au plus près des casseroles. Elles libèrent l'espace visuel, idéales pour les cuisines ouvertes ou les îlots minimalistes. Certaines plaques aspirantes proposent même des capteurs intelligents qui ajustent la puissance automatiquement, selon l'intensité de cuisson.

Le design suit le mouvement : lignes épurées, finitions noir mat, inox satiné ou verre trempé, éclairage LED intégré, touches sensibles ou pilotage via application mobile. Certaines marques vont plus loin, avec des modèles à commande gestuelle ou dotés de systèmes de filtration high-tech capables de neutraliser les odeurs les plus tenaces. ■



## DISCRÈTE

Hotte intégrable avec commandes tactiles sensibles et intuitives, ailette orientable en verre trempé, éclairage LED, mode silence, « Virgola Evo Touch 90cm », 749,99€, **Falmec**.

## INDUSTRIELLE

Hotte îlot noir mat pouvant aussi servir d'étagère, longueur 180cm, 3 vitesses + mode intensif, barre LED avec variateur de luminosité, « Mythos T-Shelf », 3109€, **Franke**.



#### INVISIBLE

Table de cuisson induction intégrée dans une surface minérale ultra-compacte et ultra-résistante, 60 finitions, «Essential Induction», à partir de 2250€ le module de 21cm de diamètre, **Gaggenau**.



#### CROUSTILLANT

Four encastrable connecté à chaleur pulsée, ajustement automatique de la cuisson selon recettes préprogrammées, fonction AirFry, «Four AirFry W», 1349€, **Whirlpool**.



#### DESIGN

Four vapeur combiné sans poignée (système push/pull), écran tactile LCD, rails télescopiques, interfaces personnalisables, 11 modes de cuisson, « Série M », 11 520 €, **Wolf**.



#### PRO

Four professionnel en acier et triple verre repensé pour un usage domestique, puissante hotte intégrée, nettoyage automatique, «SuperOven Model 1S», 13 200€ HT, **Unox Casa**.

## LA CUISSON, AU CŒUR DE LA CUISINE

Intelligents, technologiques et design, four et surface de cuisson sont de véritables alliés culinaires, pensés pour sublimer aussi bien les plats que la cuisine elle-même.

**L**oin du simple cuisson de cuisson, le four d'aujourd'hui est devenu un bijou de technologie et de design, pensé pour les amateurs éclairés comme pour les cuisiniers du quotidien. Derrière une façade en verre fumé, noir mat ou inox brossé, se cachent désormais des fonctions dignes d'un assistant culinaire. Les modèles les plus avancés proposent des programmes automatiques avec détection du type d'aliment, des sondes de cuisson connectées, ou encore la cuisson vapeur combinée, idéale pour préserver les textures et intensifier les saveurs.

Certains fours possèdent même une intelligence artificielle embarquée, capable d'apprendre vos préférences

ou d'ajuster automatiquement température et durée. Le nettoyage, autrefois corvée redoutée, s'effectue désormais sans effort grâce à la pyrolyse, à la catalyse ou même à la vapeur. Côté interface, l'époque des molettes cède la place à des écrans tactiles intuitifs, parfois même connectés à une application pour préchauffer à distance ou lancer une cuisson depuis son smartphone.

L'évolution du design n'est pas en reste: lignes affleurantes, poignées discrètes, intégration parfaite dans les colonnes de cuisine ou les ensembles monoblocs. Chez certains fabricants, les fours deviennent même presque invisibles une fois éteints, ne laissant apparaître qu'un léger halo lumineux à l'ouverture. ■

Plus fines et plus puissantes, **les tables induction** intègrent des capteurs ultra-précis qui ajustent automatiquement la chaleur à la taille et à la position des casseroles, garantissant une cuisson homogène et économe en énergie. Certaines offrent des zones modulables, permettant de fusionner plusieurs foyers en une seule grande surface. Le contrôle tactile, parfois avec retour haptique (vibration au moment du toucher), facilite la précision des réglages. Quant au design, il joue plus que jamais l'épure.



#### MONOLITHIQUE

Plan de travail réinventé en surface multifonctionnelle sans joints ni démarcations, intégrant de manière invisible la cuisson par induction, «Versâtis», prix sur demande, **Eurokera**.

# RÉFRIGÉRATEURS: LE LUXE EN VERSION FRAÎCHEUR

Discret à l'extérieur, sophistiqué à l'intérieur, le réfrigérateur s'adapte à nos usages, préserve les aliments et repense l'art du froid.



## PRATIQUE

Zone réfrigération à double porte et zone de congélation, tiroir coulissant entièrement extractible, L. 90 x H. 213,4 cm, « Série Vario 400 - génération froid », à partir de 14130€, **Gaggenau**.



## CONSERVATION OPTIMALE

Frigo multiportes avec profondeur de seulement 60 cm, ouverture sans débords, parois antibactériennes, « RQ768N4GBE FreshFit », 2 499€, **Hisense**.



**A**utrefois simple bloc blanc, encombrant et inesthétique. Aujourd'hui, le réfrigérateur devient une pièce maîtresse de la cuisine contemporaine, à la croisée du design et de l'ingénierie de précision. Derrière des façades en verre teinté, acier brossé, bronze ou finitions mates anti-traces, les modèles nouvelle génération multiplient les raffinements esthétiques jusqu'à disparaître totalement dans des agencements sur mesure.

Mais le vrai luxe est à l'intérieur. Froid ventilé multizones, clayettes motorisées, compartiments à température variable, zones dédiées aux vins, aux fromages ou aux herbes fraîches : tout est pensé pour prolonger la fraîcheur, réduire le gaspillage et préserver les saveurs, en s'adaptant aux besoins précis de chaque aliment. Certains réfrigérateurs permettent même de recréer les conditions idéales de maturation pour les fruits ou de conservation pour les viandes. Les modèles les plus avancés s'inspirent

directement du monde professionnel, avec une régulation ultra-précise de l'humidité, un éclairage LED anti-oxydation, ou encore des systèmes de filtration de l'air antibactérien et anti-odeurs, pour un environnement toujours sain.

Les plus pointus proposent des portes à ouverture assistée, des tiroirs intelligents qui se ferment automatiquement, ou encore des modules convertibles en congélateur, cave à vin ou espace fraîcheur selon les saisons ou les habitudes de vie. Certains sont dotés d'écrans tactiles pilotables à distance, qui donnent accès à des recettes, gèrent les stocks ou signalent les dates de péremption. Autre sophistication : les vitrines intelligentes qui deviennent transparentes d'un simple effleurement, les poignées rétroéclairées ou les caméras internes qui permettent de vérifier le contenu depuis son smartphone en faisant les courses – une innovation idéale pour limiter le gaspillage alimentaire, tout en gagnant en confort au quotidien. 🍷



## POLYVALENT

Combiné side-by-side d'une capacité totale de 689l, frigo BioFresh Professional, congélateur NoFrost, cave à vin 2 zones 44 bouteilles, « XRCbs 5295 », 6 999€, **Liebherr**.

## LUXUEUX

Frigo/congélateur side-by-side en acier inoxydable, profondeur 61 cm, double réfrigération, fabrique de glace, filtre à eau, purification de l'air, 24 720€, **Sub Zero**.



#### INTELLIGENT

Analyse le degré de saleté et adapte le programme de lavage, séchage ciblé, faible niveau sonore, économe en eau, «BDFN26440WP», 529 €, **Beko**.



#### DISCRET

Moteur à induction, option de lavage supplémentaire Zone Wash 3D, plateau à ustensiles amovible, programme Bonne Nuit 40 dB, «HA3FB14BN7AOSB», 499 €, **Hotpoint**.



#### ANTI-GASPI

Système de lavage breveté, ouverture automatique fin de cycle, troisième panier flexible, écran tactile guidant l'utilisateur vers des choix conscients et durables, réduisant ainsi le gaspillage. «STL324AQLL», 1274 €, **Smeg**.



#### HYGIÉNIQUE

Lave-vaisselle encastrable 14 couverts, silencieux, chargement flexible, Self Clean, Auto Open, haute efficacité énergétique, «DW60CG550B00ET», 749 €, **Samsung**.

91

## LE LAVE-VAISSELLE PENSE À TOUT

Technologie, consommation, niveau sonore... les nouveaux lave-vaisselle sont pensés pour faciliter la vie des utilisateurs tout en sachant se faire oublier.

**L**e lave-vaisselle s'invite aujourd'hui dans la cuisine avec une élégance discrète et une efficacité repensée. Ses lignes se font pures, ses façades sans poignées s'ouvrent d'une simple pression, et ses commandes se dissimulent en haut de porte pour ne rien perturber de l'esthétique ambiante. Certains modèles haut de gamme vont jusqu'à se fondre dans les façades du mobilier, tandis que d'autres revendiquent un style affirmé, en noir mat ou en inox satiné anti-traces.

Mais c'est à l'intérieur que se joue la véritable révolution. Bras de lavage à géométrie variable, capteurs de salissure, gestion de l'eau au litre près : tout concourt à une consommation minimale d'eau et d'électricité pour un résultat

maximal, même en demi-charge. Outre les hauteurs de panier ajustables, le tiroir supérieur pour les couverts et les supports sécurisés pour les verres à pied, les appareils les plus sophistiqués adaptent en temps réel la durée, la température et la pression selon la vaisselle détectée. D'autres offrent un éclairage intérieur, des tiroirs à hauteur modulable, ou encore une ouverture de la porte par simple effleurement, supprimant la poignée de la machine.

En matière de confort d'usage, le silence est devenu une priorité : certains modèles atteignent 38 dB, soit à peine un souffle, idéal dans les cuisines ouvertes. Le séchage, lui aussi, s'affine avec des systèmes comme la Zeolith, qui absorbe l'humidité sans chauffer, parfait pour

les matériaux délicats comme la porcelaine fine par exemple. À cela s'ajoutent des fonctions connectées : lancement à distance, programmation différée, diagnostics automatiques (manque de sel ou de liquide de rinçage), alertes de maintenance ou suivi des cycles via une application mobile. Certains modèles se connectent même aux assistants vocaux, pour un pilotage à la voix ou une intégration complète dans un système domotique. Une autre avancée notable : les systèmes d'auto-nettoyage des filtres et des bras d'aspersion, qui garantissent une performance optimale sur la durée sans intervention régulière de l'utilisateur, allégeant encore l'entretien et améliorant la durabilité de l'appareil. ■

# AIRFRYER: L'ALLIÉ D'UNE CUISINE SAINES

Plus qu'un simple appareil de cuisson sans huile, l'airfryer offre une polyvalence culinaire et se décline désormais en différentes esthétiques.

## MULTICUISEUR

Multiples fonctions dont Airfry, gril et cuisson vapeur, 7 litres, 8 programmes automatiques, écran tactile coloré avec interface intuitive, «FRL5474B», 149 €, **Beko**.



## SYNCHRONISÉ

Cuisson air et vapeur, panier 6 litres et panier 3 litres, temps de cuisson synchronisés pour des plats prêts en même temps, «Double Panier Série 5000», 259,99 €, **Philips**.



Le marché des airfryers s'est considérablement sophistiqué, dépassant largement l'image de la simple friteuse à air. Aujourd'hui, ces appareils intègrent des technologies de cuisson avancées : capteurs de température et d'humidité, ventilateurs à vitesse variable, éléments chauffants multi-zones. Ces innovations permettent un contrôle précis et homogène, garantissant un résultat optimal : peau croustillante sans excès de matière grasse, cœur moelleux, cuissons respectueuses des saveurs et des nutriments.

En outre, la polyvalence des airfryers s'est étendue. Certains modèles combinent désormais cuisson à l'air chaud, vapeur douce, décongélation rapide et fermentation. Ils proposent des programmes dédiés, de la pâtisserie

aux légumes vapeur, en passant par la cuisson de viandes et poissons, ouvrant ainsi de nouvelles possibilités culinaires avec un seul appareil.

Du côté du design, les fabricants privilégient des lignes épurées et des finitions sophistiquées, avec une palette de couleurs allant du noir mat au blanc lumineux, en passant par des nuances de gris métallisé et même des touches cuivrées. La forme des airfryers évolue également : certains modèles compacts misent sur la hauteur pour un gain de place sur les plans de travail, tandis que d'autres adoptent une silhouette plus large, offrant une plus grande capacité de cuisson. Certains appareils proposent plusieurs compartiments pour cuire simultanément différents plats sans mélange des saveurs. 🍴



## EFFICACE

Capacité 7 litres, 8 programmes automatiques, écran tactile et intuitif, fenêtre de visualisation éclairée, «Série 6 MAF671B0», à partir de 159,99 €, **Bosch**.

## POURQUOI INVESTIR DANS UN AIRFRYER ?

Il chauffe vite tout en consommant peu, parfait pour économiser de l'énergie. Compact, il remplace un four sans envahir l'espace, idéal en cuisine réduite. Multifonction, il cuit, rôtit, grille, déshydrate, et parfois même fermente ou cuit à la vapeur. Sa cuisson est rapide grâce à un puissant flux d'air chaud. Facile à nettoyer, ses paniers antiadhésifs passent souvent au lave-vaisselle. Sécurisé, son extérieur reste tiède, limitant les brûlures. Enfin, sa cuisson confinée réduit les odeurs désagréables.



#### COMPACTE

Équipée d'une unité de percolation full size et d'un broyeur PAG pour des arômes intenses, mousse veloutée, navigation intuitive, pour 1 ou 2 tasses, «C3», 699€, Jura.



#### PRÉCIS

Interface tactile, moulin en acier (15 finesses de mouture), 35 recettes préenregistrées, technologies LatteCrema Hot & Cool, «PrimaDonna Aromatic», 1799,99€, De'Longhi.



#### DURABLE

Machine semi-automatique avec broyeur à grains intégré, multitude d'options (expresso, capuccino, latte...), silencieuse, conception métallique durable, 799€, KitchenAid.

## L'ESPRESSO SE RÉINVENTE AVEC STYLE

Devenue objet de désir, la machine à café cultive aujourd'hui la haute précision, l'élégance et l'excellence gustative tandis que les nouveaux modèles bousculent les codes de l'espresso à domicile.

Longtemps dominé par les machines à capsules, le marché du café à domicile connaît un retour en grâce du café fraîchement moulu, porté par une clientèle plus exigeante, sensible aux enjeux écologiques et au goût du vrai. Résultat : les modèles avec broyeur intégré, dits «bean to cup», explosent. Programmables, de moins en moins bruyants, réglables au degré et au gramme près, ils extraient le café avec une précision quasi barista, dans une tasse ou deux à la fois.

Côté design, les fabricants redoublent de créativité : finitions texturées, lignes ultra-compactes, chromes sobres ou accents cuivrés, les machines s'intègrent dans les cuisines comme des bijoux technologiques. Chez certains fabricants, l'accent est mis sur l'expérience

utilisateur avec des interfaces tactiles intuitives, des profils personnalisables ou une connectivité Wi-Fi pour lancer son café depuis son smartphone.

Les amateurs éclairés opteront pour une machine semi-pro à levier, quand d'autres préféreront des modèles hybrides permettant d'alterner espresso traditionnel, café filtre ou latte crémeux. Le café devient ainsi un rituel sophistiqué, au croisement du plaisir, du style et de la haute technicité. Les accessoires – mousses à lait, balances intégrées, broyeurs silencieux – accompagnent eux aussi cette montée en gamme. Autre tendance marquante : le souci de durabilité. Les marques premium misent sur des matériaux nobles et réparables, des circuits de distribution plus courts, ou des fonctions «économie d'énergie».

## LES MACHINES À SODA PÉTILLENT DANS LA CUISINE

Entre personnalisation des boissons et esthétique soignée, les machines à soda redéfinissent l'art de la boisson gazeuse à domicile.

Choisir une machine à soda nécessite de se pencher sur un certain nombre de critères. Le réglage précis du niveau de carbonatation permet d'ajuster l'intensité des bulles à son goût, pour une boisson sur mesure, légère ou plus tonique. Un système de filtration intégré, quand il est de bonne qualité, garantit une eau pure, débarrassée du chlore, du calcaire ou d'éventuels résidus altérant la saveur. Les matériaux sont également des paramètres à prendre en compte : verre trempé, acier inoxydable ou aluminium anodisé assurent à la fois durabilité et raffinement. Certaines machines sont livrées avec des bouteilles en verre, plus écologiques, plus saines, et plus élégantes que leurs équivalents en plastique.

Sur le plan technologique, les modèles récents possèdent des interfaces digitales et

des écrans tactiles, permettant un contrôle précis des réglages et un accès simplifié à diverses options. La connectivité via smartphone offre la possibilité de piloter la machine à distance, de personnaliser les boissons et de bénéficier de mises à jour régulières. Ces innovations facilitent aussi l'accès à une bibliothèque de recettes, parfois enrichies de conseils. Les machines de dernière génération proposent des fonctions étendues, permettant non seulement de gazéifier l'eau, mais aussi de créer des cocktails sans alcool ou du thé glacé.

Le design joue également un rôle important dans le choix d'une machine. Certains modèles privilégient une silhouette étroite et élancée, idéale pour les cuisines minimalistes ou les petits espaces. D'autres misent sur une structure plus robuste, conçue pour accueillir des bouteilles



#### TOUT ACIER

Machine à eau gazeuse en 100% acier inoxydable sans soudure, bouteille PET 1l, sans fil et sans électricité, disponible en 6 coloris, «Carbonator 3», 210€, Aarke.



#### MULTI-BOISSONS

Machine à soda manuelle par pression sans électricité, finition acier brossé, permet de réaliser eaux pétillantes, jus, cocktails, etc., «InFizz Fusion», 199,99€, Sage Appliances chez Boulanger.

de plus grand volume ou intégrant des rangements pour accessoires. Les coloris classiques (noir, blanc, chrome) se déclinent en finitions mates ou brillantes, parfois satinées, pour s'harmoniser avec les différents styles de cuisines.

# LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE: LE SOIN TEXTILE À SON PLUS HAUT NIVEAU

Les nouvelles générations de lave-linge et sèche-linge conjuguent soin du linge, économies d'énergie et pureté des lignes, pour une buanderie à la fois efficace et esthétique.



## GRANDE CAPACITÉ

Lave-linge 11kg, programme Express 15 min, programmes vapeur, détection automatique de la charge, cuve et tambour auto-nettoyants, «F3», 549,99€, TCL.



## PRATIQUE

Tour tout-en-un au format gain de place, avec panneau de commande centralisé, lave-linge 12kg, sèche-linge 10kg, «WashTower™ Compact», 2599€, LG.



Les lave-linge et sèche-linge de dernière génération montent en gamme, tant sur le plan technologique que dans l'attention portée aux textiles et au confort d'usage. Les appareils combinés, qui lavent et séchent dans un même volume, séduisent les urbains en quête de gain de place sans compromis sur la performance. Les sèche-linge à pompe à chaleur, quant à eux, offrent une alternative plus économe en énergie. En recyclant l'air chaud à basse température, non seulement ils préservent les fibres mais ils réduisent aussi leur consommation d'énergie.

En outre, les tambours adoptent des structures alvéolées ou des mouvements pendulaires doux, qui limitent les frottements et prolongent la tenue des textiles délicats. Le séchage, piloté par capteurs d'humidité, s'ajuste en temps réel afin d'éviter l'usure prématurée du linge.

Grâce à l'intelligence embarquée,

certains modèles adaptent automatiquement la durée, la température et la quantité d'eau ou de lessive selon le type de tissu, sa charge et son niveau de salissure. Des systèmes de dosage automatique ajustent la quantité de détergent au millilitre près, tandis que d'autres synchronisent les cycles de lavage et de séchage pour une efficacité optimale.

Côté usage, les machines deviennent plus intuitives : panneaux tactiles rétro-éclairés, ouverture automatique, ou encore commande vocale et pilotage à distance via application. Le design n'est pas en reste, avec des finitions mates ou satinées dans différents coloris, même si le blanc et le noir restent majoritaires. Les formats compacts, comme les tours lave-linge/sèche-linge intégrées, gagnent du terrain, parfaits pour les intérieurs où chaque mètre carré compte. ■



## ULTRA-PERFORMANCE

Lave-linge 9kg, dosage automatique, lavage intelligent, moins de plis, «WQ 1000 WP», 2714€, sèche-linge rapide, délicat et intuitif, «TQ 1000 WP», 2714€, Miele.

## COMPLET

Lave-linge 9kg, ajuste la consommation d'eau à la charge, interface tactile, moteur induction silencieux et durable, 5 cycles rapides, «MyTime», 499€, Indesit.



#### BREVETÉ

Technologie brevetée Optiflow qui combine la vapeur et l'aspiration pour un défroissage efficace, rapide et facile, résultats fidèles à ceux d'un fer, « AeroSteam », 129,99 €, **Calor**.



#### LONG FIL

Vapeur horizontale et verticale, cordon extra-long de 3 mètres, défroisse malgré les obstacles, détartrage par capuchon collecteur, « QuickStyle 7 », 60 €, **Braun**.



#### PUISSANT

Défroiseur portable ultra-puissant, plaque chauffante à revêtement céramique avec deux sorties de vapeur, 5 réglages de vapeur, « Steam & Press », 69,90 €, **Conair**.



#### ORIENTABLE

Tête à inclinaison réglable, mode Éco, mode Max pour les plis tenaces, pointe effilée pour les zones difficiles, réservoir amovible, « Série 5000 », 69,99 €, **Philips**.

## DÉFROISSEUR: L'ATOUT VAPEUR DE LA BUANDERIE

Le défroisseur utilise la vapeur pour détendre les fibres des vêtements, offrant une alternative au repassage classique, particulièrement adaptée aux tissus délicats.

Il existe trois grands types de défroisseurs. Le défroisseur vertical sur pied est idéal pour un usage domestique régulier. Il dispose d'un réservoir généreux (jusqu'à 2 litres), d'une vapeur puissante et continue, et d'un cintre intégré, pour traiter rapidement vêtements longs, rideaux ou linge de maison. Sa puissance élevée garantit un traitement efficace même sur des tissus épais. Le défroisseur portatif à main séduit par sa compacité et sa rapidité de chauffe. Avec un réservoir plus petit, il est parfait pour des retouches rapides ou en voyage. Léger et maniable, il défroisse la plupart des textiles fragiles. Enfin, les

modèles sans fil, encore peu répandus, misent sur l'autonomie avec des batteries lithium-ion pour une trentaine de minutes d'usage continu. Ils maximisent la liberté de mouvement mais ne sont qu'adaptés pour des sessions courtes.

Les dernières innovations portent sur des capteurs intelligents qui ajustent automatiquement la température selon la matière, ainsi que sur des buses multi-angles assurant une diffusion homogène, même autour des boutons et coutures. Certains défroisseurs intègrent aussi des systèmes de recyclage de vapeur pour limiter la consommation d'eau. ●

### COMMENT CHOISIR SON DÉFROISSEUR?

Côté performance, privilégiez un temps de chauffe inférieur à 30 secondes, un débit de vapeur réglable et des buses orientables permettant un défroissage précis autour des coutures et boutons. Pensez aussi à l'ergonomie : poids bien équilibré, bonne prise en main, câble suffisamment long ou autonomie batterie satisfaisante. Enfin, optez de préférence pour un appareil équipé d'un système anticalcaire ou de cartouches filtrantes.



## Lampadaire Totemy

Ce lampadaire-sculpture signé **AM.PM** mixe ethnicité et tradition. Tel un totem, son pied en manquier massif sculpté à la main crée une forme architecturale élégante, qui laisse transparaître les veines et les aspérités du bois.

Le design sobre de ses lignes, associé à un abat-jour en lin naturel qui adoucit la base, laisse la matière s'exprimer dans toute sa force, entre artisanat et vision moderniste. Lampadaire en manquier et lin, Totemy, 449 €.

À retrouver en boutique ou sur le site [ampm.fr](http://ampm.fr).

## Un art de vivre à ciel ouvert, signé KE

La pergola bioclimatique **Kedry Prime** sublime l'architecture avec élégance et s'intègre avec harmonie dans les cadres d'exception. Ses lames orientables assurent une ventilation naturelle. Et sa structure en aluminium permet une protection optimale contre le soleil, le vent, l'humidité, la pluie.

Le plus ? Ses screens latéraux, pour un confort et une intimité en toute saison.

La pergola bioclimatique *Kedry Prime*, à retrouver en ligne sur [keoutdoordesign.com](http://keoutdoordesign.com).



## Pour se ressourcer

**Thalazur**, le spécialiste français de la thalassothérapie depuis plus de vingt ans, offre une expérience unique avec sa collection de 9 escales 4 et 5-étoiles en bord de mer. De la Normandie à la Méditerranée en passant par l'Atlantique, Thalazur promet des séjours bien-être exceptionnels, combinant expertise de soins, confort, accueil et service. Avec Thalazur, découvrez une vague de bien-être et laissez-vous emporter par des moments de détente et de revitalisation.

[thalazur.fr](http://thalazur.fr) / réservation : 01 48 88 89 90 - [inforeservation@thalazur.fr](mailto:inforeservation@thalazur.fr)

## Du style en accord avec la planète

**Silhouette** dévoile sa nouvelle collection de lunettes écoresponsable : « Clear Sky ». Incarnée par la mannequin engagée Arizona Muse, elle unit design, durabilité et respect de l'environnement grâce à la création de montures haut de gamme au confort unique, fabriquées avec un matériau bio-circulaire révolutionnaire, le SPX® Green+. Une innovation obtenue à partir de déchets organiques\*. Résultat ? Des modèles intemporels, vintage, surdimensionnés ou encore « œil de chat », aux couleurs translucides qui rendent hommage à la nature et à la diversité de ses paysages. [silhouette.com/fr/fr/home](http://silhouette.com/fr/fr/home)

\* Issus de l'agriculture, la sylviculture et l'aquaculture.





© TIPIHAINE CARO

**A**

**Aarke**  
fr.aarke.com  
**Abask**  
abask.com  
**Alki**  
alki.fr  
**Aluvy**  
aluvy-design.com  
**AM.PM**  
ampm.fr  
**Andrea Braescu**  
andreeabraescu.com  
**Antolini®**  
antolini.com/fr  
**Archea**  
archea.fr  
**Atelier d'André**  
atelier-andre.fr

**B**

**Balsan**  
balsan.com  
**Bang & Olufsen**  
bang-olufsen.com/fr/ch  
**Beko**  
beko.fr  
**Braun**  
braunhousehold.com/fr-fr

**C**

**CAA by Olivier Lapidus**  
caabyolivierlapidus.com  
**Caldé**  
calde-paris.com  
**Calor**  
rowenta.fr/Calor/c/calor  
**Caravane**  
caravane.com  
**CC Tapis**  
cc-tapis.com  
**CFOC**  
cfoc.fr  
**Charles & Co**  
charlesandco.com  
**Ciro's La Baule**  
ciros-restaurant.com/la-baule  
**Conair**  
conair.com  
**Cookut**  
cookut.com/fr

**D-E**

**Datcha**  
datchaparis.com  
**Davide Groppi**  
davidegroppi.com/fr  
**Déglon**  
deglon.fr  
**de Le Cuona Fabrics**  
delecuona.com  
**De'Longhi**  
delonghi.com/fr-fr  
**Éditions de La Martinière**  
editionsdelamartiniere.fr  
**Éditions Eyrolles**  
editions-eyrolles.com  
**Electrolux**  
electrolux.fr  
**Eurokera**  
eurokera.com/fr

**F-G**

**Fairmont Golden Prague**  
goldenpraguehotel.com  
**Falmec**  
falmec.com/fr-fr  
**Faro Barcelona**  
faro.es/fr  
**Fassen**  
fassen.fr  
**Ferm Living**  
fermliving.fr  
**Fios**  
fios.com/fr/fr  
**Forge Adour**  
forgeadour.com  
**Fondation Maeght**  
fondation-maeght.com/?lang=fr  
**Franké**  
franke.com/fr/fr/home.html  
**Gaggenau**  
gaggenau.com/fr  
**Garofoli**  
garofoli.com/fr  
**Gaya**  
gaya.bike  
**H-I-J**  
**Habitat**  
habitat.fr  
**Hay**  
hay.com  
**Helie Mardahl**  
heliemardahl.com

**H**

**Hisense**  
hisense.fr  
**Hôtel Lancaster**  
hotel-lancaster.com/fr  
**Hotpoint**  
hotpoint.fr  
**Indesit**  
indesit.fr  
**Jules Pansu**  
jules-pansu.com  
**Jura**  
fr.jura.com/fr

**K-L**

**Kalios**  
mykalios.com  
**Kave Home**  
kavehome.com/fr/fr  
**KitchenAid**  
kitchenaid.fr  
**Laguna Coast Resort**  
lagunacoastresort.com  
**La Maison Dar Dar**  
pro.lamaisondardar.com  
**Le Bristol Paris**  
oetkerhotels.com/fr/hotels/le-bristol-paris  
**Le Couvent des Minimes**  
couventdesminimes-hotelspa.com/fr  
**Le Mas de Peint**  
masdepeint.com  
**Le Monde Sauvage**  
lemondesauvage.com  
**Leroy Merlin**  
leroymerlin.fr  
**Les Bassans**  
les-bassans.com  
**Lexon**  
lexon-design.com  
**LG**  
lg.com/fr  
**Liebherr**  
liebherr.com  
**Loro Piana**  
fr.loropiana.com/fr

**M-N-O**

**Made in Design**  
madeindesign.com  
**Maison&Objet**  
maison-objet.com  
**Maisons du Monde**  
maisonsdumonde.com

**M**

**Maison Gazelle**  
maisongazelle.com  
**Maison Malapert**  
maisonmalapert.com  
**Margaux Keller Collections**  
margauxkellercollections.com  
**Mark Brazier Jones**  
brazier-jones.com  
**Maslow Temple**  
maslow-restaurants.com/etablissement/maslow-temple  
**Mercadier**  
mercadier.fr  
**Miele**  
miele.fr  
**Modulnova**  
modulnova.com/fr  
**MOHD**  
shopmohd.com/fr  
**Monte Carlo Beach**  
montecarlobsm.com/fr/hotel-monaco/monte-carlo-beach

**M**

**Morentz**  
morentz.com  
**Nanimarquina**  
nanimarquina.com  
**Nedgis**  
nedgis.com  
**Nordick Knots**  
nordickknots.com/fr  
**Novamobili**  
novamobili.it/fr  
**Officine Gullo**  
officinegullo.com/fr  
**Oitoemponto**  
oitoemponto.com/en  
**Oliviers & Co**  
oliviers-co.com  
**Ooni**  
eu.ooni.com/fr

**P-Q-R**

**Perzel**  
perzel.fr  
**Philips**  
philips.fr  
**Popus Editions**  
popus-editions.com/fr  
**Quadro**  
quadro.fr  
**Ralph Lauren**  
ralphlauren.fr  
**Reda Amalou Design**  
redaamalou.com

**R**

**Roblin**  
roblin.fr  
**S**  
**Sage Appliances**  
sageappliances.com/eu/fr  
**Samsung**  
samsung.com/fr  
**Santillane Design**  
santillane-design.com  
**Scavolini**  
scavolini.com/fr  
**Schmidt**  
shop.schmidt.fr/fr  
**Schneid Studio**  
schneidstudio.com  
**Serax**  
serax.com/fr  
**Serge Mouille**  
serge-mouille.com  
**Smeg**  
smeg.com/fr  
**Sorgin**  
sorgin.fr  
**Studio OE**  
studio-oe.com  
**Sub Zero / Wolf**  
subzero-wolf.fr  
**Superfront**  
superfront.com/fr\_fr  
**Svenskt Tenn**  
svensktenn.com/fr/en

**T**

**TCL**  
tcl.com  
**Tea Heritage**  
teaheritage.fr  
**Tectona**  
tectona.net

**U-V-W-Z**

**Unox Casa**  
unoxcasa.com/fr\_fr  
**Urban Electrics**  
urbanelectrics.com  
**USM**  
usm.com/fr-fr  
**valerie\_objects**  
valerie-objects.com  
**Villa Pétrusse**  
villapetrusse.lu/fr  
**Westwing**  
westwing.fr  
**Whirlpool**  
whirlpool.fr  
**Zac&Fox**  
zakandfox.com



**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
Morgan Cayre  
morgan@bleupetrol.com  
**ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ**  
**ABONNEMENTS**  
Mélanie Borie  
melanie@bleupetrol.com

**RÉDACTION**  
**DIRECTEUR DE LA RÉDACTION**  
Bertrand Le Port  
bertrand@bleupetrol.com  
**RÉDACTRICE EN CHEF**  
Anne-Louise Sevaux  
anne-louise@bleupetrol.com

**GRAND REPORTER**  
Anne-Marie Cattelain-Le Dû  
amcl@wanadoo.fr

**DESIGN GRAPHIQUE**  
Bleu Petrol Presta  
bleupetrol.com  
**ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO**  
Céline Amico,  
Bulle Garenne,  
Aurélien Jeaneau,  
Bénédicte Le Guérinel,  
Cécile Olivéro

**SECRÉTAIRE DE RÉDACTION**  
Éléonore Siboni

**COMMUNICATION**  
**DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION**  
Timothé Mendes Goncalves  
06 12 36 09 57  
timothe@bleupetrol.com

**PUBLICITÉ**  
**DIRECTRICE COMMERCIALE**  
Catherine Caudin  
07 71 06 54 86  
catherine@bleupetrol.com

**RESPONSABLE COMMERCIALE**  
**ET PARTENAIRES MÉDIAS**  
Delphine Attias  
06 32 31 42 56  
delphine@bleupetrol.com  
**DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT**  
Clara de Langsdorff  
06 23 08 42 37  
clara@bleupetrol.com

**DIRECTRICE DE CLIENTÈLE**  
Maria Timina Bahro  
06 56 77 92 32  
maria@bleupetrol.com

**DIRECTRICE DE CLIENTÈLE**  
Grand Sud  
Ody Madec  
06 34 36 03 91  
odymadec@orange.fr

**RESPONSABLE MARKETING**  
Gauthier Enguehard  
**CONTACT DIFFUSEURS**  
**ET DÉPOSITAIRES**  
**DE PRESSE**  
MP CONSEIL  
Laurent Charrié  
01 42 36 96 65

Distribution MLP  
**ÉDITEUR**  
Résidences Décoration  
est un bimestriel édité par :  
**Raykeea**  
société à responsabilité limitée  
au capital de 2 000 €.

Gérant : Morgan Cayre  
Siège social : 66, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052  
RCS PARIS - NAF : 7311Z  
TVA intracommunautaire :  
FR 25 793 508 375

Commission paritaire  
n° 0623 K 84775  
ISSN : 1254-8278  
Dépôt légal : à parution.

Imprimé en Communauté européenne

La rédaction décline toute responsabilité concernant les documents, textes et photos non commandés.

## LA FONDATION MAEGHT UNE HISTOIRE D'ART ET D'AMITIÉ

La Fondation Maeght est née d'un rêve d'art total, mais aussi d'un drame familial. Elle est également, et peut-être avant tout, une ode à la création, à l'amour et à l'amitié. Retour sur l'histoire singulière de ce lieu hors du commun.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX



**B**lancheur éclatante, lignes épurées, jardins hors du temps... À Saint-Paul-de-Vence, la Fondation Maeght offre depuis plus de soixante ans un écrin unique à l'art moderne et contemporain. Un lieu pensé pour les artistes, par des passionnés : la famille Maeght.

Marchands d'art visionnaires, amis des plus grands créateurs du xx<sup>e</sup> siècle, les époux Maeght avaient d'abord fait de leur galerie parisienne «*la plus grande galerie du monde*», comme le rappelle aujourd'hui leur petite-fille Isabelle Maeght. Mais c'est un drame intime qui donnera naissance à leur Fondation.

«*Mon oncle Bernard était atteint de leucémie, raconte-t-elle. Mes grands-parents, originaires de la région, avaient acheté ce terrain pour lui offrir un lieu*

*de repos, d'air pur.* » Mais Bernard meurt à l'âge de 12 ans. Le chagrin s'invite à jamais dans cette famille et Aimé et Marguerite songent à cesser leur activité. C'était sans compter sur l'amitié indéfectible de leurs artistes, Braque, Calder, Miró, Léger, Giacometti, et tant d'autres, qui les convainquent de transformer ce lieu.

Un lieu à l'aura si particulière, comme le raconte Isabelle Maeght, membre du conseil d'administration de la Fondation depuis 1977 : «*Une ruine se dressait sur le terrain. Ma grand-mère sentait qu'il se passait ici quelque chose de particulier.* » Des recherches révèlent qu'une chapelle dédiée à saint Bernard s'y trouvait autrefois. Marguerite Maeght «*y voit un signe* ».

La décision est prise : la Fondation naîtra ici, autour de cette chapelle.

Le projet est confié à l'architecte catalan Josep Lluís Sert, grand ami de Miró, à qui l'on doit notamment son atelier à Palma de Majorque. Pour la Fondation, il conçoit, en étroite collaboration avec la famille Maeght et les artistes, un lieu novateur, rassembleur et visionnaire : des murs d'un blanc éclatant, des puits de lumière, des espaces intérieurs et extérieurs pensés pour répondre aux besoins et aux envies des créateurs... L'édifice se distingue aussi par son respect de l'environnement : son célèbre toit à voûtes inversées permet de récupérer l'eau de pluie pour alimenter bassins et fontaines, tandis que ses murs composés de briquettes, d'air et de béton assurent naturellement une température idéale pour les œuvres comme pour les visiteurs.

Dans cet écrin imaginé par Sert, les œuvres prennent vie : la cour Giacometti, le labyrinthe de Miró, le bassin de Georges Braque, les mosaïques murales de Marc Chagall et de Pierre Tal Coat... La Fondation demeure un lieu hors du temps, propice hier à la création et aujourd'hui à la contemplation.

En 2024, soixante ans après son inauguration par André Malraux, la Fondation Maeght s'est dotée d'une extension de 580 m<sup>2</sup>, elle aussi singulière, signée Silvio d'Ascia. «*Nous avons doublé la surface d'exposition, non pas en ajoutant, mais en retirant*», sourit Isabelle Maeght. L'extension a en effet été creusée sous la cour Giacometti. «*Bien sûr, tout a été remis à l'identique. Aujourd'hui, les visiteurs se demandent encore pourquoi nous avons fermé six mois, car ils ne voient rien des travaux ! C'est le plus beau des compliments.* »

Et ainsi, le rêve d'Aimé et Marguerite Maeght continue plus que jamais de vibrer, intact et vivant. ■

R É S I D E N C E S

AD

D É C O R A T I O N

# SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ 2025

Supplément réalisé par  
**SYLVAIN OUCHIKH**

## 102 BRÈVES DE VIGNES

**106 CHÂTEAU MINUTY**  
Le symbole de la Provence

**110 FRÉDÉRIC DESMARS**  
« Plus qu'un métier, être barman est une passion »

**113 LE SAVIEZ-VOUS ?**  
La Loire version rosé

## 114 ON MANGE QUOI AVEC...

- Clos de Caille 2024, Côtes de Provence
- Château de Bligny, Clos des 6 cépages, brut nature, Champagne
- Château Barbanau, Côtes de Provence, L'Instant blanc 2024

**120 BRUNO AUBIN - RÉMI VERVIER**  
« Nous faisons ce métier pour apporter du plaisir »

**122 CYRIL BAUDIN**  
« Avec un cognac XO, je mise sur les épices, le chocolat noir... »

**124 PAUSE ESTIVALE**  
Balades en terre de vins

**126 CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFOND**  
Initiales BB

## DOSSIER COGNAC

**128 ROMAIN DE COURCY**  
« Nous sélectionnons des maisons familiales »

**130 COGNAC MARTELL**  
Bousculer les traditions

**132 OÙ BOIRE UN COCKTAIL À COGNAC ?**

**134 ENTRE FRANCE ET ANGLETERRE**  
L'« épicuriosité » de la maison Hine

**136 CHÂTEAU FONTPINOT**  
Unique en son genre

**138 COGNAC DELAMAIN**  
L'éloge du temps long

**140 MAISON HENNESSY**  
Aux arts associés

## 142 SÉLECTION

- Carte blanche
- Tubes de l'été
- Buller tout l'été
- À l'italienne

## *DES VINS, DES ESPRITS ET DU TEMPS*

Il est des plaisirs qui ne se consomment pas à la hâte. Le vin et les spiritueux, ces élixirs patiemment élaborés, racontent une histoire de terroir, de savoir-faire, et surtout de temps. Pour ce supplément estival de 48 pages, dont c'est la deuxième édition au sein de *RD-Résidences Décoration*, nous avons choisi de lever notre verre à celles et ceux qui façonnent ces nectars avec passion, humilité et exigence.

À travers nos pages, vous découvrirez la richesse insoupçonnée des vignobles, les secrets bien gardés des distilleries et les nouvelles tendances qui bousculent les traditions, entre naturalité, audace créative et retour aux origines.

Avec en prime, un dossier spécial cognac, l'or liquide de la Charente et un trésor si français. Parmi les bijoux du patrimoine hexagonal, le cognac occupe une place à part. Trop longtemps cantonné à une image figée, il vit aujourd'hui un renouveau passionnant. *RD-Résidences Décoration* est allé à la rencontre de ses artisans, entre grandes maisons et producteurs indépendants, pour mieux comprendre cette alchimie subtile qui transforme le vin blanc en un spiritueux délicat. Le cognac n'est pas qu'un digestif : c'est une culture, un paysage, une émotion.

Mais ce supplément ne s'arrête évidemment pas à la Charente. Des flacons d'exception aux accords vins-mets audacieux, de l'œnotourisme aux domaines viticoles engagés, chaque page est une invitation au voyage et à la découverte.

Comme tous les abus, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, certes. Mais la connaissance, elle, est toujours à consommer sans modération.

Bonne lecture, et surtout, belle dégustation. ●



Bertrand Le Port  
Directeur de la rédaction



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



CLOS DE CAILLE

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE  
VINS HAUTE-COUTURE DE PROVENCE

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

## BRÈVES DE VIGNES

Quoi de neuf dans l'univers du vin ?  
De bonnes nouvelles, des visites à ne pas manquer et des opportunités triées sur le volet pour se faire plaisir durant l'été...

### ACTU



## MÉDOC BLANC, UNE NOUVELLE APPELLATION POUR LE VIGNOBLE BORDELAIS

Une nouvelle est tombée le 6 février dernier. Le tout-puissant INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) a très officiellement validé le cahier des charges du Médoc Blanc. C'est une bonne nouvelle pour cette partie du vignoble bordelais, rive gauche de la Garonne. Des châteaux prestigieux comme Pichon Baron à Pauillac, Lagrange à Saint-Julien (photo ci-contre), Mouton Rothschild à Pauillac pour ne citer qu'eux (il y en a beaucoup d'autres) pourront ainsi indiquer, s'ils le souhaitent, cette nouvelle appellation sur leurs étiquettes de blanc dès 2026. Terre de vin rouge en grande majorité, le Médoc voit s'ouvrir d'autres horizons par l'arrivée de cette nouvelle teinte. À quand une appellation Sauternes pour les vins secs de cette majestueuse appellation ?



## VIA SENSORIA, À LA CITÉ DU VIN À BORDEAUX

Du 1<sup>er</sup> avril au 2 novembre 2025, la Cité du Vin propose un parcours sensoriel unique et ludique. Il s'agit d'une création artistique et numérique qui permet d'éveiller nos cinq sens pour mieux nous transporter dans l'univers du vin. Lors de la visite, il est possible d'effectuer un voyage pédagogique à travers quatre pavillons qui recréent les saisons du vignoble pour mieux appréhender le travail du viticulteur. L'odeur, la lumière et le bruit s'invitent pour mieux nous immerger. Côté sélection, outre les vins issus des régions viticoles comme le Centre-Loire, Bordeaux, la Géorgie et la Hongrie, une gamme de flacons sans alcool est également proposée. Des jeux ludiques permettent aussi de démocratiser la dégustation de manière à l'aborder sans les termes pompeux et parfois intimidants des professionnels. Rendre le vin accessible à tous est l'objectif. Pari réussi ! À visiter absolument.

La Cité du Vin est ouverte tous les jours dès 10h.  
Informations pratiques & tarifs : [laciteduvin.com/fr/info](http://laciteduvin.com/fr/info)



# ENVOÛTANT, FRAIS & COMPLEXE



DECouvrez UN COGNAC UNIQUE EN SON GENRE ELABORE → CHEZ HINE ET NULLE PART AILLEURS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



## SOIRÉES D'ÉTÉ AU CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE

Avec, pour décor naturel, la montagne Sainte-Victoire en Provence, le domaine Gassier propose une programmation éclectique à partir du mois de juin : Gassier Comedy Club, Sunset Music, Les Musicales dans les Vignes (avec 2 concerts) et une soirée dédiée à l'observation du ciel. Les constellations, les amas d'étoiles, les nébuleuses... n'auront plus de secrets après quelques verres appréciés en toute modération. Original !

Maison Gassier, informations et réservation sur [gassier-provence.fr](http://gassier-provence.fr)

## L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL À BORDEAUX DÉCROCHE SA DEUXIÈME ÉTOILE AU MICHELIN

Une année après avoir obtenu sa première étoile, le chef Bertrand Noeureuil poursuit son ascension vers le graal. Le fameux guide rouge vient de lui attribuer une deuxième étoile lors de la cérémonie qui s'est tenue, en mars dernier, à Metz. Appartenant aux propriétaires du château Angélus à Saint-Émilion, le restaurant L'Observatoire du Gabriel démontre que l'excellence d'un grand vin se marie parfaitement avec celle de la cuisine proposée. À noter que le sourcing de cet établissement se fait surtout localement, et notamment auprès de la ferme de plus de 9 hectares mise en place par Angélus.



## LES GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS REVIENNENT À LISBONNE

Les Gourmand World Cookbook Awards, organisés cette année du 18 au 22 juin à Lisbonne, fêtent leurs 30 ans d'existence. Depuis 2019, plus de 220 pays et régions participent à cet événement annuel mettant en avant les livres du vin et de la gastronomie. C'est un véritable sommet international dédié. « Fondé il y a 30 ans, en 1995, il nous a fallu 12 ans pour atteindre 100 pays participants et 20 ans pour franchir la barre des 200. Le nombre de pays et de régions est légèrement supérieur à celui des Jeux olympiques car tout le monde mange, mais tout le monde ne peut avoir une équipe sportive... Le maximum est d'environ 250. Il y a 193 pays aux Nations unies », explique fièrement son fondateur, Édouard Cointreau. Quelques chiffres clés traduisent bien l'importance de l'évolution entre les hommes et les femmes de ce secteur consacré à la gastronomie et aux vins. « Depuis 20 ans, la part des auteurs de livres de cuisine reste stable à plus de 60 %, les auteurs masculins se situant sous la barre des 40 %. C'est l'inverse pour les livres sur les boissons, la part des auteurs masculins diminuant lentement à 75 %, tandis que celle des femmes augmente à 25 %. » Un aperçu sociologique intéressant sur un secteur en pleine mutation où les femmes demeurent de plus en plus actives et présentes. Serait-ce un reflet de notre société ?





CECI N'EST PAS UNE MARGUERITE.

C'EST UN CRU CLASSÉ\*  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.

**CHÂTEAU  
SAINTE MARGUERITE**  
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



\*APPELLATION CÔTES-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

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

# CHÂTEAU MINUTY *LE SYMBOLE DE LA PROVENCE*

Avec du panache et de l'audace, le Château Minuty a œuvré, depuis plus de trois décennies, à faire connaître les vins rosés de cette région à travers le monde. Retour sur une « success story » peu commune.

PREMIUM



L'année 2025 résonne comme le chant du cygne pour Jean-Étienne Matton, actuel président du Château Minuty et ancien propriétaire, avec son frère François Matton et sa sœur Marie-Aline Donneau, de cette institution en Provence. En effet, à la suite du rachat de l'entreprise familiale par Moët Hennessy (MH) en 2023, la branche vin et spiritueux du groupe LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), il quittera ses fonctions à la fin de l'exercice, au mois de décembre. « C'est ma dernière saison. L'année prochaine, il y aura une autre personne à ma place pour diriger cette propriété viticole que j'aime tant et que nous avons beaucoup œuvré, avec mon frère François, à faire connaître dans le monde entier. Nous passons définitivement la main », exprime-t-il avec une pointe d'émotion.

Avant son départ programmé, il demeure fier d'annoncer le lancement d'un nouveau flacon de vin blanc dénommé simplement « Jeanne », en 2026. « Cette bouteille viendra au côté de notre vin rouge "Gabriel" produit en quantité confidentielle à environ 5000 bouteilles. Le prénom s'est imposé naturellement car Jeanne était la femme de Gabriel, notre grand-père. Cette nouvelle cuvée dans notre gamme sera composée principalement du

*cépage rolle que j'affectionne particulièrement. Elle nous a donné beaucoup de mal à être conçue. Voilà pourquoi nous décalons sa sortie prévue cette année à 2026 »,* explique-t-il. La qualité avant tout, et comme toujours, serait-on tenté de dire.

Une page se tourne ainsi définitivement sur la baie bleu azur de Saint-Tropez. Ce domaine de 160 hectares de vigne produisant approximativement, selon les vendanges, 9 millions de flacons par an, est bien plus qu'une propriété viticole. Elle est, avec son rosé, le symbole de la Provence. En trois décennies, sous l'impulsion des frères Matton (Jean-Étienne et François), elle a non seulement imposé cette couleur en France mais également sur tous les marchés mondiaux. Impossible de fréquenter un établissement de renom ou un *beach club* à la mode, sans apercevoir sur la table un rosé Minuty de 75 cl quand ce n'est pas un magnum ou un jéroboam. « Il me semble qu'avec notre envie, notre opiniâtreté, nous avons contribué à la notoriété de la Provence. Nous avons su véhiculer un art de vivre typique de notre région. Par exemple aujourd'hui, à Dubaï, l'un de nos marchés principaux, en bord de plage, les clients se projettent dans notre baie. Nous avons exporté une manière de concevoir l'existence », affirme avec justesse, le frère de Jean-Étienne, François Matton.

Les cuves, en inox thermorégulé, accueillent la vendange. C'est le point de départ de l'élaboration des vins rosés.





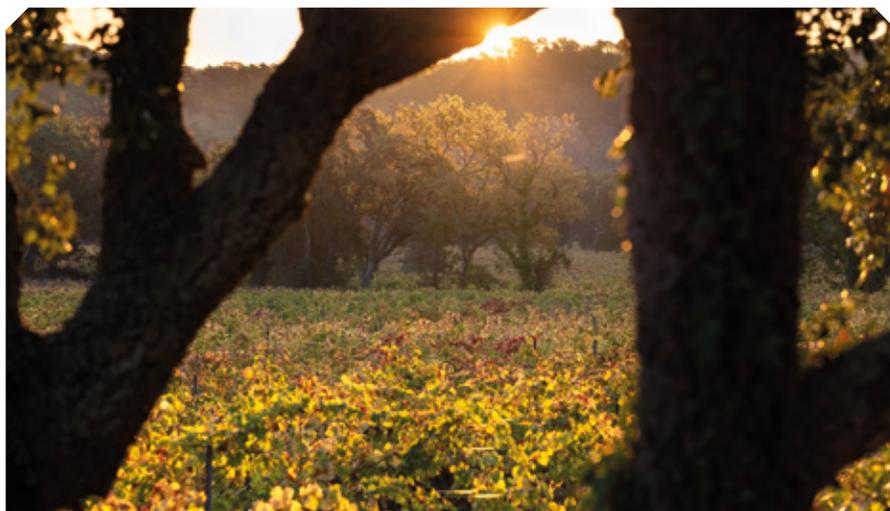
La cuvée Rosé et Or appartient à la gamme « Château Minuty Or ». Elle n'est produite qu'avec les vignes du vignoble. En quantité limitée, elle bénéficie d'un soin tout particulier.

Mais comme dans toute « *success story* », le départ est souvent laborieux. En 1936, le château Minuty entre dans la famille par l'intermédiaire de Gabriel Farnet (la cuvée « Gabriel » lui est dédiée). Les rangs de vigne n'ont alors rien en commun avec ce qu'elles sont aujourd'hui. Les ceps à

l'abandon poussent comme de la mauvaise herbe. Or la vigne est comme un enfant. Elle a besoin d'un cadre pour s'épanouir, sinon elle demeure une liane folle. Avec patience, le nouveau propriétaire restructure le vignoble. Il a une fille, Monique. Cette dernière épouse un certain Étienne

Matton. Il exerce la profession de notaire à Paris. L'histoire ne mentionne pas si elle a dû beaucoup insister mais le couple quitte la capitale pour s'installer en Provence. Ensemble, ils prolongent le travail initié par le père de Monique. Un vin rouge sort enfin en 1950.

Avec clairvoyance et justesse, Étienne Matton se rend compte qu'il sera difficile, avec cette couleur pourpre, de se faire une place de choix à côté des vins de Bordeaux et de la Bourgogne. À rebours de la tendance, il prend une décision radicale et choisit, envers et contre tous, d'orienter principalement la production du domaine vers une autre teinte plus confidentielle à cette époque : le rosé. « *Il m'est difficile de bien comprendre la décision de mon père, mais je dois avouer qu'il fallait de l'audace car le rosé et les vins de la région étaient loin d'avoir le statut d'aujourd'hui* », reconnaît Jean-Étienne Matton. « *Le rosé ne se vendait pas comme ces dernières années* », confirme François Matton qui a passé sa vie professionnelle à promouvoir Minuty sur tous les continents. Sans le savoir, car la marque Apple n'existait pas encore, Étienne Matton a donné raison à la maxime du fondateur Steve Job qui affirmait : « *Les gens qui sont assez fous pour penser qu'ils peuvent changer le monde sont ceux qui le font.* » Étienne Matton n'a, certes pas changé le monde, il a juste tracé un chemin que les viticulteurs de la Provence suivent encore. Et ça, ce n'est pas rien! 🍷



### MINUTY EN CHIFFRES

Le château Minuty possède 160 hectares de vigne en propre se décomposant ainsi : 60 hectares d'un seul tenant autour de la propriété ; 80 hectares à Vidauban et 20 hectares sur les coteaux

de Valderian à Ramatuelle. Pourtant cru classé de Provence en 1955, Minuty ne le revendique pas sur ses étiquettes, et ce depuis 1990. Un choix assumé et revendiqué par les anciens propriétaires. On trouve les flacons de Minuty dans 115 pays. Aujourd'hui, Dubaï représente le troisième marché à l'export.

# VINS DE Loire

SUCRÉ

SALE

ROSÉ

Rosés tendres ou secs

**CABERNET  
D'ANJOU**

**TENDRE**

**ROSÉ  
D'ANJOU**

**TENDRE**

**ROSÉ  
DE LOIRE**

**SEC**

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



## FRÉDÉRIC DESMARS Chef barman du Normandy

« PLUS QU'UN MÉTIER,  
ÊTRE BARMAN EST AVANT  
TOUT UNE PASSION. »

Le chef barman Frédéric Desmars officie depuis plus de deux décennies au sein du Normandy, le mythique hôtel du groupe Barrière à Deauville. Il se confie sur l'évolution de son métier et les innovations mises en place, telles que le développement des spiritueux sans alcool, pour se renouveler sans cesse.

### MÉTIER

Le « Passionnément vôtre » : Gin Normandy Seaside, Apérol, jus de citron vert fraîchement pressé, nectar de fruit de la passion Alain Milliat et aquafaba.



#### Depuis combien de temps travaillez-vous au sein de cet établissement ?

Je viens de fêter mes 24 ans de maison. Au Normandy, je suis arrivé en 2001 en tant que commis de bar, tout simplement. Je travaillais déjà à La Baule dans un bel hôtel, L'Hermitage, qui appartient également au groupe Barrière. L'Hermitage ferme pour l'hiver, et je me retrouvais sans travail. C'était hors de question. Je suis arrivé ici pour trois mois et suis finalement tombé amoureux de cet établissement.

#### Pourquoi avoir choisi Deauville ?

Parce que c'est une ville fantastique et que cet hôtel avait une histoire forte.

#### Comment s'est déroulé votre recrutement ?

Je me souviens de mon premier jour comme si c'était hier. Je suis accueilli par un monsieur qui devait avoir 25-30 ans, donc assez jeune, avec beaucoup d'élégance. Il savait tellement bien recevoir la clientèle que j'ai souhaité rester un peu plus longtemps, me disant que j'apprendrais énormément à ses côtés. Il s'agissait de Marc Jean, l'ex-chef barman, un symbole dans le groupe.



Le bar du Normandy, avec ses matières nobles, est l'endroit privilégié des artistes qui séjournent régulièrement à l'hôtel.

### Et pourquoi le bar ?

Parce que dans l'hôtellerie, il y a beaucoup de métiers différents mais celui-là est particulier à mon sens. Nous sommes en prise directe avec le client. Il faut savoir écouter et faire des suggestions. En fait, je crois que j'ai toujours voulu être barman. Un membre de ma famille était déjà barman à l'Hôtel Martinez, à Cannes. Il en était même le chef barman. Quand il venait en vacances à la maison, en famille, il me racontait son travail. J'avais 10 ans, n'avais bien sûr pas le droit de boire d'alcool, mais son métier me faisait déjà rêver. Si j'ai fait par la suite une école de restauration, c'était précisément pour devenir barman. Il a seulement fallu que j'attende d'avoir plus de 18 ans pour pouvoir passer cette fameuse mention et travailler dans un bar.

### Vous définissez-vous comme barman ou mixologue ?

Barman. La mixologie fait, elle, partie du métier de barman. C'est un terme devenu à la mode, que je trouve peut-être un peu pompeux.

### Comment voyez-vous votre métier ?

Être barman pour moi, en tout cas ici à l'hôtel, c'est d'abord recevoir, faire passer un bon moment. Et si, en plus, les cocktails sont délicieux, alors nous avons réussi notre mission.

Frédéric Desmars est l'un des piliers de l'hôtel. Il connaît les goûts des clients réguliers. Cet été, une nouvelle carte de cocktails est proposée.



### Mettez-vous en place des cocktails par saison ?

Nous faisons évoluer notre carte tous les six mois, mais cette année, nous avons changé le concept en retirant beaucoup de cocktails. Pour notre carte « Été 2025 », sortie le 15 avril, nous avons ainsi recherché de nouvelles recettes, de nouveaux noms.

### Les habitués pourront-ils toujours déguster leur cocktail favori ?

Nous pourrions toujours leur faire les anciens cocktails qu'ils souhaitent.

### Qu'allez-vous changer sur cette nouvelle carte ?

Nous n'allons garder que les incontournables que sont les cocktails signatures du Normandy. Nous avons la particularité d'avoir quarante créations. C'est énorme ! Nous nous rendons compte que nos clients se perdaient un peu dans la carte. Nous n'en aurons désormais plus que dix. Nous allons garder six ou sept cocktails signatures, et ensuite une dizaine de cocktails créations qui changeront tous les six mois.



Cet établissement, avec vue sur la plage et les Planches de Deauville, fait partie des hôtels iconiques dans le monde.

## **Pouvez-vous nous en dire un peu plus ?**

Dans les grandes lignes, nous avons envie de rendre hommage à toutes les personnalités de Deauville : acteurs, chanteurs, écrivains... que ce soit Serge Gainsbourg, Françoise Sagan, Sophie Marceau qui a tourné un très beau film ici, Alain Delon ou encore Jean-Paul Belmondo qu'on voyait également. L'un des cocktails s'appelle « La Chamade », d'après le titre d'un livre de Françoise Sagan qui a marqué la région.

## **Travaillez-vous avec des ingrédients locaux ?**

Avec le calvados évidemment, mais également avec un gin qui provient d'une distillerie locale basée à Caen. Nous avons d'ailleurs créé notre propre gin, le Normandy Seaside. Nous sommes aussi en train de finaliser une vodka, en collaboration avec

cette distillerie pour avoir, encore une fois, une touche locale.

## **Quelle est la particularité de votre gin ?**

J'adore personnellement le gin herbacé. Nous avons rajouté du laurier et mis de la cardamome également. Il a été la base principale de notre cocktail numéro un l'année dernière. Son nom : Les Planches de Deauville. Il est élaboré à base de liqueur de yuzu, de sirop de basilic et de jus de pomme pétillant Dupont. Nous essayons toujours d'avoir au moins un élément local dans chacun de nos cocktails.

## **Faites-vous aussi personnellement la sélection des alcools ?**

Tout à fait ! De A à Z. Et j'ai la chance ici, car ce n'est pas le cas dans tous les bars d'hôtels, de faire ce que je veux. Dans une certaine limite de prix, tout de même !

## **Comment procédez-vous ?**

C'est en lisant des magazines sur les spiritueux que nous découvrons des nouveautés. Nous allons le goûter et si ça nous plaît, nous allons démarcher le fournisseur pour le placer avec nos autres produits.

## **Les cocktails sans alcool ont aujourd'hui le vent en poupe. Travaillez-vous aussi ce genre de propositions ?**

Complètement ! Il y a dix ans, nous mélangions trois jus de fruits, mettions du sirop, et puis c'était terminé. Nous essayons désormais d'être vraiment créatif. En ce moment, nous travaillons avec du Martini Floreale pour « La Riviera », mais aussi avec le fluère, un spiritueux sans alcool entre le mescal et la tequila, pour « Le Paradoxal ». Nous voulons apporter de la finesse dans nos cocktails avec un petit côté piquant et doux à la fois. 🍷

# LE SAVIEZ-VOUS ?

## LA LOIRE VERSION ROSÉ

Le vignoble de la Loire propose des vins blancs exemplaires à base du cépage chenin et des rouges à base de cabernet franc. Il faut aussi découvrir sa palette de vins rosés qui utilisent, selon les appellations, différentes catégories de cépages.

### DÉCOUVERTE



### SUPERFICIE

Le vignoble d'Anjou-Saumur s'étend sur une superficie totale de 20 000 hectares. Les vignes courent le long de la Loire et de ses affluents.

**Elles sont toutes situées près de deux cités historiques : Saumur et Angers.** Quant aux trois appellations d'origine contrôlée du rosé, elles couvrent 8 900 hectares.



### LES CÉPAGES

Les cépages utilisés varient en fonction de l'appellation. Le rosé de Loire est élaboré avec du **cabernet franc**, **cabernet sauvignon**, **gamay**, **grolleau noir**, **grolleau gris** et **pineau d'aunis**, **pinot noir**. Le cabernet d'Anjou n'utilise que du cabernet franc et du cabernet sauvignon. Enfin, le rosé d'Anjou est un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon, côt, gamay, grolleau noir, grolleau gris et pineau d'aunis.

RD

113

### LES APPELLATIONS

La couleur rose des vins de la Loire bénéficie de trois appellations d'origine contrôlée (AOC) : le **Rosé de Loire**, le **Rosé d'Anjou** et le **Cabernet d'Anjou**. L'AOC Cabernet d'Anjou est la plus importante avec près de 43 millions de bouteilles vendues par an dont 97 % en France.

© ÉMILEBSLIER, SHUTTERSTOCK

### LA CARACTÉRISTIQUE

Avec l'utilisation des différents cépages, la Loire peut proposer des vins rosés pour tous les amateurs et pour tous les goûts. **Le rosé de Loire sera sur la fraîcheur** (agrumes et poivre blanc), **le rosé d'Anjou révélera des jolis fruits rouges** (framboise et cerise) et **le cabernet d'Anjou dévoilera son côté appétent** (bonbon acidulé, poivre). 🍷



# ON MANGE QUOI AVEC UN...

## CLOS DE CAILLE 2024, CÔTES DE PROVENCE

La famille Mariotti a planté de la vigne durant 30 ans avant de produire en 2021 ses propres vins, en trois couleurs. Dans la gamme, ce rosé joue déjà dans la cour des grands.

### DÉGUSTATION



#### L'ANNÉE

Après une année 2023 délicate en raison de la sécheresse, le millésime 2024 se présente bien. La vigne n'a pas été en stress hydrique grâce aux pluies de printemps. Elle a pu ainsi se constituer des réserves qui lui ont été profitables pendant l'été. Il y a eu du volume aussi. C'est toujours bien car cela permet d'être encore plus rigoureux dans le choix des baies. 2024 est donc un bon millésime.

#### LES CÉPAGES

Pour élaborer ce vin rosé, la famille Mariotti, propriétaire, a réalisé un assemblage de trois cépages. Le grenache est majoritaire à hauteur de 70%, puis viennent ensuite le cinsault (20%) et la syrah (10%). Cette alchimie permet de donner un vin aromatique avec du fruit rouge apporté par le grenache. Il possède également une jolie structure et des épices grâce à la syrah.

#### LE DOMAINE

La propriété est située à Entrecasteaux. Elle s'étend au cœur de la Provence verte sur une superficie de 160 hectares dont 40 sont certifiés en culture biologique «AB». Sa situation, à 200 mètres d'altitude, lui permet d'avoir de la fraîcheur la nuit et de la chaleur le jour. Très important pour la maturité en douceur du raisin. La cave moderne permet ensuite de travailler avec les dernières avancées technologiques.

#### LE VIGNERON

Ce domaine est avant tout une histoire de famille, celle de Jean-Pierre et Simona Mariotti avec, à leurs côtés, leurs trois enfants. Le premier millésime fut lancé en 2021, après avoir attendu deux années que le magnifique chai enterré, signé du grand architecte Rudy Ricciotti, soit opérationnel. On ne badine pas avec la qualité. Mathieu Mariotti est à la direction du domaine, bien secondé pour les différents aspects techniques par le talentueux Matthieu Cosse.



#### L'AVIS DE L'EXPERT DENIS GARRET

Chef sommelier

*C'est un rosé complexe, franc au nez avec, déjà, une note saline. On retrouve aussi des agrumes (citron, pamplemousse), des fruits blancs (pêche, grenade). Voici un rosé de gastronomie et de plaisir. On peut le servir avec des rougets-barbets grillés ou des ris de veau poêlés avec des morilles fraîches et crémées de saison. Pourquoi pas des oursins également !*



# TARTARE DE THON ROUGE, GRENADE ET SUMAC



**POUR 4 PERSONNES**

**Préparation 15 min - Repos 15 min**

- 400g de thon rouge frais (qualité sashimi)
- 1 petit oignon rouge
- 2 c. à s. de sumac + un peu pour la présentation
- 2 c. à s. de graines de sésame noir et blanc
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Le zeste de 1 citron vert
- 1 c. à s. de jus de citron vert
- Les graines de 1 grenade
- Fleur de sel, poivre

■ Coupez le thon rouge en petits dés d'environ 5 mm de côté. Assurez-vous que le couteau soit bien aiguisé pour obtenir des morceaux nets. Pelez et ciselez finement l'oignon rouge.

■ Dans un saladier, mélangez le thon, le sumac, le sésame, l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron, et l'oignon.

Ajoutez les graines de grenade et mélangez délicatement pour ne pas écraser ces dernières. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre selon vos préférences.

■ Laissez reposer le tartare au réfrigérateur pendant environ 15 min pour permettre aux saveurs de se mélanger.

■ Répartissez le tartare de thon rouge dans des assiettes. Saupoudrez d'un peu de sumac. Servez immédiatement, bien frais.



Recette extraite du livre  
**Love & Harissa**,  
d'Aïda et Kenza Tazi,  
Webedia Books, 24,90€



## POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le thon est un poisson avec une chair relativement ferme. Il a du caractère en bouche.

Il lui faut donc un vin avec une puissance complexe qui possède non seulement de la mâche, mais aussi une note désaltérante. Elle est ici portée par le citron. Cet agrume va prolonger la sensation de fraîcheur en bouche.



# ON MANGE QUOI AVEC UN...

## CHÂTEAU DE BLIGNY, CLOS DES 6 CÉPAGES, BRUT NATURE, CHAMPAGNE

Le château de Bligny fut construit à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour le marquis de Dampierre. Son vignoble comporte un clos, unique en Champagne, aux cépages oubliés de l'appellation.

### DÉGUSTATION

#### L'ANNÉE

La Champagne a le droit de pouvoir assembler des années différentes dans l'élaboration de son vin. C'est le cas avec ce flacon, comme dans la grande majorité des vins y étant élaborés. Pour ce faire, le propriétaire possède une réserve perpétuelle de différentes vendanges. Si le champagne est millésimé (l'année est indiquée sur l'étiquette), cela signifie que les raisins sont issus d'une seule et unique vendange.

#### LES CÉPAGES

Ce clos est unique car il est le seul dans toute l'appellation à posséder les six cépages autorisés. À côté des variétés classiques que sont le chardonnay, le pinot meunier, le pinot noir, on trouve l'arbane, le pinot blanc et le petit meslier. Ils entrent tous à parts égales (1/6) dans l'élaboration de ce champagne.

#### LE DOMAINE

Il est à noter que cette maison porte le nom de «château» en tant que récoltant-manipulant. C'est unique dans cette appellation. Il s'étend sur 30 hectares dans la région de l'Aube, sur la Côte des Bar. Afin d'effectuer un travail sur mesure, le vignoble a été divisé en huit parcelles. L'idée est de vinifier chaque cuvée en fonction des caractéristiques de son terroir et de ses cépages. Ce clos (0,89 hectare, 6 000 bouteilles en fonction des années) a été constitué entre 2004 et 2007 pour produire un vin unique.

#### LE VIGNERON

Ce château est la propriété de la famille Rapeneau depuis 1999. Elle est originaire de la Marne depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. Bien que l'on trouve tous les cépages de l'appellation, le pinot noir demeure majoritaire dans la gamme. Tout le processus d'élaboration (pressurage, cuves en inox thermorégulées et ensuite vieillissement prolongé sur lattes) est effectué au château afin de garantir la qualité des jus.



#### L'AVIS DE L'EXPERT JEAN-RÉMY RAPENEAU

Directeur commercial Export Famille Rapeneau

*Le vin présente des arômes de citron, de pain d'épices. Il a une belle tension, avec une complexité due à la diversité des cépages. Il possède également une note saline et une belle structure. L'apport des cépages oubliés lui confère un bon potentiel de vieillissement, avec une fraîcheur présente dès les premières bouteilles. Cela laisse entrevoir une évolution intéressante au fil du temps. Ces éléments font du Clos des 6 cépages une expérience sans précédent et atypique dans le monde du champagne.*





## POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'un des grands avantages avec ce champagne atypique à souhait, est que l'on peut aller loin dans la surprise. Avec ce plat qui apporte des notes exotiques (le lait de coco) et du salin (le poisson), le vin exprime sa puissance maîtrisée pour ne pas se faire éteindre par l'onctuosité de la recette. Sa tension (grâce au citron et aux épices) prend le dessus sur la finale pour éviter toute lourdeur.

RD  
117

## POISSON AU LAIT DE COCO ET PURÉE DE MANIOC

**POUR 4 PERSONNES**

**Préparation 30 min - Cuisson 30 min**

● 800 g de poisson blanc à chair ferme (mérou, lieu jaune...) ● 1 oignon jaune ● 1 poivron vert ● 1 poivron rouge ● 2 grosses tomates type cœur de bœuf ou cornue des Andes ● Une douzaine de brins de coriandre ● 4 c. à s. d'huile d'olive ● 1 citron vert ● 25 cl de lait de coco ● Purée de manioc ● 1 l de fumet de poisson ● 2 c. à s. d'huile de coco ● 120 g de farine de manioc ● Sel, poivre

■ Coupez le poisson en gros dés de 3 à 4 cm. Épluchez et émincez l'oignon. Retirez le pédoncule des poivrons et coupez-les en deux afin de retirer les graines et les membranes blanches. Émincez-les. Retirez le pédoncule des tomates, incisez le pied en croisillons et ébouillantez-les

1 min avant de les éplucher, puis hachez la chair. Efficuillez la coriandre.

■ Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive puis faites-y dorer rapidement les dés de poisson. Ajoutez les oignons, les poivrons, les tomates, le jus de citron vert et le lait de coco. Portez à ébullition et laissez cuire 15 min.

■ Pendant ce temps, portez à ébullition le fumet de poisson avec l'huile de coco, du sel et du poivre. Versez en pluie la farine de manioc et, sans cesser de remuer, faites cuire 4 à 5 min. Vérifiez l'assaisonnement.

■ Vérifiez l'assaisonnement du poisson et coupez le feu. Ajoutez la coriandre et servez aussitôt avec la purée de manioc.



Recette extraite du livre  
**Saveurs du monde**, Webedia  
Books, 24,90€.

# ON MANGE QUOI AVEC UN...

## CHÂTEAU BARBANAU, CÔTES DE PROVENCE, L'INSTANT BLANC 2024

Empreint de légendes provençales, ce domaine est un pionnier du vin en biodynamie en Côtes de Provence. Complexe et frais, son blanc ira aussi bien en apéritif que sur la table.

### DÉGUSTATION



#### L'ANNÉE

Le vignoble de cette région a l'avantage de bénéficier toute l'année, ou presque, d'un bel ensoleillement et du mistral. Le soleil joue son rôle dans la maturité du raisin, tandis que le mistral est un médecin qui soigne la vigne naturellement. L'altitude permet aux ceps d'avoir de la fraîcheur la nuit. Le 2024 a donc eu de très bonnes conditions pour s'épanouir.

#### LES CÉPAGES

Afin de bien respecter le cahier des charges des différentes appellations que sont Cassis ou Côtes de Provence, on trouve différents cépages sur le domaine permettant d'élaborer les vins blancs et rouges. Pour ce vin blanc, le propriétaire utilise des cépages classiques de la région: le rolle, l'ugni blanc et la clairette.

#### LE DOMAINE

Issu des vignobles ensoleillés et escarpés de Roquefort-la-Bédoule, à une altitude de 350 mètres, ce vin se distingue par sa fraîcheur et son élégance. Sa surface viticole de 27 hectares s'étend sur les appellations de Côtes de Provence et de Cassis. Par respect de la nature, il est entièrement conduit selon les règles strictes de l'agriculture biologique depuis 2008 et biodynamique depuis 2018. Avec poésie, les parcelles portent le nom des espèces végétales que l'on trouve sur le vignoble et des animaux qui s'y promènent.

#### LE VIGNERON

Romain Tchénio est le propriétaire de ce magnifique domaine. Il a préservé la philosophie héritée de l'ancien propriétaire, Lucien Cerciello qui, d'ailleurs, vit toujours sur le domaine. À son arrivée, de longues haies ont été plantées, des oliviers qui protègent la vigne du mistral, et un nouveau chai semi-enterré a été édifié afin d'être encore plus précis dans l'élaboration des vins. Remarquable!



#### L'AVIS DE L'EXPERT FABRICE SOMMIER

Meilleur ouvrier de France  
Sommelier

*La robe jaune pâle, étincelante et limpide avec des nuances vertes, évoque les paysages de la Provence. Le nez est vif, avec une sensation de citronnelle et de pomme verte. La bouche est de belle constitution avec une magnifique vivacité accompagnée d'une longueur fraîche et d'une subtile sensation d'agrumes et de fruits jaunes, comme une touche de soleil à chaque gorgée.*





## POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La texture du saint-pierre, avec son côté légèrement toasté et croquant par le barbecue, soutenu par les épices, se marie bien avec la fraîcheur de ce vin blanc qui va venir aérer l'ensemble du palais avec ses agrumes. Sa finale iodée rappelle la mer.



## *SAINT-PIERRE AU BARBECUE, CHOU POINTU, CHOU ROUGE FERMENTÉ*

Une recette du chef étoilé Julien Lemarié (Ima et Imayoko à Rennes)

### POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min - Repos 15 min

#### SAUMURE

● 25 g de sucre ● 50 g de gros sel ● 1 l d'eau

#### CHOU ROUGE FERMENTÉ

● 500 g de chou rouge ● 10 g de gros sel

#### SAINT-PIERRE

● 2 filets provenant de 1 saint-pierre de 1,5 à 2 kg  
● 1/2 chou pointu ● 12,5 cl de bouillon de poule ● 40 g de beurre doux ● 4 bourgeons de douglas effeuillés  
**FINITION ET DRESSAGE**  
● Chou rouge fermenté ● 16 feuilles d'arroche marine fraîche ● 1 c. à s. d'huile de piment rayé ● Sel

#### SAUMURE

■ Dissolvez le sucre et le gros sel dans l'eau.

#### CHOU ROUGE FERMENTÉ

(à réaliser 15 jours à l'avance)

■ Taillez le chou rouge en quatre puis émincez-le.  
■ Mélangez le chou avec le sel pour faire sortir le jus. Mettez le chou en bocal, tassez bien, ajoutez le jus du chou, couvrez avec du papier sulfurisé. Laissez 15 jours à température ambiante, goûtez, lorsque l'acidité convient, fermez le bocal et mettez au frais.

#### SAINT-PIERRE

■ Levez les filets de saint-pierre, mettez-les en saumure pendant 15 min. Rincez-les et séchez-les avec du papier absorbant.

■ Allumez le barbecue.

■ Lavez le chou pointu, effeuillez-le et égalisez les feuilles. Comptez 4 à 5 feuilles par personne.

■ Réduisez le bouillon de poule de moitié, ajoutez le beurre. Réservez. Sur le barbecue, colorez les filets de chaque côté en commençant par le côté peau. Ajoutez quelques aiguilles de sapin sur les braises afin de fumer légèrement le saint-pierre. Laissez tirer. Cuisez à l'étuvée 30 s dans le bouillon réduit les feuilles de chou pointu avec les bourgeons de sapin restants. Égouttez.

#### FINITION ET DRESSAGE

■ Taillez chaque filet en deux et déposez un morceau dans chaque assiette. Déposez les feuilles de chou pointu en créant du volume, ajoutez le chou rouge fermenté, les feuilles d'arroche et arrosez d'huile de piment rayé.



Recette extraite de  
l'ouvrage collectif

Le Grand Livre de la Mer,  
Ducasse Édition, 49€.

# BRUNO AUBIN - RÉMI VERVIER

## «NOUS FAISONS CE MÉTIER POUR APPORTER DU PLAISIR»

Ils viennent d'univers différents mais si complémentaires, et quoi de mieux qu'un déjeuner pour les inviter à dialoguer. Bruno Aubin, jeune et talentueux chef du Cléo à Paris, et Rémi Vervier, directeur général du champagne Palmer & Co, ont ici partagé leurs visions et débouché sur un « accord parfait ».

### CONVERSATION



**Bruno Aubin:** Quel est le champagne que vous venez de me servir ?

**Rémi Vervier:** Il s'agit de notre cuvée Blanc de Blancs 2013 en magnum. C'est un 100 % chardonnay. Nos raisins proviennent à 90 % de la Montagne de Reims. Nous ne sommes pas du tout sur la Côte des Blancs comme c'est souvent le cas pour les premiers et les grands crus. C'est la particularité de notre maison. Les 10 % restants sont sourcés plus au sud, vers le Sézannais. Quand on pense au champagne, on pense au côté festif, à l'apéritif. À table, il faut « envoyer ». Il faut que ce soit du vin.

**Rémi Vervier:** Aimez-vous le champagne ?

**Bruno Aubin:** J'apprends à mieux comprendre le champagne, à l'apprécier. Quand j'étais jeune, je ne l'aimais pas. Une erreur de jeunesse, tout comme avec le whisky... Puis on évolue. Il m'a fallu dix ans pour y arriver. Je trouve qu'il se marie bien avec certains plats.

**Rémi Vervier:** Comment travaillez-vous avec votre sommelier pour la carte et les accords qui vont avec ?

**Bruno Aubin:** En fait, je n'ai pas de sommelier. Nous travaillons en équipe. Tout le monde goûte. Nous avons d'ailleurs retiré, depuis six mois, tous les vins de l'ancienne carte pour la refaire avec des vins qui nous ressemblent, et que nous aimons surtout.

**Rémi Vervier:** Avec ce 2013 en magnum, quel plat irait bien selon vous ?

**Bruno Aubin:** Il va bien avec celui que vous venez de choisir ! Il s'agit d'un poisson : le maigre avec un sabayon sur les agrumes, un jus d'orange réduit avec les asperges, des zestes de kumquat et une touche de poivre de timut. J'ai senti les agrumes, ainsi qu'une pointe saline. Les deux se parlent. Il s'agit d'un dialogue.

**Rémi Vervier:** Je vous suis complètement. Dans ce vin, la palette des agrumes est assez large, et quand il prend un peu d'âge (celui-ci a déjà 12 ans), il évolue sur les agrumes confits. La touche de kumquat est un rappel à ce que l'on ressent en fin de bouche. Le vin possède de la fraîcheur, mais sans acidité forte. Un peu comme vos plats où il y a du dynamisme, mais tout en finesse.

**Bruno Aubin:** Nous sommes dans une recherche d'équilibre. Chaque direction est bossée en amont. Un peu d'acidité, un peu d'amertume. On travaille beaucoup pour que le client pense que tout est là, sans effort. En fait, pour arriver à la facilité, il faut énormément travailler. Dernièrement, nous avons fait rentrer des champagnes zéro dosage (aucun sucre ajouté, ndlr). Vous en avez chez Palmer & Co ?

**Rémi Vervier:** Nous avons La Réserve Nature. Nous le conservons six ans en cave avant de le commercialiser. Nous avons travaillé deux ans et demi avant de le sortir. Le vieillissement lui apporte cette petite note aromatique qui va presque se substituer au sucre pour amener de l'équilibre. Nous ne recherchons pas la tension à tout prix. Ce serait une erreur. Nous souhaitons que les gens le dégustent, le trouvent bon, puis se disent : « *incroyable, c'est un zéro dosage ?* » Alors là nous avons réussi. Il faut que ce soit facile à boire.

**Bruno Aubin:** J'éprouve cette même sensation quand je vois nos clients saucer. Il paraît qu'il ne faut pas le faire. Prendre son pain et chercher la petite goutte qui reste. En tant que saucier de formation, je suis attentif à ce détail. Mon rêve serait de voir un jour un client lécher l'assiette comme quand on était enfant à la maison. Je ne le verrai jamais. Je le sais. Mais alors à ce moment, je pourrai dire qu'on a vraiment réussi à faire plaisir. C'est pourquoi nous faisons ce métier, vous et moi. Pour donner du plaisir !

**Rémi Vervier:** Je partage votre avis. Nos vins et l'effort que nous apportons pour les créer sont uniquement dans cet objectif final. 🍷



Rémi Vervier, directeur général du champagne Palmer & Co, est aussi ingénieur et œnologue de formation.

## CYRIL BAUDIN - CHEF PÂTISSIER

# « AVEC UN COGNAC XO, JE MISE SUR LES ÉPICES, LE CHOCOLAT NOIR... »

Chef pâtissier à demeure, en collaboration avec Renaud Fillioux de Gironde, maître assembleur de la maison de cognac Hennessy, Cyril Baudin conçoit, depuis 2018, les desserts pour les 4 000 convives (professionnels et privés) invités annuellement au château de Bagnolet, résidence privée du cognac Hennessy. Il nous livre ses secrets pour bien marier le cognac maison avec un dessert.

### RENCONTRE

#### Comment percevez-vous votre travail avec un spiritueux aussi spécifique que le cognac ?

Dans le cadre de l'association des desserts avec le cognac, plusieurs créations sont envisagées. Je dois tenir compte des différentes catégories de cognac pour créer des saveurs harmonieuses. Par exemple, pour un cognac de type XO (Extra Old, minimum 10 ans de vieillissement), je vais utiliser des épices, du chocolat noir et des compotées de fruits. Pour notre cuvée de prestige « Paradis » (une sélection des plus anciennes et qualitatives eaux-de-vie), je privilégie des saveurs de fruits exotiques et de vanille.

#### Avez-vous quelques desserts spécifiques ?

L'un de mes coups de cœur est le saint-honoré. Je le revisite en allégeant les recettes en matière de sucre et de gras, tout en conservant la gourmandise. J'aime aussi les desserts à partager comme le paris-brest, qui est



L'accord parfait entre un cognac et un dessert demande de nombreux essais avant d'être présenté aux convives.

s'inscrit dans un effort plus large de redécouvrir et moderniser des plats qui ont une histoire, tout en tenant compte des goûts contemporains et des préoccupations nutritionnelles, comme la réduction du sucre et des matières grasses.

#### Peut-on découvrir vos pâtisseries lors des visites proposées par la maison ?

Les visiteurs d'un jour peuvent en effet déguster des pâtisseries accompagnées de cognac. L'année passée, l'édition limitée Hennessy Very Special par Stéphane Ashpool était associée avec un macaron mandarine-menthe-gingembre. Ces dégustations sont généralement proposées sur réservation et se déroulent à la fin des visites.

#### Votre métier s'inscrit-il aussi dans la transmission des savoirs, comme le fait un maître de chai par exemple ?

Il est important que je puisse partager ma passion et mes connaissances avec les jeunes générations, car la transmission des savoirs est de plus en plus complexe dans le contexte actuel. Elle se fait à travers des cours et des ateliers, où je partage mon expertise et mon expérience. J'effectue donc des visites dans des écoles pour parler de mon quotidien et de mes techniques de pâtisserie. Il faut entretenir ce savoir-faire artisanal si important. En ce sens, le parallèle avec l'élaboration d'un cognac est évident. Il s'agit de transmettre une manière de travailler au quotidien, toujours avec le souci de l'excellence. 🍷

souvent préparé en grande taille pour les occasions familiales.

#### Vous inspirez-vous du passé prestigieux de la maison Hennessy pour vos créations ?

Tout à fait. Des recettes inspirées du passé ont été revisitées au château de Bagnolet. Par exemple une croquignole, biscuit sec traditionnellement pauvre en beurre et en œufs, a été modernisée. À l'époque, ces biscuits étaient cuits dans un four éteint, profitant de la chaleur résiduelle. La nouvelle version de la croquignole inclut du blanc monté et de la framboise, ainsi qu'un peu de beurre, créant une texture plus souple et agréable. Cette volonté de revisiter des recettes anciennes

### RÉCOMPENSÉ

En 2023, Cyril Baudin a été élu « virtuose » par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Créé en 2021, ce titre récompense les plus grands talents du groupe de luxe français à travers le monde, dans le domaine de l'artisanat.



Le jeune pâtissier a la passion de transmettre les valeurs de son métier à ses équipes.

# PAUSE ESTIVALE *BALADES EN TERRES DE VINS*

Parcourons la France là où l'art, la gastronomie et le vin se conjuguent au rythme de l'été.

## ŒNOTOURISME



### *SLOW LIFE AU CHÂTEAULA MASCARONNE*

Et si durant cette pause, on prenait enfin le temps. Tout y invite au château La Mascaronne au pied du massif des Maures, remarquable domaine s'étendant sur 60 hectares de vignes d'un seul tenant. Les restanques, les oliviers, les chênes et le vignoble en agriculture biologique depuis 2016, fournissent en soi le parfait décor pour déconnecter. Il a des airs d'Italie, et de la Toscane en particulier. Traverser la propriété à pied sur un chemin de 2 kilomètres est un bon moyen de se mettre au diapason de la nature pour certains, d'en savoir davantage pour d'autres, grâce au parcours interactif immersif à la découverte des cépages utilisés en fonction du terroir. On y produit des vins dans les trois couleurs : rouge, blanc et rosé. D'autres excursions, tel un pique-nique aux couleurs de la Provence, invitent à prolonger son séjour dans ce beau havre de paix. Il est même possible de louer entièrement la bastide.

[chateau-lamascaronne.com](http://chateau-lamascaronne.com)

### *L'ESPRIT PIONNIER CHEZ BOUVET LADUBAY*

Si vous vous rendez dans la jolie ville de Saumur, dans le Val de Loire, faites un détour au domaine Bouvet Ladubay fondé en 1851. Il produit non seulement des vins effervescents remarquables mais propose aussi de nombreuses activités en dehors de la dégustation. Débutons la visite par un tour à bicyclette dans les kilomètres de caves creusées dans le tuffeau. Ce parcours pédagogique original permet de bien comprendre la manière dont les bulles de cette marque prennent vie. Et « *comme élaborer de jolis vins ne suffit pas et que leur création est une forme d'art en soi* », selon Juliette Monmousseau, la directrice générale, il convient de se rendre ensuite au centre d'art contemporain de la maison, l'un des premiers lieux d'art privé dans le Grand Ouest. Créé dès 1992 à l'initiative de Patrice Monmousseau, il a exposé plus d'une centaine d'artistes parmi les plus renommés (Jean-Michel Basquiat, Bernar Venet, François Morellet, Valerio Adami, Roman Opalka...). Cette année, du 24 mai au 26 octobre, une rétrospective dédiée à Jean-François Dubreuil (né en 1946) met en lumière la démarche singulière de cet artiste, où la rigueur conceptuelle dialogue avec la sensibilité picturale.

[bouvet-ladubay.fr](http://bouvet-ladubay.fr)



## ***DE L'ART DE HAUT VOL À LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL***

Située au cœur de ses 850 hectares de garrigues et de forêts, et de son vignoble biologique Château Peyrassol, La Commanderie de Peyrassol est une adresse incontournable pour les amateurs de création contemporaine et d'art de vivre. Depuis 2001, Philippe Austruy redonne vie à cet ancien hameau fondé au XIII<sup>e</sup> siècle par l'Ordre des Templiers. Les installations et sculptures de Daniel Buren, Niki de Saint Phalle, Pascale Marthine Tayou ou Bernar Venet qu'il collectionne, peuplent la belle propriété que l'on prend le temps d'arpenter. Le centre d'art se découvre quant à lui sur visite guidée. Il se déploie, depuis le printemps, sur 200 m<sup>2</sup> supplémentaires et dévoile un accrochage inédit, en écho à l'exposition temporaire dédiée à Jonathas de Andrade. La Commanderie de Peyrassol propose chaque année une programmation artistique d'envergure internationale, ici un artiste majeur de la scène brésilienne dans le cadre de la saison croisée France-Brésil 2025. Avec *L'art de ne pas être vorace*, exposition présentée jusqu'au 2 novembre, s'ouvre un tout nouvel espace de 300 m<sup>2</sup> au cœur du vaste hangar de production construit par Charles Berthier en 2020. À ne pas rater !  
[peyrassol.com](http://peyrassol.com)

## ***LES EXPÉRIENCES JOSEPH DROUHIN EN BOURGOGNE***

Le siège social de cette maison familiale se situe à Beaune, rue « d'Enfer »... Et c'est bien un souvenir « fantastique » que vous laisseront les immersions proposées. La visite de ses caves historiques, les plus anciennes de Beaune s'étendant sur près d'un hectare, fait déjà grande impression. Véronique Drouhin, l'une des propriétaires et *wine maker*, se souvient d'y avoir joué à cache-cache avec ses trois frères, au milieu des vins emblématiques tels que le Clos des Mouches. Partons ensuite sur la route des grands crus, vers les parcelles mythiques de la maison à l'intérieur de Vougeot et de Montrachet. L'émotion est présente car il n'est pas si fréquent de se rendre sur ces terroirs qui rendent la Bourgogne si unique. Un déjeuner accompagné de ses flacons prestigieux est possible sur simple demande à l'avance. La Bourgogne aura dès lors livré certains de ses petits secrets concernant ses pinots noirs (pour les vins rouges) et ses chardonnays (pour les vins blancs). Il y en a tant d'autres à découvrir. 🍷  
[drouhin.com](http://drouhin.com)

# CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

## *INITIALES BB*

En son nouveau siège inauguré en septembre 2024, cette historique maison de champagne, basée à Épernay, propose trois suites de luxe pour mieux s'imprégner de son univers.

### HOSPITALITÉ



La cour d'honneur aux initiales «BB» signe le renouveau de cette maison de champagne.

**d**epuis le 28 mars dernier, la maison Besserat de Bellefon, fondée en 1843, propose aux amateurs une offre nouvelle. Une majestueuse demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle, en plein cœur d'Épernay, a été entièrement rénovée pour se doter de trois suites. Toutes différentes, avec des proportions agréables (entre 40 et 50m<sup>2</sup>), elles portent chacune un nom évoquant soit son histoire, soit sa

philosophie: Brigitte Bardot (l'actrice), Victor (hommage à Victor Besserat, le créateur de la Cuvée des Moines en 1930) et enfin French Touch (pour symboliser l'art de vivre à la française). «*Que ce soit pour la boutique ou pour nos suites, nous avons toujours cherché à respecter l'héritage architectural. Nous avons modernisé l'ensemble en apportant une démarche environnementale écoresponsable, une touche de modernité à nos couleurs (le bleu et le blanc) et une élégance qui est la signature de Besserat*», indique, enthousiaste, Nathalie Doucet, la présidente de cette maison.

Le ton s'impose dès l'entrée. Un buste de Brigitte Bardot trône dans le couloir et des portraits en noir et blanc sont accrochés aux murs. L'une des plus belles femmes du monde, héroïne de nombreux films dont *Le Mépris* du cinéaste français Jean-Luc Godard, partage avec cette maison, non seulement les initiales «BB» mais aussi un projet commun, comme le détaille Nathalie Doucet: «*Une cuvée lui est entièrement consacrée. Nous reversons une partie des ventes de cette bouteille à sa fondation œuvrant pour la protection animale.*» La suite, qui porte également son nom, se veut à son image, raffinée mais sans ostentation.

Pour satisfaire la curiosité des hôtes et expliquer l'élaboration des différents flacons



La suite Brigitte Bardot, l'une des trois suites proposées aux amis de la maison et aux visiteurs.

La devise de la maison (liberté, élégance, simplicité) s'affiche aux couleurs de la France.



de la marque, la boutique attenante est le lieu idéal. Le champagne Besserat de Bellefon a une caractéristique unique en Champagne. Son effervescence caresse le palais car ses bulles sont 30 % plus fines que celles des autres maisons. « *Notre bulle définit véritablement notre style. Elle se veut fine et légère. Elle est non seulement plus jolie dans sa danse dans le verre vers la surface, mais également plus agréable au palais, avec une mousse plus fine* », détaille Cédric Thiebault, le chef de cave. Séjourner dans l'une des suites permettra ainsi de découvrir, en toute modération, la gamme des champagnes, dont les Cuvée des Moines et Réserve Collection, véritables porte-drapeaux de la maison. 🍷



## LA CUVÉE DES MOINES B DE B, EXTRA BRUT

Lors de la célébration de ses 170 ans, la maison a fait renaître ce flacon historique dont le millésime 2012 est actuellement en vente. Cette bouteille est la signature de prestige de Besserat de Bellefon. Le temps est son allié. Le vieillissement sur lattes a duré onze années afin d'harmoniser aussi bien son toucher en bouche que ses arômes. Soit un temps très long puisque la majorité des marques gardent leur millésime entre trois et six ans dans leur cave.

# ROMAIN DE COURCY - CHEF BARMAN DU RITZ BAR

## « NOUS SÉLECTIONNONS DES MAISONS FAMILIALES »

Si le Bar Hemingway du célèbre palace parisien est une institution, le Ritz Bar possède, avec son cérémonial d'ouverture à 17 h 30 précises, une énergie disruptive. Rencontre inspirante avec son chef barman Romain de Courcy, autour de son rapport particulier au cognac.

### ALCHIMIE



#### En quoi votre bar se différencie-t-il des autres adresses parisiennes ?

Le Ritz Bar, inauguré en 1921, se distingue par son ancrage historique tout en adoptant une approche contemporaine. Son décor et son concept s'inspirent des années 1920, une période marquée par la frivolité et la fête à Paris, où des salons de divination étaient même présents dans l'hôtel. Ce qui le différencie des autres adresses, c'est son esprit « rebelle » et inventif. Contrairement à d'autres bars d'hôtels qui tendent à offrir des marques de spiritueux très connues et standardisées, le Ritz Bar propose une carte unique, axée sur des produits moins conventionnels et plus identitaires, souvent en lien avec le terroir.

#### Comment élaborer-vous vos cocktails présents sur cette carte très originale ?

Le Ritz Bar se concentre sur l'innovation, en utilisant des techniques modernes comme les cocktails à la pression, préparés à l'avance dans un laboratoire dédié, ce qui permet de garantir une qualité et une précision exceptionnelles dans le service. Enfin, il propose une carte de vins et de champagnes exclusivement biodynamiques, ce qui est rare dans le milieu. En somme, le Ritz Bar combine une riche histoire avec une approche moderne et audacieuse, le rendant unique dans le paysage des bars d'hôtels.

#### Quelle est la place du cognac ?

Nous rappelons toujours à nos clients que le

cognac est un spiritueux français élaboré à partir de raisin, essentiellement dans la région de Cognac. Au Ritz Bar, le choix de cognacs est particulièrement soigné, mettant en avant des maisons familiales indépendantes et des cuvées rares. Nous recherchons à préserver la pureté et l'authenticité des saveurs.

#### Quelques exemples ?

Nous avons des éditions limitées et des produits moins connus, comme un millésime de 1992 de la maison Camus provenant d'un embouteilleur indépendant de l'appellation Fins Bois, souvent négligée dans le monde du cognac. Ce choix met en avant des terroirs moins prestigieux mais capables de produire des spiritueux de grande qualité. Nous proposons également un Hine millésimé de 1981, connu sous le nom d'« Early Landed », vieilli en Angleterre, à Bristol. Ce vieillissement dans un climat différent permet d'obtenir un élevage plus doux, moins marqué par le bois, ce qui met en avant les caractéristiques du raisin.

#### En quoi le cognac peut-il être un symbole de savoir-faire à la française ?

Dans son élaboration, le cognac, Hine par exemple, se démarque par ses méthodes de vieillissement innovantes et son engagement envers l'artisanat. Il s'inscrit donc parfaitement dans la sélection rigoureuse et distinctive du Ritz Bar, qui cherche à offrir des expériences uniques et mémorables à ses clients. 🍷

L'élégant Romain de Courcy fait toujours preuve d'originalité dans ses nombreuses créations.



Il ne faut pas manquer le cérémonial d'ouverture du bar à 17 h 30 précises, où la lanterne monumentale en laiton s'élève comme dans un rêve vers le plafond.

## AUTOUR DE LA BIODYNAMIE

Notre collection de cocktails s'inspire de la Biodynamie et explore le pouvoir des étoiles sur la Nature. Selon cette philosophie, les constellations transmettent leur énergie à la partie de la plante correspondant à leur élément. Nos cocktails expriment alors toute la vitalité des fleurs, fruits, feuilles et racines avec la plus grande pureté, sans aucun ajout ni artificie.



### Lune

Gin, feuille d'huître, bergamote, eucalyptus, sel de mer  
10cl 18%



### Soleil

Cognac, jasmin grandiflorum, cire d'abeille, safran  
10cl 20%

## LE COCKTAIL SOLEIL

« Avec Lune, dont il est l'alter ego chaleureux et chatoyant, le cocktail Soleil est un de nos deux cocktails iconiques permanents. Inspiré d'un manhattan, il fait la part belle au cognac, un des rares spiritueux encore distillés à flamme nue. J'unis deux maisons de cognac à parts égales, Martell et Hennessy, pour assembler deux profils différents. Ce sont chacun des VS (Very Special) pour rester sur la fraîcheur. S'y associent ensuite le jasmin d'Égypte, pays du dieu Soleil, le safran, épice solaire par excellence, et la cire d'abeille, en écho au mythe d'Icare. »

# COGNAC MARTELL

## *BOUSCULER LES TRADITIONS*

«L'Indigo Bar by Martell» se réinterprète sous la direction artistique du mixologue Remy Savage. Il nous montre une facette plus contemporaine de ce spiritueux emblématique du savoir-faire à la française.

### CRÉATIVITÉ

**L**e 4 juin 2025 a été une journée importante ! C'était non seulement la journée mondiale du Cognac, ce spiritueux français né sur les rives de la Charente, mais aussi la réouverture de «L'Indigo Bar by Martell». Il est situé à deux pas du centre de la ville de Cognac, sur le *rooftop* de la marque donnant à 360 degrés sur la cité, petite par sa superficie mais grande par sa notoriété. En effet, le cognac est vendu principalement à l'étranger. Le marché français représente à peine 2% du total de ses ventes en volume.

#### L'inspiration à la source

Pour le lancement de la saison estivale, la marque de cognac Martell a demandé à Remy Savage, l'un des mixologues les plus talentueux actuellement, de revisiter quelques recettes emblématiques. Mais avant de les déterminer, en grand professionnel, il a rencontré les personnes clés chez Martell : «*Le cognac a toujours fait partie des spiritueux qui guidaient et guident mes inspirations. C'est un alcool qui a un vrai historique avec son savoir-faire typiquement français. J'ai donc rencontré l'archiviste Géraldine Galland, mais également le maître de chai Christophe Valtaud. Il fallait que je comprenne la complexité et les spécificités des différents flacons que sont VS (2 ans de vieillissement au minimum en fût de chêne), VSOP (Very Superior Old Pale, 4 ans de vieillissement minimum) ou encore le Martell Blue Swift.*»

Pour cet artiste à l'esprit toujours en mouvement, il était hors de question de marcher sur un chemin tracé à l'avance. Fan de negroni, de margarita, de mojito ou de piña colada, il a donc bousculé les codes traditionnels du cognac pour bien montrer que cette eau-de-vie, élaborée à partir du raisin, et d'un cépage particulier comme l'ugni blanc, n'est pas réservée à une consommation en fin de soirée, en saison hivernale, avec éventuellement (pour les plus chanceux) un feu de cheminée. Au contraire, le cocktail est une autre manière de l'aborder de manière plus décontractée.

#### Des cocktails surprenants

Sur la carte, avec en fond sonore une playlist originale, les barmen ont à cœur de proposer quatre nouveautés d'inspiration

classique : le Martell Fine à l'eau (Martell VS, verjus et eau gazeuse), une margarita revisitée (composée de Martell, liqueur d'orange et citron vert), un mojito avec du cognac à la place du rhum, et le negroni (Martell VSOP, vermouth doux, amer à base de gentiane) pour cet indémodable inventé en Italie en 1919, étonnant dans cette version.

«*La spécificité des cognacs Martell, indique Remy Savage, est d'être riches et aromatiques. Ils peuvent ainsi s'intégrer facilement à la plupart des créations tout en apportant une complexité qui, finalement, surprend les clients.*» Malgré son âge canonique (1715), la maison Martell confirme cette phrase de l'espion britannique James Bond à son quartier-maître Q dans *Skyfall* : «*La jeunesse n'est en rien gage d'innovation*». À méditer assurément, depuis le *rooftop* ! 🍷



Les nouvelles créations de Remy Savage sont à déguster sur le *rooftop* de la maison Martell à Cognac.



## REMY SAVAGE, ARTISTE MIXOLOGUE

L'auteur américain Stephen King, dans son livre *La Ligne verte*, affirme que «*la vie est sœur du hasard*». Une réflexion qui sied bien à Remy Savage qui a commencé à travailler dans les bars pour financer ses études de philosophie. De la structure des mots à la conception des cocktails, le lien était tout trouvé. Il est aujourd'hui l'un des «*barmen*» les plus fertiles de sa génération (*bartender* le plus créatif en 2014, meilleur mixologue du monde en 2022), ses recettes s'interprétant aussi bien dans les bars des hôtels de luxe, que dans les comptoirs minimalistes (Le Bar Nouveau à Paris, ouvert en juin 2023, dans le quartier du Marais, Bauhaus à Bordeaux...).

# OÙ BOIRE UN COCKTAIL À COGNAC?



## LA NAUVE HÔTEL & JARDIN

Cet hôtel magnifique, membre de la famille des Relais & Châteaux, intimiste à souhait avec seulement 12 chambres, a ouvert en 2023. Le restaurant gastronomique Notes tient toutes ses promesses ainsi que sa Brasserie des Flâneurs qui offre un remarquable menu au déjeuner. À la belle saison, on appréciera de déguster les cocktails à base de cognac sur le toit-terrasse. Voici une belle adresse où le charme et la convivialité sont bien présents.

12 rue de la Nauve, 16100 Cognac  
[almae-collection.com/lanauve](http://almae-collection.com/lanauve)



## BAR LUCIOLE

Le cognac ne s'apprécie pas seulement à la fin du repas. Il convient de le goûter autrement grâce aux créations de ce bar au bord de la Charente, sur la jolie place du Solençon. Le Luciole fait partie des « 50 Best Discovery », une distinction décernée aux meilleurs bars à cocktails. Le mixologue y puise dans les centaines de références pour élaborer ses créations : Casse-noisette (cognac VSOP, crème de cassis, verjus, sucre de canne, eau gazeuse), le Nuclear Sidecar (cognac, triple sec, chartreuse verte, jus de citron, sucre de canne) ou encore le Dandy (cognac vermouth rouge, Amérissime, liqueur de marasquin, bois fumé, tabac).

14 place du Solençon, 16100 Cognac  
[bar-luciole.com](http://bar-luciole.com)



## BAR LOUISE

Le Louise est situé en plein cœur de la ville. Il est une référence car il fut le premier bar à cocktails de Cognac à son ouverture en 2012, à l'origine au sein de l'hôtel François Premier. Depuis 2017, il a investi ses propres murs à quelques pas, avec un accès indépendant. Si l'on trouve tous les classiques, la carte change régulièrement afin de surprendre perpétuellement les amateurs : le Mille & Une Nuits (cognac VSOP, vermouth dry, orange bitter, huile de sésame), le Fungi (cognac VSOP, infusion de shiitaké, praliné/noisette/cacao/orange) ou encore le Pillow (cognac VS, rhum, jus d'orange, citron vert, orgeat). 🍷

1 place François 1<sup>er</sup>, 16100 Cognac  
[barlouise.com](http://barlouise.com)

CHÂTEAU  
BARBANAU

AOC CASSIS & CÔTES DE PROVENCE

*La passion du vin*  
en biodynamie,  
au cœur de la Provence.



Château Barbanau  
Hameau de Roquefort  
13830 Roquefort-la-Bédoule

*Découvrez notre domaine et son terroir préservé,  
entre terre et mer, où naissent des vins d'exception.*

[www.chateau-barbanau.com](http://www.chateau-barbanau.com)



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

# ENTRE LA FRANCE ET L'ANGLETERRE L'«ÉPICURIOSITÉ» DE LA MAISON HINE

Cette discrète maison de cognac dévoile son charme discret et ses liens outre-Manche à travers ses multiples circuits de visite à la tonalité «so british».

## DÉCOUVERTE

**e**n décembre dernier, la bonne nouvelle fut accueillie comme un cadeau de Noël avant l'heure par les équipes de cette marque de Cognac installée à Jarnac depuis 1763. Elles venaient d'apprendre que le fameux sésame que représente le Royal Warrant de la cour d'Angleterre avait été renouvelé par le roi Charles III. Sa mère, Elizabeth II, avait choisi de se fournir auprès de la Maison Hine dès 1962.

Le jeune maître de chai, Paul Szersnovicz, en pleine évaluation d'une eau-de-vie.

Cette distinction, renouvelée tous les cinq ans, est un gage non seulement de reconnaissance mondiale mais également de qualité, les produits comme le service se devant d'être exemplaires. Pouvait-il en être autrement pour ce cognac qui est sans conteste le plus *british* de la Charente ?

### Des fûts outre-Manche

En effet, la Maison Hine est particulière. Elle est la seule marque à envoyer une partie

de ses fûts en vieillissement, durant au moins une vingtaine d'années, en Grande-Bretagne. C'était auparavant à Bristol, une petite ville en bord de mer au sud-ouest de l'Angleterre, et désormais en Écosse. Il en découle une magnifique gamme que l'on retrouve sous le nom anglais de «Early Landed». «*L'humidité et un climat plus frais amènent des caractéristiques organoleptiques différentes*, selon Paul Szersnovicz, le nouveau maître de chai. *Nous pouvons retrouver des arômes de zestes d'oranges subtilement confites, associés à des épices.*»

Pour s'en persuader, direction le circuit de visite qui a été entièrement repensé. Il commence comme dans une maison anglaise. Bien installé dans un fauteuil, une tasse de thé est servie par l'hôtesse. L'étonnement est déjà là. Le nom des thématiques proposées joue la carte de ce mariage réussi (pas si fréquent) entre la France et la Grande-Bretagne. Le visiteur a différents choix dont en voici quelques-uns.

### Heureux mix français

«Do you cheese français ?» propose une visite des chais historiques tout en incluant une alliance entre les flacons de Hine et des fromages français et anglais. Le «Shake and shine» ajoute un atelier où le visiteur se transforme en *bartender*, en apprenant à manier avec dextérité le shaker. Le «Mix», comme son nom le laisse entendre, est un mélange entre les deux premiers. «Hine need a break!» met en valeur le cognac XO (10 ans minimum de vieillissement) avec une pause gourmande typiquement française à base de différentes pâtisseries. Pour cette dernière expérience,





Les plus vieilles eaux-de-vie se reposent durant de très longues années dans les chais avant d'être assemblées.

Fidèle à ses racines anglaises, le « Cognac Time selon Hine » est un rituel de la maison.

le chai exclusif du 16 quai de l'Orangerie, à Jarnac, vous ouvre ses portes. Ce lieu unique permet de comprendre que le cognac est un symbole du savoir-faire à la française. Enfin, le « Vintage is heritage » est peut-être le plus « franglish » de tous. Il dessine un pont, par la dégustation, entre « les millésimes jumeaux » nés en Charente mais dont certains ont été élevés en Angleterre.

Avec son cabinet d'« Épicuriosité », Hine donne tort à ceux qui pensent encore qu'« entre la France et l'Angleterre, la meilleure chose est la Manche... » 🍷



## LE FLAMBEAU HINE

Si les cognacs Hine affirment cette dimension épicurienne, c'est en partie grâce à Éric Forget, devenu maître de chai en 1999, onze ans après être arrivé au sein de la maison. Juste avant son décès à l'âge de 62 ans des suites d'un cancer en avril dernier, il a donné les clés du chai à son jeune successeur de 31 ans, Paul Szersnovicz. Un passage de témoin préparé depuis quelques années, car les secrets de cette maison se transmettent patiemment.

# CHÂTEAU FONTPINOT

## UNIQUE EN SON GENRE

Cette saison, plus que jamais, la maison de cognac Frapin met en lumière les spécificités de son héritage familial lui permettant de produire des cognacs à la personnalité forte.

### VISITE

Là où les circuits de visite des maisons de cognac ont plutôt coutume de s'organiser dans des villes, comme Cognac ou Jarnac, le château Fontpinot joue déjà sa différence. Cette belle bâtisse du XIX<sup>e</sup> siècle flanquée de trois tours est entourée par le vignoble maison. Au milieu de cette vaste propriété vallonnée, elle a entièrement été rénovée pour accueillir « les amis de la maison » et les visiteurs.

#### Un classement «château» exclusif

Les heureux convives y découvrent que Frapin possède un domaine unique de 240 hectares situé sur le meilleur terroir, la Grande Champagne, le premier cru de cognac. « C'est absolument exceptionnel

*dans la région. Avoir notre propre vignoble constitué à 99 % du cépage ugni blanc, nous permet d'être totalement indépendant dans le sourcing de nos raisins. Nous n'achetons pas d'eaux-de-vie à l'extérieur non plus. Nous pouvons revendiquer la production de nos cognacs de la vigne au verre »,* affirme Jean-Pierre Cointreau, le président et représentant de la 21<sup>e</sup> génération de la famille à la direction. « C'est une chance incroyable pour nous de posséder cette bâtisse, poursuit-il. Elle nous donne une responsabilité supplémentaire. Nous sommes la seule maison exclusivement en Grande Champagne à avoir le droit d'apposer sur son étiquette de cognac l'appellation "Château". »

En effet, le château Fontpinot coche toutes les cases nécessaires. Il est stipulé dans le

décret de l'appellation que toutes les étapes de la production doivent être réalisées sur le domaine. Un privilège rare ! « Nous distillons sur place et nous faisons vieillir nos distillats lentement dans nos chais secs. Nous recherchons des arômes complexes de fruits confits, d'abricots secs, avec une bouche toujours portée par l'équilibre », détaille avec fierté Patrice Piveteau, maître de chai depuis 2011, entré dans la maison en 1991.

#### Au «chai Paradis»

Cette particularité exceptionnelle ne s'est pas faite du jour au lendemain, comme les visiteurs le découvrent lors de la visite. Au fil des siècles, cette méritante famille que sont les Cointreau, dont l'un des membres les plus illustres n'est autre que l'écrivain français François Rabelais (1494-1553), s'est en effet constitué ce patrimoine unique dans cette région, notamment sous l'impulsion de Pierre Frapin à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Le parcours, baigné par l'histoire de ce bien unique – notamment la rencontre entre la maison Frapin et Gustave Eiffel – serait incomplet sans la découverte du «chai Paradis». C'est ici que sont conservées les plus anciennes eaux-de-vie dans des barriques en bois éternelles, à côté de quelques dames-jeannes (grandes bonbonnes de verre à fond épais, parfaites pour la conservation des spiritueux) posées à même le sol. L'instant se fait solennel. Après ce détour dans ce lieu où les trésors attendent le moment opportun d'être proposé aux amateurs, les convives prennent place, dans l'un des deux salons dédiés, pour enfin apprécier par eux-mêmes ces vénérables eaux-de-vie charentaises, dignes héritières d'une légende ancestrale. 🍷

Jean-Pierre Cointreau, descendant de l'auteur français Rabelais, pose à l'intérieur de ses terres charentaises.



#### ILLUSTRES ANCÊTRES

La famille Frapin est installée à Segonzac depuis 1270. Au XIX<sup>e</sup> siècle, Pierre Frapin fut un éminent personnage dans la région. Il participa activement à la renaissance du vignoble lors de la crise du phylloxera en plantant des millions de ceps de vignes.

Entre autres récompenses, il reçut des mains du Président de la République, Félix Faure, un prix d'Honneur pour son vignoble « le mieux cultivé de Cognac » en 1898, année de l'inauguration du magnifique chai construit pour Frapin par Gustave Eiffel.



Le château Fontpinot, entouré des vignes familiales permettant d'élaborer les cognacs de la maison Frapin.

# COGNAC DELAMAIN

## L'ÉLOGE DU TEMPS LONG

C'est à un voyage sensoriel que convie la maison de Cognac Delamain. Elle délivre une partie de ses secrets jusqu'en septembre prochain.

### EXCLUSIF

**L** existe des trésors cachés dans l'appellation Cognac qui ne sont connus que de quelques initiés. Assurément, le cognac Delamain en fait partie. Un circuit de visite, uniquement sur rendez-vous, permet aujourd'hui d'en découvrir les raisons.

L'entrée de cette noble maison, établie depuis neuf générations à Jarnac, s'effectue par une discrète porte située rue Jacques et Robert Delamain. Point d'entrée magistral où l'ostentation est de rigueur. Ici, on travaille sans faire de bruit avec, pour compagnon fidèle, le temps.

En effet, Delamain est unique dans la région

par son élaboration des eaux-de-vie. Il est impossible de trouver, dans la gamme proposée, de jeunes cognacs tels que les VS (Very Special, 2 ans minimum de vieillissement) ou les VSOP (Very Special Old Pale, 4 ans minimum de vieillissement). Le temps de maturation est au minimum de 20 ans pour les assemblages dans les chais séculaires. L'ancien maître de chai, Dominique Touteau, fraîchement parti à la retraite après trente-deux années de bons et loyaux services, mais toujours très actif, l'expliquait clairement : « *Ce temps long est nécessaire car je recherche à exprimer le plus fidèlement possible le terroir de la Grande Champagne et la com-*

*plexité de ses sols calcaires.* »

Ainsi, les vieillissements prolongés dans des fûts de chêne anciens, à proximité du fleuve Charente, permettent de développer des arômes uniques, où le floral et le fruité se mélangent délicatement à un boisé subtil. Les distillats ont tous de la profondeur. Avec les visites aux formats différents (Introduction sensorielle, Merveilles du vieillissement, Patrimoine et Luxe, dîner d'exception dans le chai historique), il est désormais possible d'éprouver ces sensations organoleptiques, tout en appréhendant ce savoir-faire unique transmis de génération en génération. 🍷



Le cognac Delamain se marie très bien avec le chocolat.

Les dames-jeannes sont un écrin pour les plus anciennes eaux-de-vie de la maison.



# CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

UN CHÂTEAU EN CHAMPAGNE  
RÉCOLTANT-MANIPULANT • CÔTE DES BAR



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

# MAISON HENNESSY *AUX ARTS ASSOCIÉS*

En ouvrant la visite de ses ateliers, la maison de Cognac Hennessy met en lumière des métiers artisanaux transmis de génération en génération, depuis près de trois siècles.

## SAVOIR-FAIRE

**L**a nouvelle est tombée l'an passé pour la maison de cognac Hennessy. Elle s'est vue décernée par le ministère de l'Économie le fameux label «Entreprise du Patrimoine Vivant». Cette distinction est accordée, après une étude approfondie de dossier, aux entreprises françaises qui possèdent certaines qualités selon un cahier des charges très précis. En effet, elles doivent prouver qu'elles détiennent un savoir-faire d'excellence ainsi qu'un ancrage territorial profond, et garantir que l'ensemble de leur production est réalisé sur le territoire

français. Au 6 janvier 2025, seules 1 009 entreprises (elles étaient 1 025 en 2024), tous secteurs confondus, ont été distinguées.

### Un patrimoine vivant

Se rendre sur les quais de la ville de Cognac, pour une visite à la maison Hennessy, c'est l'assurance de mesurer à quel point le cognac est un trésor véritable, parfois oublié des Français. Moins de 2 % de la production totale de l'appellation est consommée en France. Les marchés étrangers (Chine et États-Unis étant les plus importants) constituent le principal débouché. Hennessy, leader de l'appellation, exporte donc cette eau-de-vie charentaise, issue de vin blanc distillé (élaboré à partir du cépage ugni blanc), dans plus de 165 pays. Elle fait ainsi rayonner dans le monde entier un savoir-faire typiquement français, transmis de génération en génération depuis sa création, il y a 260 ans.

La découverte s'effectue à travers différents ateliers. Ce parcours, par étape, permet de comprendre le long processus nécessaire jusqu'à la sortie d'un flacon de la marque : la double distillation, le vieillissement, la tonnellerie, l'assemblage des différentes

eaux-de-vie en fonction de la gamme (VS, VSOP, XO, XXO et les autres cuvées de prestige), le travail minutieux des calligraphes, des plumassiers, des maroquiniers, des tresseurs... sur les flacons d'exception où la personnalisation est poussée jusqu'à l'extrême. D'anciens savoir-faire artisanaux sont ainsi conservés afin que les gestes précis ne disparaissent pas malgré l'avènement de la robotisation et la course à la rentabilité.

### Le patient travail du bois

Pour en être totalement convaincu, direction la tonnellerie dans un premier temps. Elle constitue un lieu symbolique fort quand on sait que ces petits tonneaux en bois sont un élément incontournable, avec le raisin et le temps, de la qualité de cette eau-de-vie. Dans les chais dorment ainsi plus de 400 000 barriques. «*Comme elles abritent chacune des eaux-de-vie avec des qualités intrinsèques différentes, il faut déterminer lesquelles seront capables d'affronter les aiguilles du temps, et celles qui formeront les cognacs les plus jeunes comme VS (Very Special, 2 ans de vieillissement minimum) ou VSOP (Very Special Old Pale, 4 ans de*

David Morandière pose devant son œuvre qui lui a permis d'être Meilleur Ouvrier de France Tonnellerie en 2000.



## LE COMITÉ DE DÉGUSTATION DE HENNESSY

Ce comité restreint se compose de huit personnes. Il faut une expérience de dix ans de dégustation pour avoir la possibilité d'intégrer cette équipe. Sous la direction du maître assembleur Renaud Fillioux de Gironde, huitième membre de la famille Fillioux à la tête de ce poste, ils dégustent, chaque jour, entre cinquante et soixante échantillons. L'objectif : être capable de décider de l'avenir des eaux-de-vie en vieillissement. Certaines iront vers un VS, tandis que d'autres seront programmées pour un voyage lointain de plusieurs dizaines d'années.



Le triptyque monumental de l'artiste Jeremy Demester est le symbole signifiant du temps.

*vieillessement minimum*) », explique Benoît Gindraud, le directeur expert qualité des eaux-de-vie de Hennessy, vieillissement & tonnellerie, membre du comité de dégustation.

Dans cette tonnellerie où règne un doux parfum de sérénité, les gestes subtils des tonneliers ressemblent à un ballet. Au mur, un triptyque monumental de 3,70 sur 2,50 mètres, *L'Ombre des heures, Le Retable du temps* (2021) de l'artiste Jeremy Demester semble veiller sur une équipe de 12 personnes. « *Dans cet espace unique, mes équipes s'affairent à confectionner entre 500 et 1 000 barriques par an et à en réparer plus de 5 000* », explique David Morandière, chef d'atelier de la tonnellerie et Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2000. Mathieu Plantin, meilleur apprenti de France en 2023 en tonnellerie, écoute avec attention les conseils de son mentor : « *Il me donne des instructions au quotidien tout en me laissant faire des petites erreurs afin que je puisse mieux intégrer les informations. C'est un vrai travail d'équipe et tellement formateur*

*pour la suite.* » Comme David Morandière, il souhaite à l'avenir devenir MOF.

### Sur-mesure haute couture

Un autre cabinet est à visiter absolument pour comprendre la quête de la perfection qui anime cette maison. Il s'agit de l'Atelier des Éditions Rares. Ouvert seulement depuis juin 2024, c'est un lieu confidentiel où sont personnalisées, comme des pièces d'orfèvrerie, les carafes les plus prestigieuses de Hennessy. Dans ces flacons reposent seulement les cognacs exceptionnels que sont Hennessy Paradis ou Richard Hennessy né d'un assemblage de centaines d'eaux-de-vie les plus rares provenant exclusivement de la cave du fondateur. Les artisans y travaillent la couture sur cuir, la calligraphie et la pose de fils de soie sur les rebords d'une carafe, sous l'œil expert de Nathalie Vequeau, élue virtuose LVMH en octobre 2024.

Cette eau-de-vie charentaise devient après la visite, bien plus qu'un spiritueux français. Elle est aussi perçue comme le gardien précieux d'un savoir-faire ancestral. 🍷



Nathalie Vequeau a été élue, en 2024, virtuose du groupe de luxe français LVMH.

# CARTE BLANCHE

Le blanc comme un symbole de réconciliation, pour un été tout en sérénité...  
Relaxez-vous et laissez-vous porter par cette sélection pleine de finesse.

## LUMINEUX



### AFFABLE

On prédit un grand avenir au cépage rolle dans cette région viticole des collines du Haut-Var. Il a fait ses preuves en Italie et en Corse. Dès l'ouverture, ce sont les parfums de fruits qui dominent. La fraîcheur est bien présente pour notre plus grand plaisir. Il possède un langage facile que chacun souhaite prolonger. Sa finale iodée y contribue.

**Château des Sarrins, blanc de rolle 2024, 19,60 €**



### ÉQUILIBRISTE

Bandol est atypique pour ses blancs à cause de l'encépagement. Pas moins de cinq variétés différentes entrent dans ce vin. Il réussit l'osmose entre la complexité et la simplicité. Complexe par ses parfums floraux et simple tout à la fois, car il procure un plaisir immédiat avec son toucher de bouche équilibré et sa finale saline.

**Domaine de Terrebrune, blanc 2024, Bandol, 32 €**



### JOYEUX

Dans cette appellation prestigieuse de Sauternes, le blanc sec est à découvrir. Assemblage à majorité du cépage sémillon (56%), ce vin possède un nez ouvert sur les agrumes qui se confirme en bouche. On appréciera sa finale fleurie tout en délicatesse.

**Château Suduiraut, AOC Bordeaux, Lions de Suduiraut, blanc sec 2024, 17 €**



### APPÉTENT

Est-ce parce que le domaine est sublime que le vin a autant de charme ? Il est vrai que l'ugni blanc et le sémillon s'épanouissent face à la mer Méditerranée. Ils nous transmettent un souffle de joie avec du fruit, de la fraîcheur, de la gourmandise et cette pointe d'amertume sur la finale propre aux grands vins.

**Chateau Malherbe, Pointe du Diable, blanc 2023, 32 €**



### BIENVEILLANT

Ce vin possède l'avantage d'avoir une posture séduisante dès le départ. Expressif, il cherche à faciliter le langage avec ses notes citronnées et légèrement exotiques. On voyage. Sa finale franche est parfaite sur un ceviche sous la tonnelle ou un chèvre frais. Un vin agréable comme on les aime en été.

**Château de Nages, Liberty Nages, blanc 2024, Vin de France, 9,90 €**



### ÉTINCELANT

Cette propriété de Saint-Émilion produit un vin rouge remarquable. Pour cet été, on se laisse séduire par ce vin affable, 100 % chardonnay. C'est rare pour le coin. Ce blanc a de l'ampleur tout en gardant son côté frais avec ses parfums d'agrumes et une pointe litchi. La finale confirme cette sensation dynamique.

**Château Croix de Labrie, cuvée Camille de Labrie, blanc 2024, 9 €**





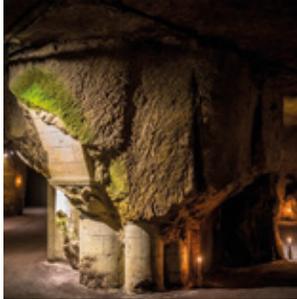
# BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE  
Maison Fondée en 1851 à Saumur

*Visite des Caves*



*au coeur de la Cathédrale Engloutie*



*Visite à Vélo, Patrimoine*

*à la découverte de 170 ans d'histoire*



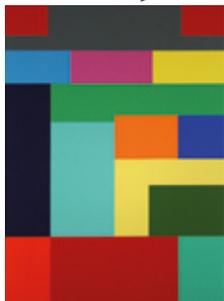
*Dégustation*

*Saumur Brut & Crémant de Loire*



*Centre d'Art Contemporain*

*La Collection Hippomobile de Saumur*



*Exposition Printemps Eté 2025 Jean-François Dubreuil*

©M. Gambin-PiximCommunication-G. Angibaud-L. Carlsson-M. Broussard

rue de l'abbaye 49400 SAUMUR  
02 41 83 83 83 [www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr)



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

# TUBES DE L'ÉTÉ

Avec leurs teintes dignes d'un coucher de soleil, les rosés, intenses et frais, parfaits en tous moments, sont de toutes les tables estivales.

INDISPENSABLE



## ÉPANOUI

Cet été, les amateurs dégusteront surtout le millésime 2024, mais ce 2023 prouve que le rosé peut très bien vieillir quelques années, en fonction de la vinification et des parcelles choisies. Ce vin a de l'élégance, de la suavité et surtout une belle matière pour accompagner la table.

### Château

**La Mascaronne, Grande Réserve, rosé 2023, 47 €**



## DÉLICAT

Cru classé de Provence, cette cuvée est un hommage au long savoir-faire de cette propriété. La robe est presque celle d'un vin orange. Le cépage tibouren est majoritaire. Il nous délivre un nez ouvert, aromatique où les fleurs sont bien présentes. Il a de la consistance en bouche avec une finale subtile.

**Château Roubine cru classé, Héritage 2024, 39 €**



## LOQUACE

Cette bouteille porte le nom d'un sentier où les moines avaient leurs habitudes. Ce vin n'a toutefois rien de monacal, ni d'austère. Au contraire, il est expressif. Il nous livre des parfums estivaux doux avec une jolie amplitude et surtout, une finale persistante avec du fruit et de la fraîcheur.

**Château Gassier, Le Pas du Moine 2024 - 350, rosé, 18,90 €**



## PANACHE

Ce rosé est le fruit d'une association entre le Château de l'Aumérade en Provence (cru classé) et Baron Edmond de Rothschild. Ce vin offre une belle intensité aromatique avec de la fraîcheur en milieu de bouche. Cette vivacité s'exprime encore davantage sur la finale, avec un fruit porté par une finesse exotique.

**Amistà 2024, 24 €**



## AFFIRMÉ

Yves Leccia, dont le domaine est entièrement en culture biologique, est l'un des vignerons les plus emblématiques de la Corse. Il aime travailler avec les cépages autochtones, cette bouteille étant 100 % niellucciu. Ce vin est un vrai bonbon. On aime croquer dedans pour apprécier les fruits rouges. Tout en équilibre, il ira aussi bien en apéro que pour un repas à base de poisson.

**Domaine Yves Leccia, Patrimonio, Corse, 19 €**



## ÉTOILÉ

Ce 2024 a une importance particulière pour la propriétaire Patricia Ortelli, puisqu'il est le premier à être vinifié dans le nouveau chai. Le travail se veut encore plus précis. Les vignes de syrah et de grenache sont situées légèrement en altitude. Ce rosé est une alliance subtile entre la délicatesse au nez et la profondeur en bouche. Une belle réussite!

**Château La Calisse, Étoile 2024, 35 €**



# BULLER AU SOLEIL

Y a-t-il vraiment besoin d'une occasion particulière pour sabrer les flacons de cette sélection ?  
Le champagne s'apprécie ici dans toutes ses couleurs et dans toutes ses personnalités.

## EFFERVESCENCE



### EN FAMILLE

Une maison familiale, implantée à Chigny-les-Roses, produit une gamme remarquable sur son vignoble classé premier cru exclusivement. De la fraîcheur, des petits fruits rouges croquants et une belle salinité sur la finale.  
**Champagne Cattier brut rosé premier cru, 44 €**



### DÉCOUVERTE

Voici une jolie maison de champagne encore méconnue. Ce champagne est un assemblage de plusieurs millésimes et des cépages pinot noir et chardonnay. La réserve perpétuelle de dix années de vieillissement lui procure un aspect princier avec un toucher en bouche remarquable.  
**Champagne Penet-Chardonnay, Hypothesis grand cru extra brut, 44 €**



### RECTILIGNE

Ce vin est un assemblage de cépages (pinot noir et chardonnay) provenant de grands et premiers crus. Huit années en cave l'ont un peu assagi mais il demeure droit, tendu avec une jolie trame tout en fraîcheur sur une finale iodée.  
**Champagne Henriot millésimé 2015, 82,50 €**



RD  
145

### ORIGINAL

Cette maison de champagne est située dans l'Aube. Longtemps décrié à tort, ce terroir offre des vins remarquables par leur structure et leur fraîcheur. Ce flacon en est l'illustration avec un encépagement original pour le lieu puisqu'il est 100 % chardonnay. Il sera parfait pour l'apéritif ou des tapas à base de poisson.  
**Champagne Château de Bligny, blanc de blancs brut, 41 €**



### GOURMAND

Ce champagne fait la part belle à l'appétence avec son encépagement majoritaire en pinot meunier. Le fruit rouge est bien présent. On retrouve une belle intensité épicée au nez qui se poursuit en bouche pour notre plus grande satisfaction. Le floral sur la finale apporte une jolie fraîcheur.  
**Champagne Pierre Mignon, Prestige rosé, 38 €**



### ÉPURÉ

Voici l'une des maisons les plus remarquables de la Champagne. On n'y badine jamais avec la qualité. Ce rosé est construit simplement : 100 % pinot noir, pas d'ajout de sucre (dosage). L'idée : on exprime le fruit dans un registre le plus naturel. C'est réussi avec des parfums d'agrumes et de fraises saupoudrés de poivre blanc.  
**Champagne Drappier, cuvée brut nature rosé, 42 €**



## À L'ITALIENNE

Le prosecco n'est pas seulement un vin mousseux à boire en spritz. Il est aussi un vrai vin pétillant quand il est bien élaboré.

**SALUTE!**



### RACÉ

Issu des plus beaux terroirs et parcelles, ce vin est expressif avec ses arômes d'ananas, d'agrumes, de fleurs blanches. Il n'est pas seulement parfumé, il a aussi de la tenue en bouche avec un bel équilibre oscillant entre rondeur et acidité.

**Villa Sandi, La Rivetta Cartizze, Conegliano Valdobbiadene, 29 €**



### CHARMEUR

Ce vin, produit dans la région de la Vénétie, se veut élégant dès le départ. C'est un séducteur qui a sa place à l'apéritif.

Il aura toujours le mot juste avec ses notes exotiques et d'agrumes qui lui confèrent de la vivacité. À essayer avec des fruits de mer!  
**Prapian Col de l'Utia brut, Vénétie, 13,16 €**



### AIMABLE

Les bulles sont fines et elles transportent une robe jaune paille. Au nez, on remarque immédiatement les parfums de pomme et de fruits blancs. L'ensemble est vraiment sur le fruité doux avec une finale relativement persistante.

**Serafini & Vidotto, Bollicine di Prosecco, Conegliano Valdobbiadene, 16,90 €**



### ÉQUILIBRÉ

À l'apéritif, ce vin obtiendra la satisfaction de chacun. Il se distingue par des notes d'agrumes et de fleurs blanches comme le jasmin. En bouche, il possède une conversation fluide tout en harmonie. On peut l'amener à la table avec du poisson.

**Perlage Canah, Conegliano Valdobbiadene, 13,59 €**



### ENJOUÉ

Les bulles dansent avec finesse dans le verre. On retrouve de suite les parfums typiques du prosecco : pomme verte, agrumes. On a également un peu de fruit sec en bouche. Le tout est acidulé avec justesse. Il est un compagnon en toutes circonstances.

**San Fermo Bellenda, millesimato 2024, Conegliano Valdobbiadene, 14 €**



### DÉTENDU

Il n'est point comme les autres car il est élaboré à partir du cépage malvoisie (et non à partir du glera). Il a ce côté simple que l'on apprécie quand arrive la fin de la journée et que l'on souhaite se détendre. Il distille des parfums de fleurs et de fruits exotiques. Parfait aussi avec du fromage.

**Cantina Valtodone, Malvazia Frizzante 50 Vendemmie, 13,70 €**





© DR

**PROCHAIN NUMÉRO**  
**COULEURS D'AUTOMNE**  
En kiosque mi-octobre 2025

# PISCINES

# CONSTRUITES DANS LES RÈGLES DE L'ART



D'après une oeuvre originale de Laurent Folco



Pour en savoir plus,  
et visiter notre site web,  
scanner le QR Code.

[WWW.DIFFAZUR.FR](http://WWW.DIFFAZUR.FR)  
0 809 100 080 (service gratuit + prix d'un appel)



**DIFFAZUR PISCINES**