

# LUXE INFINITY

N°13 • AUTOMNE/HIVER 2024 • 15 €

LifeStyle



*Automobile*  
LES MUST  
*des* SUPER

*Evasion*  
Les Galapagos

*Aventure*  
MASHPI  
lodge

*Événement*  
RÉVÉLATIONS

*Joaillerie*  
GEMMES  
BLEUES  
*au firmament*

*Horlogerie*  
MONTRES  
*à complications*

UN SAVOIR-FAIRE  
*d'exception*



Bague *Toi & Moi*  
Collection Variation.

soann  
JOAILLIER

[WWW.SOANN-JOAILLERIE-PARIS.FR](http://WWW.SOANN-JOAILLERIE-PARIS.FR)

**Éditeur :**

3J CRÉATION SARL

**Directrice éditoriale :**

Angèle NGUYEN

✉ [angele@luxe-infinity.com](mailto:angele@luxe-infinity.com)

**Directeur de publication :**

Patrick KOUNE

✉ [patrick@luxe-infinity.com](mailto:patrick@luxe-infinity.com)

**Rédactrice en chef :**

Carine LCEILLET

**Journalistes :**

Carine LCEILLET

Corinne BEDROSSIAN

Vincent DAVEAU

Jean-Claude MARIANI

Manuel MARIANI

Ema LYNNX

Patrick KOUNE

**Community Manager :**

Nolwenn ZIMOLO

**Crédits photo :**

Patrick KOUNE

Maxime DOBREMEL

**Graphisme & Mise en page :**

ENCORE DESIGN

● [www.encore-design.fr](http://www.encore-design.fr)

[www.luxe-infinity.com](http://www.luxe-infinity.com)



IMPRIMÉ PAR  
IMPRIMATUR  
LIMOGES 43,  
Rue Ettore Bugatti  
ZI Nord 3  
87280 LIMOGES



Toutes reproductions,  
même partielles,  
sont interdites sans  
autorisation écrite de  
l'éditeur du magazine Luxe Infinity.  
ISSN 2647-2228

**Éditeur :**

3J CREATION

DIRECTRICE

Angel KOUNE

13 rue Claud du Bourg  
16410 DIGNAC - France

FR 01442215786

SIRET 44221578600025

Code APE : 7311Z

## LUXE À L'INFINI



Une fois n'est pas coutume, une automobile de luxe est à l'honneur sur la couverture de la nouvelle édition de Luxe Infinity. Ce bolide illustre la fascination qu'exercent ces supercars au design à couper le souffle. Dans un tout autre style, nous décryptons aussi pour vous les sabres japonais, armes autant qu'œuvres d'art, au processus de fabrication complexe.

Parmi nos rendez-vous fidèles avec la joaillerie et l'horlogerie, découvrez notre sélection de gemmes bleues et de montres à complication. Et préparez-vous dès à présent au retour de Révélations, la biennale des métiers d'art et de création, sous la verrière du Grand Palais.

Côté gastronomie, nous avons testé trois adresses parisiennes : la brasserie Vendémiaire, le restaurant Onyx, la bistronomie de La Robe et le Palais. Puis, nous avons enquêté sur le monde du café, qui évolue progressivement vers des cafés de spécialité et nous avons interrogé à ce sujet Daniela Capuano, MOF torréfactrice.

Luxe Infinity, c'est aussi un regard tourné vers l'ailleurs. Vous allez nous accompagner sur ces contrées que nous avons visitées pour vous. Explorons ensemble la nature sauvage et protégée de l'archipel des Galapagos, grimpons en altitude dans la ville équatorienne de Quito ou entrons en immersion dans une forêt de nuages depuis un lodge. Vous préférerez peut-être vous lover dans le havre de paix de la Maison Albar-Amoure, au Portugal, ou être accueillis plus près de nous, à l'hôtel Baumanière, au pied des Alpilles.

A chaque page, c'est une certaine idée du luxe que nous vous proposons dans notre magazine, à la découverte de l'exclusivité sous toutes ses formes et sans aucune limite.

*Patrick Koune*

# SOMMAIRE

LUXE INFINITY • AUTOMNE/HIVER 2024



06

## *Joaillerie*

GEMMES BLEUES  
AU FIRMAMENT

12

## *Horlogerie*

MONTRES  
À COMPLICATIONS

19

## *Evasion*

LES GALAPAGOS

33

## *City Trip*

QUITO

41

## *Aventure*

MASHPI LODGE

49

## *Escapade*

BAUMANIÈRE  
LES BAUX DE PROVENCE  
MAISON ALBAR-AMOURE  
BRAGA

60

## *Automobile*

LES MUST DES SUPER

# N° 13

MAGAZINE  
SEMESTRIEL



## Couverture

NOUVEAU BOLIDE DE  
**BUGATTI, LA TOURBILLON**

©Photo : Bugatti Automobiles

67 *Event*  
RÉVÉLATIONS RETROUVE  
LE GRAND PALAIS

72 *Tradition*  
LES SABRES JAPONAIS

77 *Terroir*  
VERS UN CAFÉ DE QUALITÉ

82 *Portrait*  
DANIELA CAPUANO,  
MOF TORRÉFACTRICÉ

87 *Gastronomie*  
VENDÉMIAIRE  
ONYX  
LA ROBE ET LE PALAIS

94 *Shopping*  
FEMMES  
HOMMES

98 *Retrouvez nos  
bonnes adresses*

# GEMMES BLEUES *au firmament*

*Les gemmologues répertorient plus d'une trentaine de pierres bleues, plus ou moins précieuses, dans toutes les tonalités que peut prendre cette couleur.*

*Certaines gemmes - pour leur provenance, leur rareté, leur luminosité ou leur profondeur - fascinent plus que d'autres. Ce sont celles que sélectionnent joailliers-créateurs indépendants et grandes maisons de la Place Vendôme pour leurs pièces de haute joaillerie.*

PAR CARINE LŒILLET

SOANN. BAGUE HEXAFLORE EN OR BLANC,  
DIAMANT, TOURMALINE BLEU LAGON.

©Photo Marie Canciani



SOANN. BAGUE HEXAFLORE, RARE  
TOURMALINE BLEU LAGON DE 4,66 CTS  
SERTIE EN GRIFFES D'AIGLES,  
ENTOURAGE HEXAGONAL EN DIAMANTS  
BAGUETTES (0,54 CTS), CORPS DE BAGUE  
EN OR BLANC SERTI GRAIN DE 0,32 CTS,  
DIAMANT TAILLE NAVETTE DE 0,19 CTS.

Saphirs, tourmalines, tanzanites, spinelles, aigues-marines, topazes, opales, iolites, apatites, et même... diamants. Toutes ces gemmes ont pour point commun d'être toujours (aigue-marine, tanzanite), souvent (saphirs) ou parfois (tourmalines, spinelles, diamants) de couleur bleue.

“La couleur et l'intensité d'une gemme sont des facteurs de qualité déterminants permettant d'estimer la valeur d'une pierre. Une gemme d'une couleur vive aura une valeur plus élevée qu'une pierre pâle”, explique Soann, joaillier-créateur parisien sis rue de Grenelle. Lorsqu'il a imaginé la bague Hexaflore, il cherchait avant tout à mettre en valeur une tourmaline exceptionnelle, dont la teinte oscille entre le bleu lagon et le bleu-vert de l'indicolite.

Soann a réalisé cette pièce unique en platine. Son design se pose au croisement des figures géométriques du style Art Déco et de l'élégance sensuelle des courbes organiques. Tout en contraste et en audace, ce bijou s'admire sous tous les angles pour dévoiler son originalité : construit autour de cette rare tourmaline bleu

lagon de 4,66 carats sertie en griffes d'aigles, le dessin de la bague Hexaflore propose un entourage hexagonal en diamants baguettes représentant 0,54 carats. Les lignes pures sont soudainement interrompues par la rencontre avec les courbes remontantes du corps de bague en serti grain de 0,32 carat, avec l'accent apporté par un diamant en taille navette de 0,19 carat. Issue de la collection Méandre, cette pièce d'exception propose une hybridation très contemporaine entre lignes pures et douceur des formes naturelles. La combinaison est aussi surprenante que renversante.

Fort de son expérience au service des grandes Maisons, Soann détient un savoir-faire technique perfectionné en plus de quinze années de pratique, grâce auxquelles il dispose également d'un grand réseau de fournisseurs de confiance proposant un large choix de matières premières permettant de répondre à n'importe quelle demande. De plus, il met un point d'honneur à maîtriser la totalité du processus de fabrication en ayant à sa disposition tout le matériel nécessaire pour produire l'intégralité des pièces.



IN FINE JOAILLIER CRÉATEUR.  
BAGUE EN AVANCÉE EN OR BLANC,  
TOURMALINE BLEU-VERT ET  
DIAMANTS TAILLE BRILLANT  
COULEUR F PURETÉ VS.

## Couleurs vibrantes

Même démarche à la boutique In Fine Joaillier Créateur. Située au cœur de Rueil-Malmaison, ville impériale où Napoléon et Joséphine de Beauharnais ont passé leurs heures les plus romantiques, la boutique In Fine propose des pièces imaginées et réalisées sur place, dans son atelier, par la joaillière Isabelle Soupe. La créatrice choisit uniquement des pierres de qualité irréprochable, comme dans le cas de sa bague “En avancée”, ornée d’une tourmaline bleu-vert littéralement hypnotique. “J’aime infiniment les tourmalines, je suis à chaque fois emportée par la profondeur des bleu-vert intenses”, confie Isabelle Soupe. Pour créer cette bague, elle a choisi une tourmaline à la couleur bleu-vert intense et rare, d’origine naturelle, qui provient d’Afrique. La taille poire la rend originale et un peu mystérieuse. “C’est une pierre qui nous transporte dans son bleu-vert puissant”, ajoute-t-elle.

La bague “En avancée” est féminine et volumineuse, c’est un bijou de caractère. La tourmaline y est positionnée au centre du corps de bague avec, de part et d’autre, des diamants taille brillant couleur F pureté VS, qui soulignent les courbes tendues des épaules. Pour la créatrice, “c’est une bague pour une femme au style affirmé qui décide de sa vie et choisit sa direction, qui assume ses choix et sa manière d’être”.

La tourmaline aux couleurs bleu-vert est une gemme recherchée par la plupart des professionnels. Les plus célèbres et convoitées ces dernières années sont les tourmalines Paraiba bleu lumineux, vertes et vert bleu-té. A l’origine, dans les années 1980, elles provenaient de l’Etat de Paraiba, au Brésil. Leur couleur est due à la présence de cuivre et de manganèse. On en trouve également en Afrique.

D’un bleu plus foncé, la tourmaline indicolite (ou indigolite) est une variété rare de tourmaline également appréciée en joaillerie pour ses couleurs vibrantes et uniques. On la trouve dans diverses régions du monde, y compris le Brésil, l’Afghanistan, le Nigeria et le Mozambique.



LA COMÉDIENNE BRITANNIQUE  
ET AMBASSADRICE DE CHANEL,  
KEIRA KNIGHTLEY, AVEC LE COLLIER  
ET LES BAGUES GRAPHIC LINE  
DE CHANEL HAUTE JOAILLERIE.

©Photos Chanel

CHANEL HAUTE JOAILLERIE.  
BAGUE GRAPHIC LINE EN OR BLANC, PLATINE, UN SAPHIR  
TAILLE COUSSIN 6,36 CTS. DIAMANTS, SAPHIRS ET ONYX.

Pour sa collection "Haute Joaillerie Sport", la maison Chanel a choisi un tout autre bleu, celui du saphir, pierre précieuse de la famille des corindons, recherchée à cause de son éclat particulier. Ce bleu intense se retrouve sur toutes les pièces de la ligne Graphic Line, dont une bague en or blanc et platine avec un saphir taille coussin de 6,36 carats. A l'occasion du lancement de la collection à Monaco, la comédienne britannique et ambassadrice de Chanel Keira Knightley portait un collier et deux bagues Graphic Line avec, en leur centre un saphir bleu vibrant, entouré de diamants, rubis et onyx.

## Le bleu de l'eau

Tandis que la maison Boucheron a choisi le pastel de l'aigue-marine pour sa collection de haute joaillerie Carte Blanche 2024 "Or bleu". La directrice des créations, Claire Choïsne, a dédié cette collection à l'eau. Plus qu'une ligne de haute joaillerie, "or bleu" représente une ode à la mémoire de l'eau.

Ce sont les eaux islandaises qui ont inspiré Claire Choïsne : des eaux fortes, puissantes, brutes. Le bleu des glaciers islandais se retrouve sur le motif graphique du collier "Cristaux". Comme un frisson sur la peau, cette pièce de joaillerie met en lumière 24 aigues-marines au cœur d'hexagones en cristal de roche. Pour cette création majestueuse, la structure en or blanc a été affinée au maximum pour se faire oublier derrière la transparence des pierres. Des jeux de dépoli ont été réalisés sur le cristal de roche afin d'obtenir l'effet givré souhaité par le studio de création. Au centre du collier, un diamant E VVS2 de 5,06 carats se détache pour se transformer en bague.



**BOUCHERON. COLLIER CRISTAUX.  
COLLIER SERTI D'UN DIAMANT  
CERF-VOLANT E VVS2 DE 5,06 CTS. DE 24  
AIGUES-MARINES, ET DE CRISTAL DE ROCHE.  
PAVÉ DE DIAMANTS, EN OR BLANC.**

©Photo Boucheron



**TASAKI ATELIER.**  
COLLIER SERENITY EN PLATINE,  
PERLES AKOYA, DIAMANTS,  
TANZANITES 93,85 CTS (DONT UNE  
TANZANITE DE 7,86 CTS), AIGUES-  
MARINES, SAPHIRS, SPINELLES.



**GUCCI HAUTE JOAILLERIE.**  
COLLIER DE LA COLLECTION DE HAUTE JOAILLERIE LABIRINTI EN OR BLANC,  
UN SPINELLE BLEUE TAILLE COUSSIN (16,47 CTS), 6 AIGUES-MARINES  
TAILLE OVALE (16,43 CTS), 8 TANZANITES TAILLE COUSSIN (26,34 CTS),  
13 TOURMALINES PARAÍBA TAILLE RONDE (3,01 CTS), PAVÉ DIAMANTS.

Cette année, de nouvelles pièces Tasaki Atelier illustrent les vagues et les couleurs de la mer. En particulier, le set Serenity met en valeur les diverses teintes de l'océan. Les formes et les pierres de ces collections reflètent l'inspiration permanente de la nature qui caractérise les pièces Atelier.

Les courbes de chaque pièce s'inspirent de la forme des vagues avec une rondeur délicate. Serenity capture la beauté de la mer au travers d'un camaïeu de bleu. Les aigues-marines représentent les eaux turquoise des mers tropicales, tandis que les saphirs évoquent les profondeurs et la splendeur de l'océan. Le collier écharpe drapé le décolleté et se couronne d'une tanzanite de 7,86 carats.

Quant à la maison Gucci, avec sa nouvelle collection de haute joaillerie Labirinti, elle nous entraîne dans un voyage à la découverte d'un somptueux jardin à l'italienne, "Giardini all'italiana". La couleur bleue est déclinée sur un collier en or blanc pavé de diamants avec, en son centre, un spinelle bleu taille coussin entouré de six aigues-marines taille ovale, huit tanzanites taille coussin et treize tourmalines Paraiba taille ronde.

La beauté géométrique est une pierre angulaire de Labirinti Gucci, qui évoque les chemins linéaires de labyrinthes majestueux. Un hommage à l'harmonie, à la forme et à la couleur s'exprime dans cette série de bijoux dont les motifs labyrinthiques complexes racontent le voyage des surprises de la vie.



# MONTRES À COMPLICATIONS

## Redéfinir le luxe horloger

*Dans un monde souvent fait de faux semblants, seules les montres dotées d'une ou de plusieurs complications devraient intéresser les amateurs avertis ou les collectionneurs. Voici le meilleur de ce que les horlogers nous ont présenté cette année.*

PAR VINCENT DAVEAU



**S**ans mentir, le vrai plaisir des experts en horlogerie et des amateurs véritables n'est pas de s'appesantir sur des montres dotées de seulement trois aiguilles - finalement fort communes, mécaniquement simples et parfois vendues plus chères que des pièces mécaniquement bien plus abouties - mais justement de se pencher ici sur ce que les maîtres dans la discipline offrent de mieux en matière de sophistications dédiées à la mesure du temps sous toutes ses formes.

## Redéfinir le luxe horloger

Pour un horloger, il y a quelque chose d'un peu insultant que de voir des "collectionneurs" se battre pour obtenir à prix d'or des montres en acier ayant pour seule fonction de donner l'heure. Comme nous le disait avec un brin de dépit un patron de marque, le problème tient à ce qu'aujourd'hui, une grande partie des consommateurs se cantonne à choisir une pièce pour l'image qu'elle véhicule et non pour la mécanique qu'elle contient ou les fonctions qu'elle offre. Une équation se pose alors et s'entend dès lors comme une règle intangible pour tous les univers passionnels : plus le nombre de clients augmente et plus la connaissance et le goût véritable pour ce qui fait l'âme du produit décroît. Afin d'éviter de tomber dans le piège de la facilité, il semblait par conséquent nécessaire de revenir à l'essentiel en présentant dans ces pages les montres de l'année les plus mécaniquement abouties.





## Du plus simple au plus compliqué

Afin d'y aller graduellement dans la difficulté, nous commencerons donc par la plus simple mais aussi, la plus courante et la plus accessible des montres compliquées. Ceux qui suivent auront bien entendu deviné qu'il s'agit du chronographe. Ceux qui rêvent de ce produit auront l'embarras du choix. Une maison comme la très française LIP en propose à des prix ultra attractifs. D'autres, comme TAG Heuer avec la Carrera, Breitling avec les séries Premier ou Navitimer, Omega avec l'incontournable Speedmaster, Rolex avec l'Oyster Perpetual Cosmographe Daytona, Chopard avec l'Alpine Eagle ou Breguet, avec son Chronographe Marine sauront ravir les plus exigeants. Maintenant, on peut faire mieux en dotant cet instrument d'une fonction que les horlogers considèrent comme sa complication naturelle : la rattrapante. En sont équipés les modèles Monaco Split Seconds de TAG Heuer, le RM 65-01 McLaren W1 de Richard Mille ou à la Royal Oak Concept Chronographe Rattrapante GMT Grande Date d'Audemars Piguet. Avec ces produits, on atteint rapidement des prix stellaires mais ils se justifient car le mécanisme nécessaire pour mesurer des temps intermédiaires est complexe à mettre au point et à réaliser.



## Les temps longs de l'histoire horlogère

Autres spécialités horlogères appréciées de longue date : les systèmes permettant l'affichage d'informations calendaires. En premier, on retrouve le calendrier complet. Lui ne tient pas compte des mois pairs et impairs et il faudra le corriger manuellement. Pour améliorer les choses, les horlogers ont depuis 20 ans mis au point le calendrier annuel qui corrige ces irrégularités durant un an. Les maîtres ont aussi conçu des modèles capables de tenir compte des variations mensuelles, mais également bissextiles avec le calendrier perpétuel. Quelques marques, parmi lesquelles Franck Muller et IWC, proposent des versions dites "Éternelles" dotées de mécanismes ultra sophistiqués permettant de tenir compte de toutes les variations du calendrier grégorien, y compris celle appelée "séculaire", dont la prochaine interviendra en 2100. Parmi toutes les possibilités calendaires originales existantes, on notera la présence de calendriers spéciaux, comme le calendrier chinois chez Blancpain.





## Donner de la voix à l'heure

Bien entendu, ces merveilleuses impressionneront les connaisseurs mais il sera difficile avec elles d'attirer l'attention des gens n'ayant pas la culture horlogère pour voir, à quelques mètres, combien la montre portée peut être rare et coûteuse. Voilà pourquoi les maîtres du passé ont imaginé des montres dotées de complications plus démonstratives susceptibles, en plus de renseigner leurs propriétaires de l'heure qu'il est en musique, de leur offrir d'indiquer au public présent combien ils n'étaient pas des hommes ordinaires.

Parmi ces spécialités, on pense aux rares répétitions aux quarts, à celles peu courantes dites aux cinq minutes, aux étonnantes répétitions décimales - pourtant bien pratiques - et, bien entendu, aux célèbres répétitions minutes ou aux pièces disposant de la fonction de grande et petite sonnerie au passage. Parmi les plus impressionnantes pièces proposées cette année, nous avons la montre L.U.C Full Strike de Chopard. La belle assurera à ses 20 futurs propriétaires d'avoir une

sonnerie de répétition minutes encore plus puissante que la précédente série grâce à ses timbres spéciaux en cristal de saphir taillés en même temps que le verre, associés à un boîtier en titane céramisé, un métal reconnu par les experts comme le plus adapté pour garantir une expansion optimale du son. Soit dit en passant, la puissance du son émis par l'Octo Roma Tourbillon Carillon ou par l'Octo Finissimo Minute repeater Full Carbon de Bvlgari est aussi impressionnante. L'une possède pour elle d'avoir un calibre ajouré laissant de l'espace au son pour se développer et l'autre dispose d'un boîtier très léger, un atout à même de garantir une bonne expansion de l'onde sonore et ainsi retenir l'attention des puristes en quête de montres pensées comme le seraient des instruments de musique d'exception. Alors, bien entendu, nous aurions pu évoquer les tourbillons, mais en dehors du Giga Tourbillon proposé par Franck Muller, il n'y avait pas grand-chose de plus que d'habitude sur le marché. Mais c'est déjà plutôt bien pour une année que les professionnels de la branche ont considérée comme étant une période de transition.



MAISON ALBAR HOTELS

— Casually Luxurious —



MAISON ALBAR - LE MONUMENTAL PALACE, PORTO

Bienvenue dans vos *Maisons* 5\*

PARIS | NICE | NÎMES | PORTO | BRAGA



# Les Galápagos

## UN ÉDEN ENTRE TERRE ET MER

*Nom mythique évoquant une nature sauvage et protégée, où faune et flore évoluent librement, l'archipel des Galápagos est un sanctuaire accessible sous conditions strictes.*

PAR EMA LYNNX

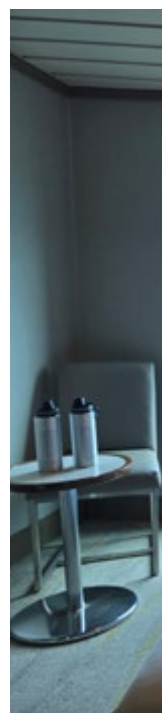


**P**our explorer cet espace préservé, la mer est la seule voie d'accès. Alors, embarquons à bord du yacht La Pinta, pour une croisière découverte organisée par Metropolitan Touring, cap vers les îles de l'ouest. Carnet de bord d'une exploratrice débutante...

## Vie à bord de La Pinta

La Pinta est un navire d'expédition haut de gamme, sillonnant les Galápagos toute l'année. Conçu pour accueillir 48 passagers dans 24 cabines spacieuses, le yacht offre des chambres confortables avec salle de bain privée et de grandes fenêtres panoramiques.

Le personnel assure deux services de chambre quotidiens et agrmente chaque journée de plages de serviettes en forme d'animaux. Ainsi, nous découvrons chaque jour, déposés sur notre lit, cygnes, oursins, lions de mer, singes suspendus... tous minutieusement confectionnés par Pedro, notre majordome désigné.





©Photos : Patrick Koune

**L**a restauration à bord est un voyage culinaire en soi, avec des menus inspirés de la terre et de la mer sud-américaines. Des plats colorés, des légumes et fruits tropicaux comme la banane plantain, la patate douce, la papaye et la goyave, sont proposés dans une ambiance conviviale, sous l'œil attentif de notre serveur attiré Roberto, qui enregistre dès le premier jour les habitudes alimentaires de chacun et veille à personnaliser chaque repas selon ses préférences.





À bord, de nombreuses installations garantissent le bien-être des passagers : jacuzzi, salle de sport, deux espaces de restauration (intérieur et extérieur) et un salon d'observation pour les exposés écologiques, offrant une vue panoramique à 360°.

Pour les activités aquatiques, La Pinta dispose de kayaks, d'un bateau à fond de verre et de matériel de snorkeling.

En cohérence avec son engagement pour le tourisme durable, Metropolitan Touring a équipé le yacht de technologies pour minimiser la consommation de carburant et traiter l'eau. A bord, pas de bouteille en plastique, mais une gourde en matière recyclée est distribuée à chaque passager, à charger en eau potable selon ses besoin.

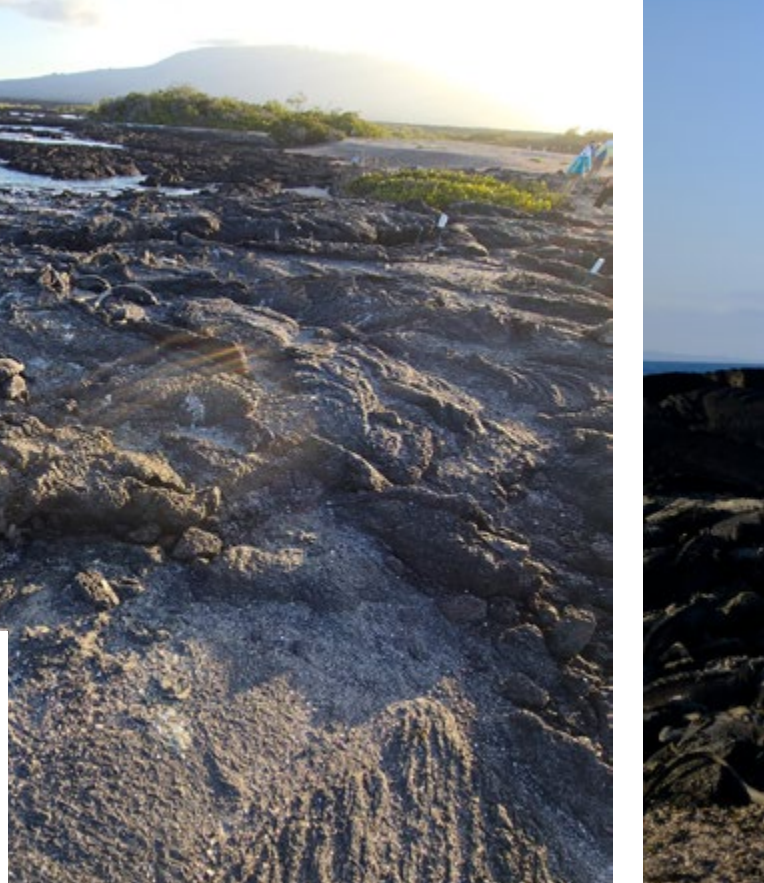




## Les excursions

Chaque soir, avant le dîner, l'équipage nous dévoile le programme du lendemain, introduit par une présentation sur l'histoire et l'écosystème que nous allons découvrir.

Les activités varient selon les escales : randonnées guidées, sorties en zodiaque, snorkeling, kayak ou excursions en bateau à fond de verre. Un guide naturaliste multilingue accompagne chaque groupe, transmettant ses connaissances avec passion et rendant chaque sortie ludique et éducative.





## Itinéraire et découvertes *Île de North Seymour*

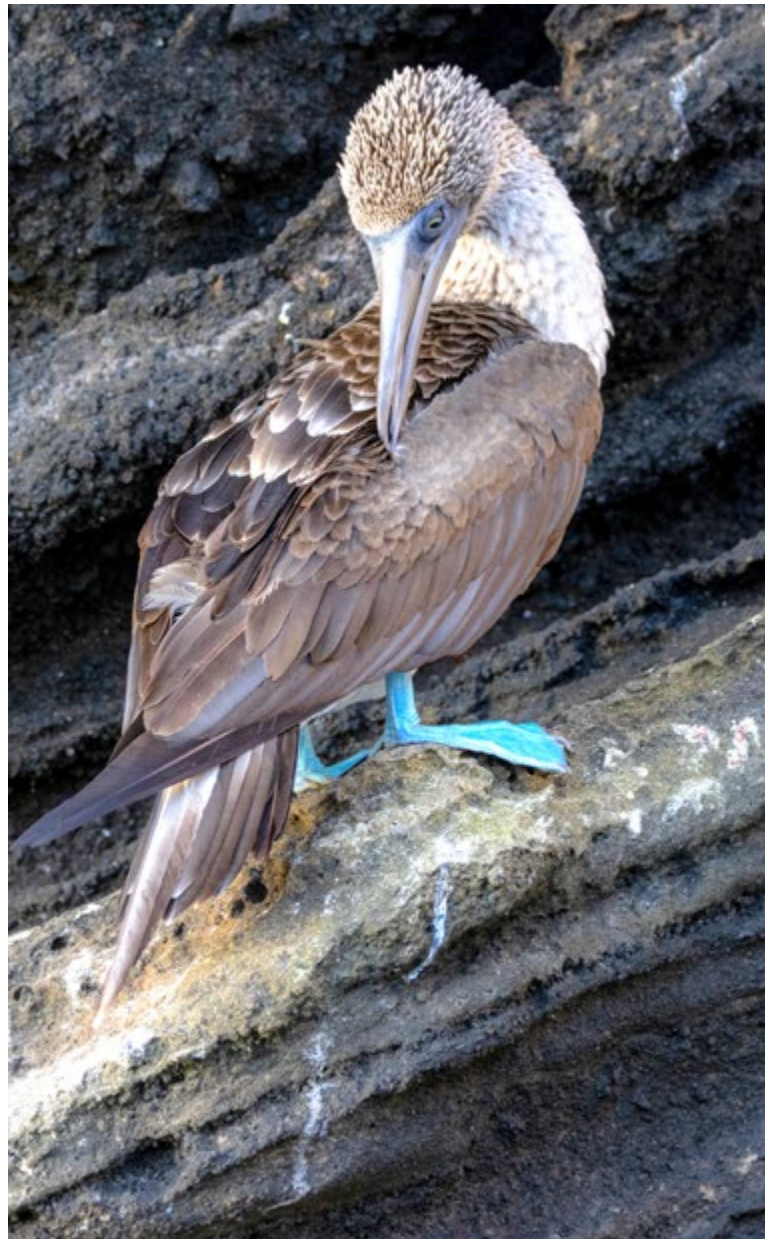
Sanctuaire pour les lions de mer, les iguanes marins noirs cendrés, les fous aux pieds bleus et les frégates, découverts lors de notre promenade le long de la côte, cette île serpente à travers des roches volcaniques arrondies par des millénaires d'érosion.



## Île d'Isabela

La plus vaste île des Galápagos, en forme d'hippocampe, ne se visite qu'en bateau sur sa côte ouest. Nous observons cormorans, fous aux pieds bleus et iguanes, perchés sur des rochers sombres. Le snorkeling nous permet de nager parmi les tortues, lions de mer et poissons exotiques ou, pour une version plus tranquille, d'observer la vie marine à travers le fond de verre du bateau.

Balade à travers Urbina Bay, une baie au paysage spectaculaire avec sa plage de pierres de lave noire et ses sentiers sableux et caillouteux. Ici, le temps semble suspendu, nous marchons parmi des tortues centenaires et des iguanes terrestres aux écailles colorées, un tableau en parfaite symbiose avec la roche volcanique.





## *Île de Fernandina*

Nous traversons des colonies d'iguanes, blottis les uns contre les autres pour se réchauffer. Le sentier s'étire sur des rochers noirs striés par d'anciennes coulées de lave. Un champ de cactus surgit au milieu de ce paysage lunaire. Plus loin, un oiseau moqueur toise de haut un faucon, une rivalité millénaire entre deux espèces aux forces bien différentes.



©Photos : Patrick Koume





## *Île de Rábida*

Ce site exotique, avec sa plage de sable rouge, est un havre pour les iguanes marins, les oiseaux moqueurs, les parulines jaunes et les fameux pinsons de Darwin.



©Photos : Patrick Koune

## *Île de Santa Cruz*

L'aventure nous conduit à la colline du Dragon, où un lagon saumâtre accueille de nombreux oiseaux des marais, dont des flamants roses. Depuis un sentier sableux, nous atteignons une vue panoramique sur les îles occidentales. Cet espace volcanique est parsemé d'immenses cactus candélabres noueux et épineux.

Le lendemain, à Puerto Ayora, une visite au Centre Charles Darwin s'impose, haut lieu de recherche et de préservation du parc national. Ce centre abrite un élevage de tortues géantes et un mémorial à Lonesome George, dernière représentation d'une espèce éteinte, conservée précieusement dans un bâtiment protégé.

La journée dédiée aux tortues se termine dans la partie nord de l'île où, dans un cadre verdoyant et brumeux, nous visitons une ferme où les tortues terrestres sont élevées et vivent en liberté, dispersées sur de vastes espaces autrefois agricoles.





## *Île de Floreana*

La balade matinale en zodiac permet de longer la côte pour admirer les iguanes rouges se prélassant sur les rochers escarpés, les pélicans et cormorans en pleine pêche et les tortues marines glissant sous les eaux cristallines. Cette "île mystérieuse" nourrit de nombreuses légendes de disparitions et bruits inexplicables.

À la baie de la Poste, les voyageurs, comme notre groupe, laissent des cartes postales dans un perchoir en bois, espérant que d'autres visiteurs joueront les facteurs. Rôle que nous avons endossé avec plaisir en rapportant quelques cartes adressées en France...

© Photos : Patrick Koume





**L**a dernière soirée est animée par un groupe de chanteurs et danseurs locaux, dans une ambiance musicale sud-américaine festive. À l'aube, nous apercevons l'île de Baltra à l'horizon, clôturant ce carnet de bord.

Nous nous éloignons de ce paradis de faune et de flore, conscients de l'importance de préserver ces trésors fragiles. Un au-revoir émouvant à un royaume hors du temps car durant cette croisière, un lien s'est tissé entre les voyageurs, un amour commun pour la nature émergeant de chaque découverte. C'est avec une pointe de regrets que nous quittons ce sanctuaire terrestre et marin pour retourner à nos vies citadines.

Un immense merci à l'équipe de La Pinta et de Metropolitan Touring pour leur hospitalité sans faille et leur engagement écologique.

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

# Ne perdez pas un instant pour vous faire plaisir.



**PLONGEZ!** le magazine des plongeurs, apnéistes, et amoureux de la mer et des océans! Retrouvez le en kiosque, sur abonnement ou en version numérique!



## ABONNEZ-VOUS !

Retrouvez toutes les offres d'abonnement sur le site [www.plongez.fr](http://www.plongez.fr)



[www.plongez.fr](http://www.plongez.fr)  
Magazine Plongez.fr



@magazine\_plongez



Magazine Plongez

# Quito

## Sur les hauteurs de l'Équateur

*Nichée à 2 800 mètres d'altitude et s'étendant sur 50 km le long des flancs majestueux de la Cordillère des Andes, la ville de Quito arbore fièrement son titre de capitale la plus haute du monde.*

PAR EMA LYNNX





Cette ville est une véritable mosaïque d'histoire et de culture, prête à accueillir les voyageurs en quête de sommets et d'aventures. Pour l'explorer dans toute sa splendeur, nous avons posé nos valises au Casa Gangotena, une adresse iconique qui réunit luxe et patrimoine, dans un cadre enchanteur.

Cet hôtel cinq étoiles, unique Relais & Châteaux de la ville, se dresse fièrement sur la place San Francisco, au cœur du centre historique. Occupant un manoir du début du XXe siècle, l'hôtel Casa Gangotena offre une vue panoramique sur Quito depuis son rooftop, offrant aux hôtes un aperçu inégalé de cette ville d'altitude.



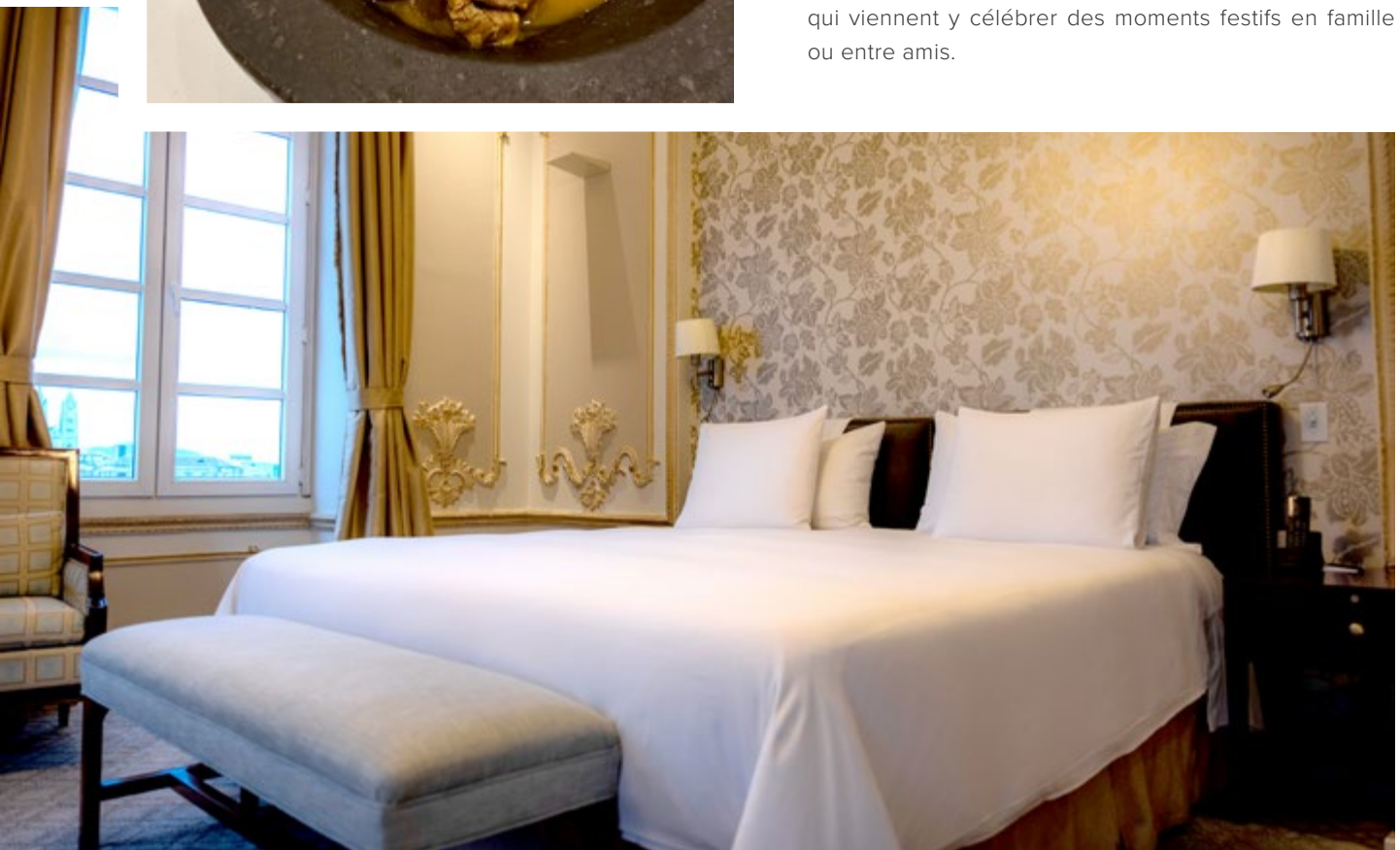


## Casa Gangotena : une adresse d'exception

Cette somptueuse adresse propose 31 chambres élégantes, conçues avec un savant équilibre entre design contemporain et éléments architecturaux d'origine. Spacieuses et lumineuses, toutes sont équipées d'une climatisation, d'une télévision à écran plat et d'une connexion Wi-Fi gratuite. Certaines chambres dévoilent des panoramas à couper le souffle sur la ville et ses montagnes environnantes.

Les espaces communs, comme les allées et les salons, sont marqués par de longues colonnes de marbre et de hauts plafonds, inspirés du style Renaissance classique. Le lobby, lumineux et majestueux, est surmonté d'une verrière et invite à la détente en dégustant des cocktails signatures, servis dans des céramiques exclusives.

Côté gastronomie, le restaurant du Casa Gangotena sublime la cuisine locale et internationale, avec des plats colorés et savoureux qui mettent en valeur les produits équatoriens. Ce lieu est aussi très prisé des Quiteños, qui viennent y célébrer des moments festifs en famille ou entre amis.



## Un voyage dans le temps et l'architecture

Accompagnés de César, notre guide parfaitement francophone, nous avons parcouru les rues pavées et escarpées de Quito, bordées d'échoppes exotiques où se côtoient articles artisanaux, fruits tropicaux, légumes locaux et plantes médicinales. L'artisanat et les produits traditionnels témoignent d'une culture et d'une agriculture riches et vivantes.





Quito est renommée pour ses églises baroques aux influences mauresques, érigées entre le XVI<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle. Leur décoration fastueuse, couverte de dorures, reflète la ferveur religieuse et l'héritage colonial de la ville. À l'intérieur des églises, de la Compagnie de Jésus, San Francisco ou encore la Cathédrale Métropolitaine, les icônes de saints grandeur nature et les autels richement ornés invitent à l'humilité et à la contemplation. Les vertigineux vitraux peints et les impressionnantes nef s'ajoutent au caractère sacré de ces lieux.

Sur la Plaza Grande, entourée de bâtiments historiques comme le Palais du Gouvernement et la Cathédrale Métropolitaine, notre guide César nous a plongés dans l'histoire passionnante de l'indépendance équatorienne, offrant un regard profond sur les luttes pour la liberté et l'identité du pays.





## Nature et aventure

Pour les amateurs de nature, Quito ne manque pas de merveilles. Le téléphérique de Quito vous mène jusqu'à 4 000 mètres d'altitude, où une vue spectaculaire sur la ville et les Andes s'offre à vous. C'est aussi le point de départ pour les randonneurs qui souhaitent explorer les sentiers menant au volcan Pichincha.

Les passionnés d'astronomie apprécieront une visite à l'Observatoire Astronomique de Quito, l'un des plus anciens d'Amérique du Sud, proposant des observations nocturnes pour découvrir le ciel équatorial.

Enfin, ne manquez pas le célèbre Monument de la Mitad del Mundo, où vous pourrez capturer l'instant en posant un pied dans chaque hémisphère, là où l'équateur divise le monde en deux.

## Le début de votre voyage en Amérique du Sud ?

Commencez votre exploration de l'Amérique du Sud à Quito, cette ville où se mêlent histoire, culture et beauté naturelle. Avec l'hôtel Casa Gangotena comme point de départ, profitez d'un séjour unique dans une résidence historique.

*Un grand merci à César, notre guide, pour ses récits captivants et ses anecdotes historiques, qui nous ont permis de découvrir Quito, une ville chaleureuse, authentique et pittoresque.*



# Haute École de Joaillerie

Révéléateur de talents



1<sup>re</sup> École Européenne dédiée à la joaillerie,  
au design et à l'Univers du bijou



# MASHPI *lodge*

## Immersion en forêt des nuages

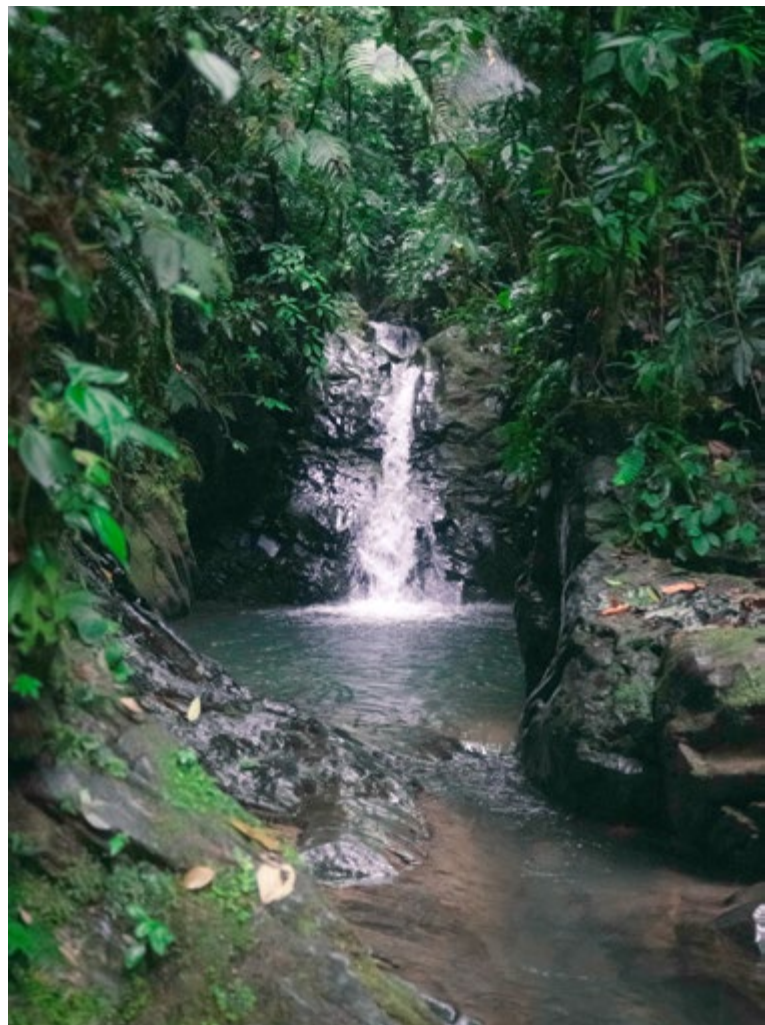
*Perché au cœur d'une luxuriante forêt des nuages, Mashpi Lodge se dresse comme un sanctuaire naturel en pleine forêt équatorienne, dans la réserve de Mashpi, dont le nom signifie "Ami de l'eau".*

PAR PATRICK KOUNE



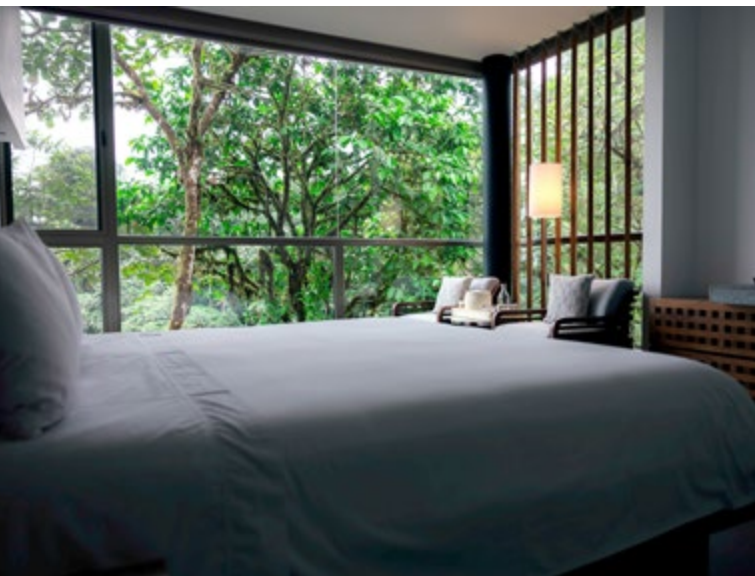
Ce domaine de 3000 hectares, consacré à la préservation de la nature, mise sur un tourisme éco-responsable et enrichissant pour sensibiliser les visiteurs à la fragilité et à la richesse de cet écosystème unique. Né d'une vision écologique de l'homme d'affaires équatorien Roque Sevilla, ce projet ambitieux reflète son engagement profond pour la préservation de l'environnement de son pays.

Pour quelques jours, Mashpi Lodge nous invite à enfiler les bottes d'un Indiana Jones des temps modernes, à la découverte d'un monde végétal époustoufflant et d'une biodiversité foisonnante.



©Photos : Patrick Koune





## Un hébergement luxe et éco-responsable

Au cœur de cette réserve de forêt équatorienne, Mashpi Lodge accueille touristes et biologistes de tous horizons, offrant une expérience immersive et authentique dans une nature préservée. Erigé en hauteur, avec de grandes baies vitrées, le lodge propose 24 chambres spacieuses avec des vues panoramiques sur la forêt verte et luxuriante, plongeant les hôtes dans la majesté des canopées verdoyantes. L'agencement minimaliste et fonctionnel de chaque chambre garantit un confort haut de gamme sans compromettre l'harmonie avec la nature environnante. Loin du superflu, Mashpi Lodge propose pourtant tous les services d'un hôtel cinq étoiles.

Pour parfaire cette expérience, le spa du lodge est un havre de détente, idéal après les aventures en forêt. Les massages aux pierres chaudes, très efficaces pour relâcher les tensions, offrent un prélude parfait à une nuit de sommeil réparatrice. L'espace jacuzzi, ouvert sur la nature, invite aussi à une relaxation profonde et à la contemplation, enveloppé par le murmure de la forêt.



## Une cuisine équatorienne inspirée

La table du Mashpi Lodge s'inspire des ressources locales, avec une cuisine saine, mettant à l'honneur légumes et fruits de saison. Le menu propose des créations terre et mer où les produits frais et locaux révèlent toutes leurs saveurs dans des plats savoureux et colorés.





©Photos : Patrick Koune

## Explorations et découvertes au cœur de la forêt

Mashpi Lodge est un rendez-vous pour les amoureux de la nature en quête d'authenticité et de sensations uniques. Les journées s'articulent autour de randonnées immersives sur les sentiers sinueux de la forêt dense. Accompagnés de notre guide Lizardo, nous avons arpenté des chemins escarpés et traversé des rivières aux eaux chantantes, pour découvrir des cascades éblouissantes où la baignade devient une expérience rafraîchissante et énergisante.

Les explications passionnantes de notre guide, qui communique avec les oiseaux par des sifflements et attire notre attention sur des plantes et animaux endémiques, nous ont permis de découvrir les secrets de cet écosystème. Entre anecdotes et enseignements, chaque promenade devient une immersion ludique et inoubliable dans la faune et la flore équatoriennes.



©Photos : Patrick Koune



## Expériences vibrantes : de la Canopée au clair de lune

L'une des expériences phares de Mashpi Lodge est sans doute le Dragonfly, un téléphérique aérien qui survole la canopée. Suspendus au-dessus de la forêt et entourés de brume, nous avons admiré un panorama hors du temps, en contemplant l'océan vert sous nos pieds.

Les balades nocturnes offrent également des découvertes fascinantes : les "grenouilles de cristal", au dos vert et au ventre translucide - révélant leurs organes internes -, les escargots géants, et les scorpions noirs fluorescents nous plongent dans une dimension mystérieuse de la forêt.

Lors d'une autre escapade diurne, nous avons eu l'opportunité d'observer de près des colibris qui, sans crainte, venaient boire directement dans nos paumes.





## Mashpi Lodge : modèle de tourisme vert et responsable

Mashpi Lodge est bien plus qu'un hébergement ; c'est un modèle de tourisme éthique et écologique, prônant un équilibre subtil entre préservation de la biodiversité et expérience immersive. En alliant tourisme et éducation environnementale, Mashpi sensibilise ses visiteurs à l'importance de protéger cet écosystème fragile. Les revenus générés sont réinvestis dans des projets de conservation, visant à étendre la réserve pour garantir la préservation de la faune et de la flore, mais aussi les emplois locaux.



Aujourd'hui, Mashpi Lodge continue d'incarner un projet écologique en constante évolution, avec l'ambition de préserver durablement cette forêt des nuages. Ce lieu éco-éthique propose une parenthèse verte à la fois dépaysante et inspirante, où l'homme et la nature cohabitent en parfaite harmonie pour assurer la préservation de notre patrimoine naturel.

Pour les amoureux de la nature, Mashpi Lodge est une destination incontournable, offrant une immersion unique dans l'un des derniers sanctuaires de forêt équatorienne. Une invitation à explorer, à apprendre et à se reconnecter à l'essentiel.

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



# SHOKZ

OPENRUN PRO 2

Une Qualité Sonore  
Redéfinie pour le Sport



[fr.shokz.com](https://fr.shokz.com)



# Baumanière

## Une Maison de Famille Étoilée au Cœur de la Provence

*Situé au pied des Alpilles, dans la magnifique région des Baux-de-Provence, l'Hôtel Baumanière incarne le luxe provençal et l'art de vivre à la française. Ce domaine, reconnu parmi les établissements de prestige en France, est plus qu'un hôtel de luxe : c'est une véritable institution familiale marquée par l'histoire, la passion et l'élégance.*

PAR EMA LYNNX



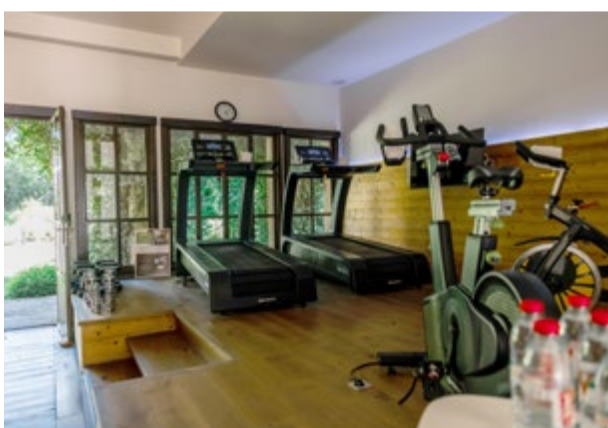


## Une histoire familiale remarquable

L'histoire de Baumanière débute en 1943, lorsque Raymond Thuilier, visionnaire passionné de gastronomie, acquiert un mas provençal sur une route difficilement praticable des Alpilles. En 1945, à la sortie de la guerre, il ouvre les premières chambres de ce qui deviendra l'Oustau de Baumanière, inauguré en grande pompe par Georges Pompidou. En 1969, Jean-André Charial, son petit-fils, rejoint l'aventure, donnant naissance à une entreprise familiale qui perdure à ce jour.

Aujourd'hui, Baumanière compte 53 chambres et suites rinnovées avec goût par Geneviève, l'épouse de Jean-André Charial et Philippine Lemaire, la belle-fille de Geneviève Charial. Cette touche féminine s'exprime à travers un design alliant modernité et authenticité, avec des objets chinés, des matériaux naturels et une palette de couleurs inspirée des paysages provençaux. Toujours aux commandes, la famille Charial insuffle une atmosphère chaleureuse et authentique, fidèle aux valeurs d'hospitalité et de tradition qui lui vaut 3 clefs Michelin cette année 2024.





## Un hébergement de prestige au cœur de la nature

Classé parmi les hôtels 5 étoiles emblématiques de France, Baumanière propose des chambres réparties dans plusieurs mas provençaux, chacune offrant un style unique. Ce cadre, pensé dans les moindres détails, marie harmonieusement un mobilier contemporain avec des éléments d'époque pour un rendu élégant et apaisant. Les jardins luxuriants invitent les hôtes à des balades bucoliques et à la contemplation des imposants rochers des Alpilles.

## Bien-être et relaxation au spa de Baumanière

Baumanière célèbre l'art de vivre en Provence en associant bien-être et gastronomie. Le Spa de Baumanière, conçu par Geneviève & Jean-André, propose une expérience de détente ultime dans un espace baigné de lumière naturelle, avec vue sur un jardin apaisant. Un couloir aux lumières tamisées mène aux six cabines de soin, où sont proposés massages aux huiles essentielles, hammam et soins à base de produits locaux comme ceux de Une Olive en Provence et de la prestigieuse marque Sisley. L'espace fitness, en libre accès, est aussi disponible pour les amateurs de cardio-training.



## La gastronomie étoilée de l'Oustau de Baumanière

La renommée de Baumanière est indissociable de sa gastronomie. Depuis 2020, L'Oustau de Baumanière fait de nouveau briller sa 3ème étoile au Guide Michelin, un honneur qui souligne l'excellence et l'innovation culinaire de son chef, Glenn Viel. Avec un parcours prestigieux (du Meurice au Kilimandjaro), ce chef créatif et charismatique réinvente sans cesse les classiques de la cuisine provençale, en valorisant le terroir local. Chaque plat est une invitation au voyage, mariant saveurs, textures et esthétisme dans une parfaite harmonie.

En parallèle, le restaurant La Cabro d'Or propose une expérience bistronomique raffinée dans une ambiance méditerranéenne. Sur une terrasse ombragée, le chef Michel Hulin offre une cuisine de saison aux accents provençaux, avec des ingrédients locaux sélectionnés avec soin. Pour son engagement en faveur de la durabilité, le chef et son équipe ont obtenu en 2023 le label Green Food, certifiant leur démarche écoresponsable.

## Douceurs provençales et chocolaterie artisanale

Les plaisirs sucrés sont confiés au chef pâtissier Brandon Dehan, jeune prodige de 31 ans, élu meilleur Jeune Pâtissier 2019 par Gault & Millau et distingué par le trophée « Passion Dessert » de Michelin. En 2022, avec la collaboration de Monsieur et Madame Charial, il a ouvert une chocolaterie artisanale attenante au restaurant. Les visiteurs peuvent y découvrir le processus de fabrication et savourer des chocolats d'exception, fruit d'un savoir-faire rigoureux et passionné.





## Une odyssée provençale authentique

Baumanière incarne une vision authentique de l'art de vivre en Provence, entre tradition et modernité. Au-delà de l'hébergement et de la gastronomie, cet établissement prône un retour à l'essentiel en valorisant les traditions, le respect de la nature et le savoir-faire local. Des produits du terroir aux circuits courts, en passant par la céramique artisanale réalisée spécialement pour le restaurant étoilé, chaque détail est pensé pour offrir une immersion totale dans l'âme provençale.

Bien plus qu'une maison d'hôtes : c'est une destination où le raffinement et la simplicité s'allient pour offrir à ses visiteurs une expérience inoubliable.



# MAISON ALBAR-AMOURE

un domaine d'art et de  
design au cœur du Portugal



*Le groupe international Centaurus signe une nouvelle adresse d'exception avec Maison Albar-Amoure, un havre de paix inauguré à l'été 2024, à proximité de Braga, au Portugal. Niché à moins d'une heure de Porto, dans le charmant village de Moure, ce domaine invite à une déconnexion totale, en écho à l'expérience citadine raffinée offerte par Maison Albar-Le Monumental Palace, à Porto.*

EMA LYNNX

## Architecture et design : un univers unique

Chaque espace de Maison Albar-Amoure incarne une signature artistique unique, conçue sur mesure par le prestigieux cabinet d'architectes Domus Concept, basé à Lisbonne. Avec une carte blanche pour réaliser ce lieu de villégiature rêvé, le résultat est un hôtel cinq étoiles alliant élégance et grandeur. La façade impressionne par son audace architecturale, tandis que les vastes espaces intérieurs, baignés de lumière, offrent une immersion totale dans la nature environnante.

Maison Albar-Amoure dispose de 26 chambres au design unique, dont six suites somptueuses, certaines s'étendant sur plus de 100 m<sup>2</sup>. L'atmosphère chaleureuse et raffinée, dominée par un style Art Déco, intègre des matériaux exclusifs, un mobilier contemporain et une vue imprenable sur les collines verdoyantes, créant un sentiment de luxe et d'intimité, comme chez soi.



## Gastronomie : le cœur ballant de l'expérience maison Albar-Amoure

La gastronomie est au centre de l'expérience à Maison Albar-Amoure, orchestrée par le talentueux chef étoilé Julien Montbabut, déjà à l'œuvre au Maison Albar-Le Monumental Palace. Sa philosophie "de la ferme à la table" se reflète dans chaque plat, où les produits locaux et de saison sont soigneusement sélectionnés auprès de producteurs régionaux, révélant ainsi toutes les richesses gustatives du terroir de Moure.

Le restaurant L'Amoure, en collaboration avec Marco Silva, chef exécutif originaire de la région, propose une expérience bistronomique. Ensemble, ils revisitent avec modernité les plats traditionnels portugais pour offrir des moments de convivialité et de découverte gastronomique.





## Le bar R.P.M : l'automobile comme source d'inspiration

La passion du propriétaire pour l'automobile se matérialise dans l'espace unique du bar R.P.M (Revolutions Per Minute). Tel un hommage à la vitesse et au design, cet espace captivant, conçu comme une grande rotonde, intègre un bar central tournant, idéal pour exposer des voitures emblématiques telle que la première hybride Hykers de Maranello : une Ferrari réunissant un moteur thermique V12 de 800 chevaux et un moteur électrique de 120 kW pour une puissance totale de 963 chevaux !

Lieu de rendez-vous privilégié pour des événements prestigieux, le bar R.P.M offre aussi une vue exceptionnelle sur les collines environnantes.



## Événements et art : des espaces d'exception

Maison Albar-Amoure propose des espaces événementiels exceptionnels, avec ses somptueux salons totalisant 1 100 m<sup>2</sup>, dont une salle de bal de 600 m<sup>2</sup>. Le jardin luxuriant et spacieux se prête parfaitement aux événements de grande envergure. Régulièrement, amateurs d'art et passionnés d'automobiles s'y retrouvent pour admirer de remarquables œuvres et des pièces de collection lors de vernissages et d'expositions.

Dans une ambiance plus feutrée et intimiste, le salon de thé La Biblioteca invite à la détente, avec un décor où tradition et modernité s'entremêlent. Lieu parfait pour les épicuriens, on y savoure des plats locaux et des boissons artisanales, une incontournable pause pour découvrir les saveurs locales.





## Bien-être et détente : la signature Maison Albar Hotels

Le Spa Amoure, d'une superficie de 244 m<sup>2</sup>, offre un espace de détente complet avec deux salles de soins, un sauna, un hammam, une salle de fitness et deux piscines, intérieure et extérieure. Les soins sont réalisés avec des produits d'origine végétale de la marque cosmétique Ignae, une marque de soins fondée en 2017, utilisant des ingrédients dans l'écosystème unique des Açores. Engagée envers la "clean beauty" et le luxe conscient, elle développe des produits hautement efficaces, axés principalement sur la régénération cellulaire, élaborés à partir d'ingrédients naturels aux propriétés bienfaitrices.

À seulement 45 minutes de Porto, Maison Albar-Amoure est une destination idéale pour une immersion architecturale et gastronomique au Portugal, avec des services haut de gamme, dès l'accueil à l'aéroport. Ici, chaque détail est pensé pour faire de votre séjour un souvenir inoubliable, entre art, design et raffinement.



# LES MUST DES SUPER



NOUVEAU BOLIDE DE  
BUGATTI, LA TOURBILLON.

*Alors que la vague écologique continue de transformer le secteur automobile et malgré les nombreuses critiques qui pèsent sur son industrie et la pression pour adopter des véhicules plus "verts", l'attrait pour les supercars est loin de s'estomper. Ces bolides de luxe, synonymes de puissance et de vitesse, fascinent toujours autant, défiant les normes avec des technologies de pointe et des designs à couper le souffle.*

PAR CORINNE BEDROSSIAN

Chaque constructeur redouble d'efforts pour rester au sommet, entre innovation technologique, performances spectaculaires et un brin de nostalgie pour certains.

C'est avec un modèle hybride que McLaren se démarque avec la W1 !

Toujours fidèle à son ADN de la course automobile, cette supercar hybride est la digne héritière des McLaren F1 et P1TM. Pour ceux qui pensaient que la performance avait atteint son zénith avec la P1, la W1 prouve que l'innovation n'a pas de limites. Dotée d'un V8 hybride de 1275 chevaux, elle combine la puissance brute avec une aérodynamique inspirée de la Formule 1, capable de générer un appui de 1000 kg en mode piste.



LA W1 CONSTRUITE AVEC DES MATÉRIAUX ULTRA-LÉGERS ET DES TECHNIQUES EMPRUNTÉES AU SPORT AUTOMOBILE.

W1 LA SUPERCAR HYBRIDE DE MCLAREN



©Photos : McLaren



ELLE EST DOTÉE DE LA TECHNOLOGIE MCLAREN INNOKNIT, UNE MATIÈRE SOUPLE ET ULTRA-LÉGÈRE OÙ LES ÉCLAIRAGES INTÉRIEURS ET LES ÉQUIPEMENTS AUDIO PEUVENT ÊTRE DISSIMULÉS SOUS UNE MÊME SURFACE, SANS NUIRE AUX PERFORMANCES.

Son cœur, un moteur MHP-8 de 928 chevaux, bénéficie d'une efficacité rare : 233 chevaux par litre, avec une assistance électrique qui pousse encore plus loin les capacités de cette voiture. Cette supercar ne pèse que 1399 kg, offrant un rapport poids-puissance imbattable. Son accélération fulgurante – 0 à 300 km/h en 12,7 secondes – et son caractère ultra-léger en font une référence incontournable. Seul bémol ? Le prix, naturellement : deux millions de livres, avec une production limitée à 399 exemplaires, déjà tous vendus.

Et si vous étiez prêt à casser votre tirelire, trop tard ! Mais ne vous inquiétez pas, il vous reste toujours la possibilité de regarder ces bolides passer à la télévision, ou de jouer à la loterie...

## Repousser les limites

Toujours dans les modèles hybrides, Lamborghini a présenté la Temerario, lors de la Monterey Car Week. La marque a l'art de choisir des noms évocateurs, et la Temerario ne fait pas exception. Cette supercar hybride, équipée d'un V8 bi-turbo de 920 chevaux, porte bien son nom. Véritable "téméraire" sur la route, elle combine la puissance d'un moteur thermique de 4,0 litres avec trois moteurs électriques. Résultat ? Un 0 à 100 km/h en 2,7 secondes et une vitesse de pointe de 343 km/h.

L'accent est mis sur l'aérodynamisme, avec un châssis en aluminium ultra-léger et des éléments aérodynamiques avancés, tandis que l'intérieur respire le confort avec des sièges high-tech et un système de télémétrie intégré. D'après Stephan Winkelmann, président-directeur général d'Automobili Lamborghini, "chaque nouvelle Lamborghini doit surpasser ses prédécesseurs en termes de performances, tout en étant plus respectueuse de l'environnement du point de vue des émissions". En somme, Lamborghini continue de repousser les frontières entre performance et expérience immersive.



LAMBORGHINI TEMERRARIO SUCCÈDE À LA HURACAN.



L'ADN DE LAMBORGHINI RESTE TOUJOURS LE MÊME : HEXAGONES SPORTIFS.

©Photos : Lamborghini



FERRARI F80 : 799 EXEMPLAIRES DÉJÀ VENDUS.

©Photos : Ferrari



1200 CHEVAUX POUR LA SUPERCAR F80

Hybride aussi, le dernier modèle de Ferrari qui a sorti l'artillerie lourde avec sa F80 : une supercar qui pousse à l'extrême l'innovation et la technologie. Arborant un groupe motopropulseur hybride V6 turbo de 1 200 chevaux, c'est tout simplement la Ferrari de route la plus puissante jamais construite. Le moteur V6 dérivé de la 499P utilisée en compétition est assisté par la technologie e-turbo, garantissant une réponse instantanée à bas régime.

Avec son aérodynamisme active, la F80 peut générer 1 050 kg d'appui à 250 km/h. Tout est optimisé pour maximiser les performances, y compris la suspension active, le système de freinage CCM-R Plus dérivé du sport automobile, et un essieu avant électrique.

Produite en seulement 799 exemplaires, la Ferrari F80 incarne le futur des supercars tout en rendant hommage aux modèles emblématiques de la marque comme la GTO, la F40, ou encore la LaFerrari.



PAS TOUT À FAIT 2 PLACES, PLUTÔT 1+

## Nouvelles technologies

Dans l'esprit écologique, Lotus commercialise enfin son hypercar électrique, dévoilée en 2023 à New York, la Lotus Emeya qui affirme l'ambition de la marque d'entrer dans le marché des véhicules électriques de luxe et de haute performance. Dotée de caractéristiques innovantes, l'Emeya, avec ses quatre portes, associe la tradition sportive de Lotus aux nouvelles technologies pour proposer une expérience de conduite exceptionnelle.

Performante, elle est capable d'accélérer de 0 à 100 km/h en moins de 2,8 secondes, la plaçant parmi les GT électriques les plus rapides au monde. Elle est équipée d'un système de suspension pneumatique électronique qui permet de s'ajuster en temps réel aux conditions de la route, garantissant ainsi confort et stabilité. Cette hyper-GT utilise des dispositifs aérodynamiques avancés, notamment une calandre active et un spoiler arrière, qui améliorent sa tenue de route et son efficacité énergétique. Une capacité de recharge rapide, avec une batterie qui peut atteindre 80 % de charge en 18 minutes, un engagement envers la durabilité grâce à des matériaux écoresponsables, comme des tissus fabriqués à partir de fibres recyclées et des finitions en aluminium PVD, Alcantara, et cuir Nappa, soulignant l'attention de Lotus pour l'écologie.



LOTUS EMEYA, PREMIÈRE HYPER-GT 100 % ÉLECTRIQUE DE LA MARQUE.



NOMBREUX MATÉRIAUX DE LUXE ET SURFACES TACTILES, AVEC UN POSTE DE CONDUITE INTELLIGENT ET UN SYSTÈME D'INFO-DIVERTISSEMENT INTUITIF.

©Photos : Lotus

LA NEVERA R DE RIMAC EST CONÇUE POUR DES PERFORMANCES ACCRUES EN VIRAGE ET UNE ACCÉLÉRATION ENCORE PLUS RAPIDE EN LIGNE DROITE.



RIMAC NEVERA R DOTÉ D'UN PACKAGE AÉRODYNAMIQUE AGRESSIF COMPRENANT UN AILERON ARRIÈRE FIXE ET UN GRAND DIFFUSEUR.



©Photos : Rimac

Toujours électrique, Rimac propose sa supercar Nevera R : La foudre à l'état pur, présentée sur la côte Est américaine, elle est l'incarnation parfaite de la supercar électrique. Avec ses 2107 chevaux, elle pulvérise les records d'accélération, atteignant les 300 km/h en seulement 8,66 secondes. Ce modèle, conçu pour améliorer la maniabilité en virage, reste fidèle à la

philosophie de Rimac : une voiture capable de parcourir des milliers de kilomètres dans un confort absolu.

Dotée d'une batterie de nouvelle génération et d'un package aérodynamique agressif, la Nevera R est autant une voiture de route qu'une bête de circuit. Les fans de voitures électriques performantes ont de quoi saliver !

## Course à la performance

À l'autre extrême du spectre automobile, Bugatti continue d'imposer sa vision de l'exclusivité avec sa Tourbillon, une supercar qui repousse encore plus loin les limites de l'ingénierie.

En abandonnant le légendaire moteur W16 au profit d'un V16 atmosphérique de 8,3 litres, la supercar se surpasse en matière de motorisation. Dotée de trois moteurs électriques, elle affiche une puissance totale hallucinante de 1800 chevaux.

Si vous aviez déjà été impressionné par les précédents modèles de la marque, sachez que la Tourbillon dépasse les 400 km/h avec une légèreté qui lui permet, en prime, de réduire ses émissions. Bugatti a même pensé aux amateurs de montres de luxe avec des instruments analogiques fabriqués par des horlogers suisses. Vous voulez des chiffres ? Essayez 3,8 millions d'euros

pour commencer, avec une production limitée à 250 exemplaires. Éternité ou pas, il semble que Bugatti continue de faire rêver, année après année.

Elle n'est pas seule dans la course à la performance, la Pagani Utopia Roadster est là pour vous rappeler que l'art de la supercar peut atteindre des sommets inégalés. Avec seulement 130 exemplaires prévus, chaque modèle sera une œuvre d'art unique. Présentée au "The Quail, A Motorsports Gathering", cette supercar réaffirme la philosophie de Horacio Pagani : la beauté mécanique à l'état pur.

Pas d'assistance hybride ici, juste un V12 qui rugit sous le capot et des éléments de design d'une pureté exceptionnelle. Avec son toit rigide intégré et son poids identique à la version coupé, la Utopia Roadster est aussi belle qu'elle est performante. Son prix ? Pagani ne communique pas toujours là-dessus. Si vous devez demander, c'est probablement trop cher.



LES INSTRUMENTS DE BORD DE LA TOURBILLON SONT CONÇUS ET FABRIQUÉS AVEC LE SAVOIR-FAIRE DES HORLOGERS SUISSES.

©Photos : Bugatti



UN ÉQUILIBRE AÉRODYNAMIQUE PARFAIT POUR BUGATTI TOURBILLON.



LA TOURBILLON, FAÇONNÉE PAR LA VITESSE.



SEULEMENT 130 EXEMPLAIRES POUR LA PAGANI UTOPIA ROADSTER.



©Photos : Pagani

ELÉMENTS DE DESIGN AVANT-GARDISTE POUR CETTE SUPERCAR.



VANQUISH, LA SUPERCAR LA PLUS RAPIDE D'ASTON MARTIN.

©Photos : Aston Martin



ENTRÉES D'AIR LATÉRALES DESTINÉES À REFRROIDIR LES FREINS DE LA VANQUISH.



SIGNATURE LUMINEUSE HORIZONTALE.

Du côté d'Aston Martin, la Vanquish fait son grand retour en force. Avec un V12 bi-turbo de 5,2 litres développant 835 chevaux, elle devient l'Aston Martin de série la plus rapide de tous les temps, capable d'atteindre 345 km/h. Ce modèle incarne l'élégance britannique mêlée à des performances de supercar, avec un confort et un luxe inégalés incarnés par son toit panoramique en verre et son système d'infodivertissement.

Aston Martin a opté pour une production limitée à moins de 1000 exemplaires par an, ce qui en fait un modèle aussi exclusif qu'exceptionnel. Et avec son toit panoramique en verre et son nouvel échappement en titane, la Vanquish offre une expérience de conduite que peu d'autres peuvent égaler.



## Record battu

Traversons l'Atlantique pour découvrir Hennessey, constructeur texan d'hypercars, qui a dévoilé sa nouvelle "Stealth Series" : une édition ultra-limitée de sa Venom F5, modèle de 1 817 chevaux. Cette série, en hommage au savoir-faire artisanal et à l'individualisation raffinée, se compose de trois modèles exclusivement destinés à la piste. La "Stealth Series" est caractérisée par un extérieur en fibre de carbone noire ou teintée, associé à des panneaux de carrosserie peints à la main. Chaque modèle nécessite environ 2 350 heures de travail manuel pour la fibre de carbone et 750 heures pour les finitions peintes.

La Venom F5 est propulsée par un moteur V8 biturbo de 6,6 litres, surnommé "Fury", qui se distingue par son incroyable puissance brute. Les artisans de Hennessey réalisent chaque pièce intérieure – tableau de bord, sièges, panneaux – en ajoutant des détails personnalisés pour chaque client. La "Stealth Series" intègre des éléments spécifiques tels que des étriers de freins assortis à la couleur de la carrosserie, ainsi que des numéros de course incrustés discrètement dans la fibre de carbone.

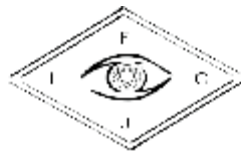
FIBRE DE CARBONE NOIRE OU TEINTÉE, ASSOCIÉ  
À DES PANNEAUX DE CARROSSERIE PEINTS  
À LA MAIN POUR HENNESSEY VENOM F5.

©Photos : Hennessey

Chaque modèle dépasse les trois millions de dollars. La Venom F5, avec sa vitesse maximale de 300 mph (près de 500 km/h), a déjà prouvé sa suprématie avec un nouveau record au Circuit des Amériques en 2024.

La "Stealth Series" réaffirme Hennessey comme un acteur majeur des hypercars de luxe, alliant innovation, performance pure, et un travail d'orfèvre, redéfinissant ainsi les standards de l'industrie américaine.

Toujours du rêve, de la passion, l'industrie des supercars n'a rien perdu de son dynamisme, chacune repoussant les limites du possible en termes de performances, de design, et d'innovation technologique. Ces machines, souvent hors de portée pour la majorité, continuent de faire rêver les amateurs d'automobile du monde entier.



*In Fine*

JOAILLIER CREATEUR

[WWW.INFINE-JOAILLIER.COM](http://WWW.INFINE-JOAILLIER.COM)



# RÉVÉLATIONS

RETROUVE LE

# Grand Palais

*Pour sa septième édition, la biennale internationale des métiers d'art et de création Révélations sera de retour sous la verrière du Grand Palais en 2025.*

*L'événement représente une véritable plongée au coeur de la création contemporaine et des tendances de demain.*

SOPHIE BLANC,  
DOREUSE.

PAR CARINE LŒILLET

**L**e rendez-vous majeur des métiers d'art et de la création revient sous les verrières du Grand Palais. Les deux précédentes éditions avaient dû se tenir au Grand Palais Éphémère, sur le Champ de Mars, pendant les travaux du bâtiment, de 2021 à 2024, jusqu'aux Jeux Olympiques.

La biennale Révélations 2025, du 21 au 25 mai, représente la septième édition de ce salon international, qui avait attiré plus de 36 000 visiteurs en 2023. Seront présentées 3000 pièces d'exception de plus de 350 créateurs venus d'une trentaine de pays, mettant en avant une diversité de matières, de métiers, de savoir-faire et d'univers artistiques. Un programme de conférences, d'ateliers pour enfants et de visites guidées pour amateurs et initiés complètera l'événement.

Depuis 2013, Révélations est organisé par Ateliers

d'Art de France, syndicat professionnel des métiers d'art regroupant 6000 ateliers installés en France et portant des actions majeures pour l'ensemble du secteur. Sa vocation est de représenter et défendre les professionnels des métiers d'art, d'œuvrer au développement économique des ateliers et à la structuration du secteur.

“Comment une profession peut-elle exister, dire qui elle est, montrer de quoi elle est capable sans se donner rendez-vous, sans lieu de débat où se montrer collectivement au monde ?”, fait remarquer Stéphane Galerneau, président d'Ateliers d'Art de France. “Notre salon ouvre ainsi le champ de réflexion sur la création par la matière. Il crée cette rencontre à échelle internationale en accueillant ici, à Paris, nos homologues venus du monde entier.

RETOUR DE LA BIENNALE AU GRAND PALAIS, LE TOUT MAGNIFIÉ PAR UNE ÉLÉGANTE SCÉNOGRAPHIE SIGNÉE ADRIEN GARDÈRE.





ELOÏSE BARO



HERVET MANUFACTURIER

La biennale est devenue incontournable pour les professionnels des métiers d'art, qui peuvent pendant cinq jours aller à la rencontre de leurs publics, célébrer leur audace à travers des œuvres inédites et valoriser leur engagement quotidien. Au-delà de Paris et de la France, Révélation représente aussi un événement économique majeur pour la création contemporaine dans le monde.

La scénographie est à nouveau signée Adrien Gardère, qui a imaginé un décor épuré pour sublimer les œuvres et offrir un parcours aérien à ses visiteurs, parfaitement intégré à l'architecture du Grand Palais.

## L'Italie, pays à l'honneur en 2025

Après le Québec, le Luxembourg et le continent africain, c'est l'Italie qui sera le pays mis à l'honneur lors de la prochaine édition. Notre voisin transalpin est depuis des millénaires le berceau d'un artisanat d'art d'exception, qui attire de nombreux architectes, designers, collectionneurs et maisons de luxe. Ses métiers d'art sont aussi variés que les régions qui composent le pays, chacune possédant ses spécificités et techniques distinctes, reflet de son histoire et de sa culture.

La biennale Révélation a choisi de présenter au public des œuvres d'exception spécialement façonnées pour l'occasion. Innovantes et étonnantes, les pièces uniques qui seront dévoilées réinventent ces traditions séculaires, alliant savoir-faire ancestral et vision contemporaine. Ce sera ainsi l'occasion pour l'Italie d'éclairer sous un jour nouveau ses métiers d'art, piliers essentiels de son économie, de son image, de son identité et de son patrimoine.

MAISON ALIVON



LA PIÈCE MAÎTRESSE "ROCK MOUNTAIN #1"  
DE MARIA BANG ESPERSEN, RÉALISÉE  
À PARTIR DE VERRE CHAUD ÉTIRÉ ET PLIÉ  
PLUSIEURS FOIS AVANT D'ÊTRE FAÇONNÉ  
À LA MAIN.



MADE CREATIVE



LA PIÈCE EMBLÉMATIQUE  
DE RÉVÉLATIONS 2025  
A ÉTÉ RÉALISÉE PAR  
LA SOUFFLEUSE DE  
VERRE DANO-SUÉDOISE  
MARIA BANG ESPERSEN



## L'œuvre emblème

Pour cette septième édition, Révélations a choisi une œuvre envoûtante, réalisée par la souffleuse de verre dano-suédoise Maria Bang Espersen, dont l'atelier se trouve dans le comté de Småland, en Suède. Cette œuvre incarne la création contemporaine internationale au cœur de la biennale. Son approche de la matière est expérimentale et investigatrice, toujours curieuse de trouver de nouvelles façons de l'utiliser. Elle explore et repousse les propriétés du verre grâce à des procédés non conventionnels.

Sa pièce maîtresse est baptisée "Rock Mountain #1". Elle est réalisée à partir de verre chaud étiré et plié plusieurs fois avant d'être façonné à la main avec des gants en Kevlar. La sculpture évoque avec poésie le métal brillant et la soie drapée en mouvement, créant une illusion visuelle de la matière. Bien qu'elle soit en verre et immobile, "Rock Mountain #1" joue avec nos perceptions et évoque les apparences parfois trompeuses... Si on perçoit dans les méandres de cette œuvres en verre du mouvement et de la souplesse, la matière est en fait figée, après que le verre a refroidi.

Pendant les cinq jours de la biennale Révélations, Paris va redevenir l'épicentre mondial de l'univers de la création au sein de ce joyau architectural qu'est le Grand Palais.



CAPUCINE H DESIGN

# *les sabres. japonais*

UNE COLLECTION  
QUI TRANCHE



*L'attrait pour les sabres japonais n'a rien de banal. Armes autant qu'œuvres d'art, ces lames longues ou courtes sont tout à la fois l'expression d'un esprit martial et un symbole statutaire. Tranchantes à l'extrême, fascinantes en raison de leur complexe processus de fabrication, elles concentrent la passion de celles et ceux dont l'esprit artistique est avide d'absolu.*

PAR VINCENT  
DAVEAU



**D**ans cet univers très particulier des collectionneurs de sabres japonais, il existe plusieurs tendances, dont deux se détachent avec comme finalité pour les deux de posséder des lames d'exception. Mais avant de se pencher sur ces deux axes de collection, il est bon de revenir un instant sur l'histoire et la fabrication de ces objets d'art autant qu'armes blanches.

Des sabres japonais, les Européens connaissent essentiellement les Katanas. Ces lames dont la taille varie entre 62 cm (longueur de Nagassa, autrement dit, de tranchant) et près de 80 cm, sont apparues assez tardivement dans l'histoire des armes blanches élaborées au Pays du Soleil Levant. Les premiers sabres à avoir vu le jour seraient apparus à la période Heian (794-1099). Appelés Tachi, ils étaient longs, incurvés (de plus en plus avec le temps), pensés pour être utilisés à cheval et se portaient avec le tranchant vers le sol. Aujourd'hui, très rares parce que souvent raccourcis à la période Muromashi (après 1392), Edo (à partir de 1610), Meiji (à partir de 1868) ou durant la seconde guerre mondiale pour être montés au format des lames d'officiers supérieurs, ils sont souvent très anciens et, par conséquent, sont recherchés par les puristes en quête d'objets d'art ayant une longue histoire. A partir de la période Muromashi, le Katana, porté tranchant vers le haut à la ceinture du hakama, et le wakisashi s'imposent. Ce sont ces lames qui sont aujourd'hui les plus courantes et qui s'achètent souvent en paire (Daisho) pour avoir des garnitures assorties (fushi, kashira, tsuba, saya).

## Entamer une collection

Avant de se pencher sur les méthodes d'appréciation d'une lame et comment les choisir, il faut indiquer en premier lieu qu'il existe, comme pour Rolex, un nombre important de faux depuis l'arrivée sur le marché de pièces chinoises ou vietnamiennes de plus ou moins bonne qualité. Certains sont vendus comme de vrais Nihonto (sabres japonais) par des sociétés du Web qui, pour tromper les néophytes, proposent également parfois quelques sabres anciens. Il faudra donc aux débutants bien s'informer. Dans un premier temps, il sera préférable d'aller visiter un professionnel tenant boutique. Il en existe souvent au moins un dans chaque grande capitale. Cela donnera l'occasion d'apprécier les lames sur place et d'avoir un interlocuteur sérieux à même de répondre à toutes les interrogations. Les Européens apprécient les lames longues parce qu'elles leur donnent l'impression de pouvoir être utilisées. Cependant, elles sont de plus en plus coûteuses et il est préférable de les garder comme objets de décoration car on ne s'improvise pas spécialiste de la coupe. Et ceux qui voudraient devenir des apprentis samourais s'entraîneront avec un maître en utilisant des sabres modernes fabriqués dans les règles de l'art. Car ces armes, si elles sont mal réalisées, peuvent se révéler très dangereuses pour les utilisateurs (blessures aux mains) ou les observateurs (lames volantes).



Les pratiquants de Kendo ou d'aïkido ayant une bonne maîtrise de leur art, comme les collectionneurs voulant des produits parfaits, pourront se pencher sur les lames proposées par les forgerons japonais contemporains. Ces katanas, appelés Shinken, sont souvent d'une qualité exceptionnelle et peuvent se trouver pour des prix sensiblement identiques à ceux de pièces anciennes (entre 5 000 et 25 000 euros ou plus, selon le forgeron ou le produit). Forgées de façon traditionnelle ou parfois de façon plus contemporaine (martinet de forge plutôt qu'apprentis dévoués), ces armes sont souvent réalisées à partir d'aciers obtenus dans des fours à l'antique (Tatara). Il faudra, comme on le fait d'un artiste peintre d'aujourd'hui, bien choisir l'artisan qui, réputé ou non, garantira à son propriétaire de voir son acquisition prendre de la valeur dans le temps. Cela dit, les vendeurs sérieux sauront vous indiquer les meilleurs. Après, il est également possible de les acquérir sur Internet (quelques sites spécialisés) mais là encore, on ne saurait trop encourager les futurs acheteurs à "toucher" la marchandise qui, contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, n'est pas si rare.

Certains boutiques, rien qu'à Tokyo, proposent sur plusieurs étages des lames modernes de tous types. Contrairement à une idée reçue, ces lames souvent magnifiques sont exportables et transportables en soute lors du retour au pays. Il y a évidemment des formalités, mais les marchands sont parfaitement au courant et ils aideront les acheteurs à sortir du pays la pièce acquise. Évidemment, cela s'entend pour un sabre moderne, mais il peut y avoir des restrictions sur certaines références anciennes signées par des forgerons renommés. Là encore, avec l'informatisation actuelle, il est peu probable de trouver un katana signé Massamune (forgeron pratiquement déifié) dans un coin de boutique de l'une des villes du Pays du Soleil Levant et encore moins en Europe, où les experts nippons ont écumé les antiquaires, des "Sixties" aux années 1980, pour récupérer le meilleur de ce qui avait été vendu par les grands magasins au XIX<sup>e</sup> siècle (après la bataille de Satsuma en 1877. Cf Le dernier samourai) et les spécialistes - français comme hollandais - durant toute la période dite du "japonisme" qui a inspiré l'Art nouveau et les peintres impressionnistes.



## Reconnaître le meilleur

Inutile ici de citer les meilleurs maîtres, il n'est pas possible d'en faire la liste et peu nombreux sont ceux capables de lire les idéogrammes sur la soie de la lame. En revanche, il sera toujours intéressant de sélectionner un katana ayant ses papiers NBTHK (sorte de carte d'identité avec avis d'expert). Il existe quelques vendeurs de très belles pièces rares à Genève, Paris, Amsterdam et ailleurs encore. Les puristes choisiront des pièces signées par des forgerons de renom avec des polissages réalisés dans les règles de l'art. Attention toutefois, ces traitements de surface mettant en valeur les lignes de trempage et les effets de martelage du métal demandent un gros entretien et la moindre trace de doigt entraîne, si elle n'est pas nettoyée immédiatement, une trace de rouille qui nécessitera de reprendre toute la lame (plus de 1500 euros de polissage et une perte de matériau donc, une dégradation de la lame). Le sabre japonais nécessite du soin et de la méthode, le choisir est une chose, l'entretenir pour lui garantir de passer les années sans s'affadir et afin qu'il conserve sa valeur en est une autre. Ces lames sont belles comme l'est un bonzaï, mais il faut y prendre garde et lui assurer d'avoir un environnement qui mette la pièce en valeur. Après, tout est affaire de goût, de culture et de moyens économiques...



SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

présente

CONCOURS

Un des

# Meilleurs APPRENTIS de France

Plus de 110 métiers



INSCRIPTIONS  
OCTOBRE À  
FIN JANVIER



Société nationale des  
Meilleurs Ouvriers de France  
16, rue Saint Nicolas, 75012 PARIS



[www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info)

Crédit photos : Frédéric Gaudette / Ruban bleu blanc rouge conçu par Freepik



# *Vers un café,* DE QUALITÉ

*Les Français commencent à évoluer dans leur consommation du “petit noir”  
et passent progressivement du café industriel au café de spécialité,  
autrement dit : du café de commodité au café de terroir.*



©Photo Hugo Tordjman

**L**e café s'invite dans l'actualité depuis que le dérèglement climatique a fait des ravages dans les pays producteurs, avec pour conséquence une montée en flèche des cours mondiaux. Or, après le pétrole, le grain de café est la matière première la plus vendue au monde, avec neuf millions de tonnes produites. Le café représente l'une des boissons les plus consommées après l'eau.

La France ne se classe qu'au dix-neuvième rang des pays consommateurs, même si 80 % des Français boivent plus de deux tasses par jour (contre quatre tasses en Finlande), ce qui représente 5,4 kg de café par habitant chaque année.

Peu à peu, nos compatriotes prennent la mesure de ce produit de terroir et de son écosystème. En septembre dernier, s'est tenu le salon Paris Coffee Show, ouvert principalement aux professionnels mais aussi, au grand public. Etaient présents une centaine d'exposants et de torréfacteurs, des baristas comme Victor Delpierre (champion du monde Coffee in Good Spirits 2013) et quelques Meilleurs Ouvriers de France en torréfaction : Daniela Capuano (cf rubrique portrait), Anne Caron ou Laurent Baysse. On pouvait croiser dans les allées autant d'experts que d'amateurs, tous passionnés par le produit. A l'image de Philippe Michel, qui venait de lancer sur Instagram et sur le Web son nouveau média digital "Places du café", dédié au café de spécialité. Ou de la société Fresh Coffee Clean Ocean, lancée par la Belco, qui source et importe des cafés de spécialité. Le concept est de privilégier la voile comme moyen de transport tout en garantissant une qualité supérieure du café. Cette initiative assure un café de qualité en respectant la planète grâce à un transport décarboné à 90% par voie maritime, à bord d'un voilier cargo.

LORS DU SALON PARIS COFFEE SHOP, VICTOR DELPIERRE (CHAMPION DU MONDE COFFEE IN GOOD SPIRITS 2013) ET SON BARISTA INITIENT LES VISITEURS AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ SOUS TOUTES SES FORMES.



©Photo Cyrielle Jacques

COFFRET 1895 COFFEE DESIGNERS DE LAVAZZA. MOULIN À CAFÉ MANUEL, BALANCE DE PRÉCISION ET CUILLÈRE EN BOIS DE NOYER POUR DOSER LE CAFÉ MOULU.



PIETRO MAZZÀ, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LAVAZZA FRANCE, CHEZ LE CHEF YANNICK ALLÉNO LORS DU LANCEMENT D'UN ASSEMBLAGE DE SPÉCIALITÉ, SOUS LA MARQUE 1895 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA.

Quelques mois plus tôt, nous rencontrons Pietro Mazzà, directeur général de Lavazza France, chez le Chef Yannick Alléno lors du lancement d'un assemblage de spécialité, sous la marque 1895 Coffee Designers by Lavazza.

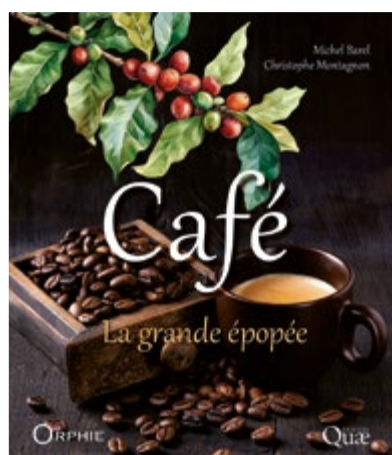
L'assemblage Yannick Alléno Signature a été élaboré à partir de petits lots sélectionnés en différentes parties du monde : Mundo Novo du Brésil, Castillo de Colombie au traitement naturel et à double fermentation et Red Catuai du Guatemala à fermentation naturelle. Chaque origine est torréfiée individuellement pour renforcer le caractère de son profil aromatique. Cet assemblage offre une expérience gustative surprenante, avec des notes de chocolat au lait et de miel, de prunes et de fleurs de café en fin de bouche.

Chaque produit élaboré pour la gamme représente le résultat d'une sélection dans de petites plantations durables par des experts en café, garantissant un profil aromatique constant. Chaque assemblage est composé d'origines de café distinctes, torréfiées individuellement, puis savamment assemblées pour parfaire le résultat en tasse.



PRÉPARATION DU CAFÉ TURC SUR DES BRAISES

## Des origines à la transformation



Pour mieux comprendre l'écosystème autour du café et apprendre à apprécier le produit, les éditions Quæ viennent d'éditionner "Café, la grande épopée", un livre écrit par Michel Baril et Christophe Montagnon. Cet ouvrage explore le monde du café, de ses origines à sa transformation, en passant en revue toute

la filière. Sont évoqués l'histoire du caféier, sa dissémination, sa culture, les différentes étapes de transformation des cerises de café. Les auteurs percent aussi le secret des arômes du café révélés au cours des différentes étapes de la fermentation et de la torréfaction, jusqu'à la préparation de la tasse. Sans oublier les techniques et les matériels de préparation du café selon les pays et les coutumes : le café "turc" (à laisser reposer), le café "Cona" (infusion), le café filtre (percolation), le café expresso (percolation avec mouture très fine), etc.

TAILLE DES CAFÉIERS EN OUGANDA.



©Photo Jake Lyell/Alamy

## Une histoire relativement récente

Contrairement à d'autres cultures millénaires, les exploitations de café datent de seulement quelques siècles. Le caféier, plante dont est issue la petite cerise rouge de café, vient d'Éthiopie, de la région de Kaffa. Elle a été cultivée au Yémen à partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle avant d'être implantée dans toute l'Arabie. Aujourd'hui, les plants de café, cultivés dans des terroirs d'altitude répartis dans plus de 50 pays, offrent un large et riche panel de variétés (bourbon, java, moka, maragogype...) où la cerise de café est récoltée manuellement, le plus souvent dans de petites fermes. Les principaux producteurs mondiaux sont : Brésil (40%), Vietnam, Colombie, Indonésie, Éthiopie, Honduras, Inde, Ouganda, Mexique et Pérou.

En France, le café fait son entrée officielle en 1669. L'ambassadeur de Turquie en avait offert à la cour du roi Louis XIV à l'occasion d'une grande réception. Les nobles et les riches bourgeois apprécient ses qualités gustatives puis, sa consommation se diffuse dans toute la société grâce à l'apparition de débits de café. On doit l'ouverture du premier débit de café en France à un Arménien, Pascal Haroukian, à Marseille (1671) et à Paris (1672).



MACHINE À CAFÉ EXPRESSO.

## Mutation du marché

Quelle différence entre un café industriel et un café de terroir ? Le Collectif Café, créé en 1959 - il s'appelait alors Comité français du café - est la principale fédération du café de spécialité en France. Cet acteur engagé pour une valorisation de la filière se donne aussi pour mission d'informer sur toutes les facettes du produit, à commencer par ses origines.

Aujourd'hui, le marché connaît une mutation, enregistrant une demande exponentielle. La production globale a augmenté de 60% depuis les années 1990 et la demande va encore évoluer à la hausse. Président du Collectif Café et à la tête des cafés Proqua, David Serruys a fondé en 2019 le salon Paris Coffee Show pour fédérer la filière lors de cet événement, soutenir ses acteurs et faire connaître également au grand public les artisans qui proposent du café de spécialité, qu'il appelle plus volontiers "café de terroir". Le goût du café de qualité supérieure illustre la richesse et la diversité des terroirs, le savoir-faire requis à toutes les étapes : choix des variétés, méthodes de récolte, de fermentation et de séchage, tri, constitution et protection des lots, torréfaction pour une qualité optimale. A l'opposé, le café "de commodité" ou "industriel" vise une production en volume et à bas prix. "Si une tasse de café industriel revient à 10 centimes, une tasse de café de qualité coûte seulement quatre centimes de plus", explique David Serruys. "Pourtant, 90% des Français achètent encore un café issu de la filière industrielle dans le réseau de la grande distribution".

## L'INFUSION DE CAFÉ



©Photos : Hugo Torcljman pour le Collectif Café.

## Les artisans du café

Fort heureusement, les choses commencent à évoluer dans le bon sens. Depuis dix ans, la part de marché du café en grain est en nette augmentation, pour atteindre plus d'un quart des ventes. La torréfaction indépendante, locale et artisanale représente 5% des ventes et augmente de 15% par an depuis 2020. "D'ailleurs, le vocabulaire a évolué, fait remarquer le président de Collectif Café, dans la mesure où l'on ne parle plus de "brûleries" mais de "torréfacteurs".

L'autre grand changement observé depuis 2010 est la multiplication des Coffee Shops : il s'en ouvre désormais un par semaine en France et 85% d'entre eux sont indépendants. Lancés dans un premier temps comme des concept-stores où l'on trouve du café de spécialité et une diversité de produits pour une jeune clientèle, les coffee shops sont devenus des lieux d'expériences et de rencontres autour du café qui séduisent toutes les générations. Au lieu d'avaler rapidement son "petit noir" au comptoir, on y apprend à déguster ce breuvage et à le sélectionner soigneusement. "A l'opposé d'un produit industriel transformé, conclut David Serruys, le café est un don de la nature et s'épanouit grâce aux soins prodigués par l'homme".

## TASSES ILLY, BIENNALE ILLY ART COLLECTION.



LE PARAPLUIE  DE CHERBOURG



**DES PARAPLUIES ÉLÉGANTS ET RÉSISTANTS,  
FABRIQUÉS EN FRANCE.**

---

Choisissez le Parapluie de Cherbourg

- Cadeaux d'entreprises
- Cadeaux d'affaires
- Personnalisation / Co-branding

**Contactez nous :**

02 33 93 66 60

[direction@leparapluiedecherbourg.com](mailto:direction@leparapluiedecherbourg.com)

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



Torréfactrice  
26<sup>ème</sup> PROMOTION  
Daniela Capuano

# Daniela CAPUANO

## MOF TORRÉFACTRICE

*Elle est la première femme à avoir obtenu le titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France en torréfaction ou plutôt "Meilleure Ouvrière de France" comme elle le revendique. Daniela Capuano n'est pourtant pas née dans l'Hexagone mais au Brésil, dans une famille de producteurs de café. Après une carrière de barista, elle officie aujourd'hui dans la boutique parisienne de Momus, éditeur de cafés d'exception, où elle élabore des assemblages exclusifs.*

PAR CARINE LŒILLET



Qu'est-ce qu'un bon café ? A cette question en apparence simple, Daniela Capuano répond sans ambages : "dire qu'il n'y a qu'un seul bon café reviendrait à affirmer qu'il n'existe qu'un seul type de bons vins". En revanche, il y a quelques règles de base à respecter, comme acheter son café chez un torréfacteur et se faire conseiller, utiliser une eau de qualité - filtrée ou de source - et à la bonne température puisqu'elle représente 95 % de la boisson, choisir une tasse adaptée car cela influe sur la perception sensorielle. Meilleure Ouvrière de France torréfactrice, Daniela Capuano a gagné la reconnaissance de ses pairs et fait désormais partie des voix qui comptent quand il s'agit de parler café.

Daniela est née au Brésil, qu'elle a quitté à l'âge de 28 ans pour rejoindre sa sœur, installée à Paris pour ses études. Ses grands-parents étaient producteurs de café mais elle a mis du temps avant d'apprécier cette boisson, qu'elle trouvait trop amère et que les Brésiliens avaient l'habitude de trop sucrer. Par hasard, Daniela s'est essayée au métier de barista pour financer ses études et a eu l'occasion de goûter des assemblages de qualité. Puis, pendant un an, elle voyage grâce pour représenter l'association brésilienne des cafés de spécialité BSCA (Brazil Specialty Coffee Association), qui l'a choisie comme barista sur des salons professionnels internationaux. Elle découvre la diversité des cultures en fonction des pays et noue de nombreux contacts.



Dès qu'elle arrive à Paris en 2012, elle s'inscrit à la Sorbonne pour apprendre le français et devient barista à la Caféothèque de Paris, l'un des premiers lieux de la Capitale où l'on déguste des cafés évoquant leurs origines. Puis, elle collabore avec L'Arbre à Café, l'un des précurseurs en matière de cafés de spécialité. Après une période dans la boutique de la rue du Nil, où elle forme notamment des restaurateurs à la dégustation et à la sélection des cafés, elle devient responsable du contrôle qualité à la torréfaction.

Puis, Daniela Capuano est recrutée en 2017 par le torréfacteur alsacien Café Reck, où elle était responsable adjointe de la production tout en créant des gammes de café. Lorsque le concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France inaugure en 2018 la catégorie torréfacteurs, le directeur de Café Reck inscrit Daniela à la compétition. "Je ne croyais pas un instant à mes chances : j'étais une femme parmi une majorité d'hommes et en plus, je n'étais pas française... J'ai donc décidé de profiter de ma chance de participer à cette compétition sans me mettre aucune pression". Et contre toute attente, parmi une trentaine de candidats, Daniela Capuano devient l'un des trois lauréats et la première femme MOF torréfactrice. Depuis, Anne Caron a aussi obtenu le titre.





Son parcours conduit Daniela Capuano à s'associer à la jeune marque de cafés Momus Paris, créée en 2022 par Lionel Giraud. Le nom s'inspire à la fois du dieu grec des artistes et du café littéraire parisien du XVI<sup>e</sup> siècle, qui a inspiré la Bohème à Puccini. Avec une boutique rue des Martyrs, dans le IX<sup>e</sup> arrondissement de Paris, et une autre en Seine-et-Marne, dans le centre commercial en plein air la Vallée Village, Momus Paris édite des cafés de haute volée sélectionnés et assemblés par Daniela. "Momus, c'est mon bébé professionnel", raconte la jeune femme, alors qu'elle attendait un bébé à l'heure où nous écrivions ces lignes. A partir de sa naissance, elle manquera de temps pour mettre en oeuvre l'autre activité à laquelle elle est attachée : la formation. "Dans les écoles hôtelières, seules quelques heures sont consacrées à l'apprentissage du café, c'est insuffisant", déplore-t-elle. Elle préconise que tous les MOF en torréfaction, désormais au nombre de six, s'associent pour prêcher la bonne parole. "Comment un pays comme la France, si précis quand il s'agit de tracer la provenance du moindre fromage, est-il aussi léger en matière d'origines des cafés ?", s'insurge Daniela. Beaucoup de Français ont encore du mal à intégrer le fait qu'un café de qualité représente un certain coût. La concurrence entre industriels et artisans torréfacteurs n'est pas équilibrée mais petit à petit, les mentalités évoluent. "Si j'avais un seul conseil à donner, ajoute Daniela Capuano, ce serait de garder l'esprit ouvert. Même si chacun à ses préférences de goûts, le café mérite d'être découvert dans toute sa diversité".



FAITES DE VOTRE DÉGUSTATION DE DATTES  
UN ÉVÈNEMENT



DATTES GARNIES & ENROBÉES  
PERSONNALISATION POUR ÉVÈNEMENTS



PHOTOS : LAMIA FARRANT - STUDIO INSTANT PICS

PARIS - 07 89 07 45 85

DATTE\_EVENT\_PARIS   
[www.datteeventparis.com](http://www.datteeventparis.com)

# gastro nomie

JEAN-CLAUDE MARIANI  
MANUEL MARIANI





# Vendémiaire

## la Nouvelle Brasserie Chic de la Rive Gauche

*Vendémiaire Nadd-Mitterrand, ancien avocat reconverti dans la promotion immobilière pendant 20 ans, s'est lancé dans une nouvelle aventure en reprenant le restaurant "Chez les Anges" de Jacques Lacipière. Rebaptisé "Vendémiaire", cette adresse gourmande ouvre ainsi une nouvelle page de son histoire !*

PAR JEAN-CLAUDE MARIANI

**V**endémiaire Nadd-Miterrand, ancien avocat reconverti dans la promotion immobilière pendant 20 ans, s'est lancé dans une nouvelle aventure en reprenant le restaurant "Chez les Anges" de Jacques Lacipière. Rebaptisé "VENDÉMIAIRE", cette adresse gourmande ouvre ainsi une nouvelle page de son histoire !

Bien que novice dans la restauration, Vendémiaire Nadd-Miterrand s'est appuyé sur ses expériences à Chicago et New York, pour créer un lieu accessible et convivial où chacun trouve sa place, qu'il vienne pour un repas complet ou simplement boire un verre.

Comme nous, vous serez séduits par le cadre mis en scène par la Black Balloon Agency avec le concours de Laëtitia Benedetti, compagne du propriétaire.

L'espace a en effet été repensé dans un style conjuguant codes contemporains et rétros, paré de couleurs vives, notamment le bleu et l'orange, créant ainsi une atmosphère à la fois élégante et chaleureuse.

Au centre du restaurant on découvre un grand bar à manger en marbre blanc veiné de noir, idéal pour les petites croques en solo ou en duo, voire juste pour prendre un verre au cours d'un after work.

En façade, une vaste terrasse abritée par de grands parasols, fait le bonheur des amateurs de repas en plein air au moindre rayon de soleil.

À la tête des cuisines, le Chef Santiago Guerrero incarne parfaitement l'esprit du lieu. D'origine colombienne et suisse, il a forgé son expérience dans des établissements prestigieux comme le Pré Catelan ou le Prince de Galles et s'est entouré d'une brigade efficace, avec Carlos Quiñonez comme second de cuisine et Asia Goncalves, cheffe pâtissière qui a fait ses classes chez Lenôtre.

Un casting réussi pour passer un bon moment à table et apprécier une cuisine française revisitée, respectueuse des saisons et des producteurs locaux.



Ainsi, la carte propose par exemple en guise d'entrée un délicat Saumon gravlax maison à la crème citronnée, délicat préambule à des mets bien mitonnés comme le filet de truite au beurre blanc aux œufs de truite, ou une bavette de bœuf sauce chimichurri.

Mais si vous trouvez un partenaire, nous vous conseillons d'opter pour les belles pièces de viande à partager, comme cette tendre et imposante côte de bœuf française de 1kg, rôtie au charbon de bois et servie accompagnée par exemple d'une exquisite purée de pommes de terre maison. Tout ce qu'il faut pour faire un très agréable repas conclu par exemple d'une très gourmande et modeuse Pavlova ou d'une belle tartelette au chocolat Tulakalum 75 %, praliné noisette et grué.

Comptez autour de 60€ hors boisson à la carte et si vous aimez les bonnes affaires n'hésitez pas un instant devant l'épatant menu du déjeuner servi du lundi au vendredi à 35€, ou même seulement 29€ si vous faites l'impasse sur l'entrée ou le dessert

## *Restaurant Vendémiaire*

*Ouvert tous les jours*

*Accueil de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30*

*54 boulevard de La Tour Maubourg, 75007 Paris*

*Métro La Tour Maubourg*

*01 47 05 89 86 - vendemiaire.paris*



# Onyx

la perle noire des  
grands-boulevards

*Le groupe familial Marki & Co enrichit le paysage gastronomique parisien  
avec l'ouverture du restaurant Onyx, nouvelle adresse qui vient s'ajouter  
à sa collection de belles tables tendance et parisiennes.*

PAR MANUEL MARIANI



Cette table chic située à quelques pas de l'Opéra, à l'arrière de l'immeuble abritant les Galeries Lafayette Haussmann, se démarque déjà avec son architecture signée par le cabinet Anegil, qui crée un dialogue entre différentes atmosphères. Le rez-de-chaussée met en valeur l'héritage architectural du bâtiment avec sa structure métallique d'inspiration Eiffel, sublignée par une verrière graphique et un puits de lumière. Un bar central en noyer, où officie une partie de la brigade, anime l'espace et guide naturellement vers un bel escalier.

À l'étage, un mur de marbre onyx rétroéclairé marque l'entrée d'un "appartement" aux codes haussmanniens. L'espace joue avec les codes classiques - moulures, parquet point de Hongrie, miroirs de bronze - tout en intégrant quelques touches contemporaines. Deux espaces plus intimes s'y dissimulent : un cabinet aux tons rouge et pourpre pour les réservations privées, et une alcôve pour des déjeuners confidentiels.



En cuisine, le chef Benjamin Marotine, fort de son expérience au Louis XV - Alain Ducasse et au restaurant Spoon, propose une relecture de la gastronomie française enrichie par ses voyages. Sa carte oscille entre tradition et modernité, privilégiant les associations acidulées, amères et épicées. Le ceviche de bar côtoie une sauce yuzu-soja blanc (19 €), tandis que le ris de veau (49 €) s'accompagne d'un condiment façon Spritz. Le poulpe de Galice (32 €) se marie quant à lui à une émulsion café et un condiment del piquillo.

Les desserts mettent en lumière une approche créative de la pâtisserie française : le Paris-Brest "Signature" (18 €) associe un praliné pécan-noisette à une ganache vanille caramélisée, pendant que le millefeuille (15 €) - "Signature", lui aussi - revisite cette emblématique pâtisserie avec une crème vanille grillée et des notes de tonka.

Au déjeuner, Onyx propose des formules accessibles (entrée-plat ou plat-dessert à 35 €, menu complet à 42 €), tandis que le soir permet de découvrir un assortiment de plats issus de la carte proposé dans un menu dégustation en cinq étapes à 89 €. Une adresse idéale pour les déjeuners d'affaires, les dîners entre amis ou les soirées romantiques.

## *Restaurant Onyx*

*Ouvert tous les jours midi et soir*

*71 rue de Provence, 75009 Paris*

*Menu déjeuner : 35-42€*

*Menu carte blanche : 89€*

*À la carte : environ 70€*



# *La Robe. et le Palais*

L'excellence bistronomique  
au cœur de Paris



*Dans le pittoresque quartier des Halles, La Robe et le Palais s'est imposé  
au fil du temps comme une référence incontournable pour les amateurs de vins  
et de gastronomie française... et ce n'est pas le nouveau patron  
Jean-Pierre Griffon qui souhaite y changer quelque chose !*

PAR JEAN-CLAUDE MARIANI

L'ové dans une rue chargée d'histoire, le restaurant vous accueille une ambiance feutrée et chaleureuse. La salle principale, avec ses murs en pierres apparentes et ses voûtes caractéristiques du vieux Paris, accueille une trentaine de couverts dans une atmosphère intime avec un mini comptoir au fond à gauche de l'entrée, des tables aux plateaux incrustés d'étampes de caisses de grands crus ceinturées de chaises bistrot et tout autour de la salle des banquettes en skaï bordeaux. Un écrin parfait pour une expérience gastronomique raffinée.

La philosophie du lieu renverse les codes traditionnels de la restauration : ici, le vin n'est pas choisi pour accompagner le plat, mais participe pleinement à la conception des assiettes. Le chef élabore ses créations en étroite collaboration avec le sommelier, donnant ainsi naissance à des accords subtils et parfois audacieux.

L'âme du restaurant bien entendu réside dans sa cave exceptionnelle, riche de plus de 800 références minutieusement sélectionnées. Le sommelier Ferdinand Mesnier, véritable passionné du vin, a constitué au fil des années une collection impressionnante qui fait la part belle aux grands crus français tout en s'ouvrant aux pépites de France et même du monde entier. Les clients peuvent ainsi explorer des millésimes rares et découvrir des domaines confidentiels.



L'équipe de salle, dirigée avec passion par Bruno Delvaille, allie professionnalisme et convivialité. Le personnel formé à l'œnologie, n'hésite d'ailleurs pas à partager ses connaissances avec enthousiasme sans jamais verser dans le pédantisme.

De son côté le Chef Arsène Nesterenko qui règne sur la cuisine, a signé une carte subtile et savoureuse, retour aux sources de la "Cuisine française de Bistrot" avec de grands classiques de la cuisine française : œuf mayonnaise, foie gras maison, lotte rôtie au petits légumes bio et beurre blanc safrané, filet de canette de Challans accompagné de navets glacés à l'orange et de chou pak choï, tartelette aux fraises et mousseline vanillée, mi-cuit au chocolat noir...

La Robe et le Palais fait ainsi le bonheur des appétits les plus exigeants et des amateurs de vins en V.O.

## *Restaurant La Robe et le Palais*

*Fermé dimanche et lundi midi*

*13 rue des Lavandières-Sainte-Opportune, 75001 Paris*

*09 55 59 69 39*

*robeetlepalais.fr*



# shopping femme

## Les 50 nuances de fraise de Dyson

Pour les fêtes de fin d'année, Dyson présente une édition spéciale de sa gamme de coiffage, habillée de teintes inédites : Fraise Cuivrée et Rose Poudré. Inspirée des pigments naturels de fraises cultivées par Dyson Farming, cette palette unique allie raffinement et éclat avec une finition métallique satinée.

Les fraises de Dyson, issues de plus d'un million de plants cultivés toute l'année dans une serre éco-responsable de six hectares, incarnent une innovation durable. La serre est alimentée en énergie grâce à un digesteur anaérobie, transformant les déchets de culture en chaleur pour favoriser une production en continu. Les experts Dyson ont travaillé la teinte naturelle des fraises sur divers matériaux pour capturer une harmonie subtile de rose, rouge, pêche et orange.

Le résultat ? Un rose sophistiqué, relevé de touches cuivrées, pour un fini glamour et élégant, parfait pour cette édition exclusive et stylée.

[www.dyson.fr/soin-des-cheveux](http://www.dyson.fr/soin-des-cheveux)



## L'Orchidée Impériale Black de Guerlain : une promesse de jeunesse

Guerlain innove, après plus de quinze ans de recherche pionnière, avec la nouvelle ligne de soins L'Orchidée Impériale Black, puisant dans le pouvoir de résilience unique de l'orchidée noire, cette fleur rare et précieuse, véritable emblème de survie.

Née au cœur des Andes péruviennes, l'orchidée noire, riche en microbiome, a développé un réseau de détection et de sauvegarde exceptionnel. Ce mécanisme naturel capte chaque variation de l'environnement et déclenche instantanément des réponses pour que la plante s'adapte et survive dans les conditions les plus extrêmes.

Ce trésor de haute cosmétique agit en profondeur sur trois niveaux de la peau, lui conférant un véritable bouclier contre les effets visibles du vieillissement. Fortifiée, la peau retrouve sa capacité à générer des protéines de jeunesse, la protégeant et la revitalisant durablement.

Les résultats cliniques parlent d'eux-mêmes : après un pot de crème, la peau semble régénérée, paraissant rajeunie de huit ans. L'Orchidée Impériale Black incarne ainsi la promesse d'une jeunesse retrouvée, dans un écrin au design majestueux.

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



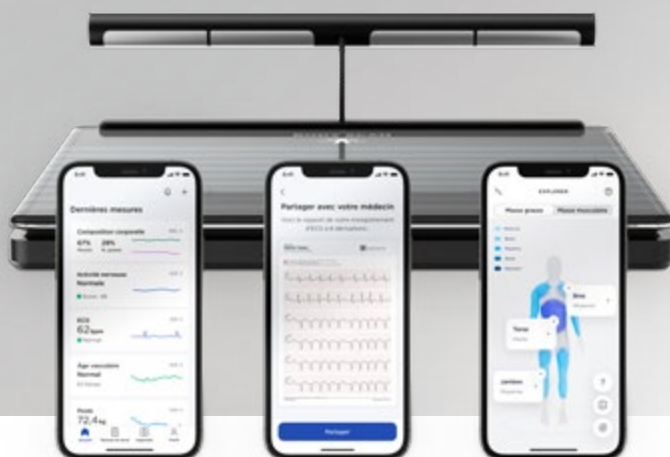
## Body Scan : la station de santé connectée pour votre bien-être

Avec la balance Body Scan, Withings repousse les limites de la santé connectée. Depuis la création de sa première balance connectée en 2009, le leader français ne cesse d'innover. Lauréate de trois CES Innovation Awards 2022, la Body Scan offre aujourd'hui une analyse complète et détaillée de votre bien-être, mesurant tout, de la composition corporelle segmentée à l'activité nerveuse et la santé cardiovasculaire, pour une vue à 360° de votre corps.

Grâce à la détection avancée de biomarqueurs liés à des maladies comme le diabète de type 2, Body Scan permet un suivi proactif de votre santé directement chez vous. Elle identifie précocement certains risques et pathologies, offrant une prévention personnalisée.

Comprendre, prévenir et agir : tels sont les maîtres-mots de Withings, qui transforme la gestion de la santé à domicile avec cette station connectée d'avant-garde.

[www.withings.com/fr/fr/scales](http://www.withings.com/fr/fr/scales)



## Le Land Art dans votre sweet home

Les créations de l'artiste brésilienne Angela Maria sont des sculptures esthétiques s'inspirant du mouvement "Stone Balancing", l'art d'empiler les pierres. Des œuvres artistiques aux matériaux naturels, érigées en pleine nature, exposées librement au gré du temps. Aujourd'hui, cette créatrice vous propose d'approprier cet art inspirant à travers une collection réalisée avec des pierres naturelles et un esthétisme raffiné.

Par leur beauté épurée, ces sculptures s'intègrent parfaitement dans des intérieurs minimalistes et contemporains. Elles apportent une touche authentique et apaisante, favorisant une atmosphère zen propice au bien-être et à la relaxation.

Avec sa nouvelle collection de sculptures en pierre, Angela Maria convoque la nature dans votre espace de vie. Une invitation à la tranquillité, où chaque pierre équilibre l'espace et révèle la beauté intemporelle de la nature...

[www.instagram.com/angelamaria.atelier](http://www.instagram.com/angelamaria.atelier)

# shopping homme

## Le Flipper Orbital par From Futur Design : une expérience de jeu inédite

Avec son design avant-gardiste et ses courbes fluides, le flipper Orbital de From Futur Design réinvente l'expérience du flipper en version digitale. Nom inspiré par la trajectoire en orbite de la bille, cette machine unique marie sensations classiques et innovations visuelles. Doté de cinq écrans, dont un impressionnant playfield OLED 4K de 42 pouces, l'Orbital propose plus de 600 univers de jeu captivants, allant des icônes comme Goldorak et Medieval Madness aux classiques tels que Eight Ball Deluxe, Fathom, Batman 66, et Total Nuclear Annihilation.

Pensé pour s'intégrer dans tous les intérieurs, l'Orbital est disponible en trois finitions élégantes : bronze, noir et blanc. Alliance de design audacieux et de performances high-tech, ce flipper nouvelle génération est le compagnon idéal des passionnés de jeux vidéo à l'ère du digital.

[www.orbital-pinball.com](http://www.orbital-pinball.com)



## Fujifilm X100 VI : pour créer des contenus inoubliables

L'appareil photo Fujifilm X100VI, sixième génération de la série X100, incarne l'alliance parfaite entre technologie de pointe et design intemporel. Compact et léger, il est le compagnon idéal pour immortaliser vos aventures créatives. Doté des dernières avancées en imagerie numérique, il offre une expérience immersive. Grâce à sa connexion Bluetooth intégrée, partager vos photos n'a jamais été aussi simple.

La sixième version de la série X100 se distingue par plusieurs caractéristiques notables, comme le capteur haute résolution, un objectif fixe lumineux, une stabilisation d'image intégrée, une mise au point automatique avancée grâce à l'intelligence artificielle, 20 modes de simulation de film, des capacités vidéo étendues et une connectivité intégrant le Wi-Fi et le Bluetooth 4.2, facilitant le transfert d'images et le contrôle à distance via des appareils mobiles.

Son design reste classique et ergonomique avec le style néo-rétro qui caractérise la série X100. Des molettes de réglage manuelles offrent une expérience tactile appréciée des photographes professionnels et amateurs, à la recherche de performances et de portabilité.

[www.fujifilm-x.com/fr-fr/products/cameras/x100vi/](http://www.fujifilm-x.com/fr-fr/products/cameras/x100vi/)



## Victorinox Dive Pro : précision et excellence à toute épreuve

Conçue pour dominer la pression sous l'eau, sur terre et sur tous les terrains, la Victorinox Dive Pro incarne la robustesse et l'innovation. Fidèle à l'esprit du légendaire couteau suisse, cette montre, pensée pour les aventuriers modernes, allie performance et savoir-faire d'exception.

Certifiée ISO 6425, la Dive Pro garantit une étanchéité jusqu'à 300 mètres, répondant ainsi aux exigences rigoureuses de la plongée. Elle résiste au sable, à la poussière, aux chocs et aux vibrations, s'adaptant aux conditions les plus extrêmes.

Avec ses lignes épurées et ses formes affirmées, la Dive Pro combine des matériaux innovants pour un design unique et fidèle à l'ADN de Victorinox. Dotée d'une garantie de cinq ans, elle incarne une fiabilité et une qualité inégalées, assurant une élégance prête à affronter tous les défis.

[www.victorinox.com/fr-FR](http://www.victorinox.com/fr-FR)



## Roulez avec style et performance

Découvrez le Heritage Altitude, le VTT à assistance électrique qui allie performance et design, inspiré de l'univers de la moto, avec ses lignes racées et audacieuses. Conçu pour affronter les montagnes et les sentiers les plus escarpés, ce VTT se distingue par son équilibre parfait entre élégance et robustesse, affirmant son caractère dès le premier regard.

Doté d'un cadre en carbone d'origine française et de composants ultra-résistants de très haute qualité,

le Heritage Altitude vous offre bien plus qu'un simple moyen de transport : c'est une véritable invitation à dépasser vos limites. Grâce à sa puissance inégalée et à sa boîte de vitesses automatique, ce VTT assure une expérience de pilotage exceptionnelle, fluide et intense, pour des aventures inoubliables en pleine nature.

Le Heritage Altitude est bien plus qu'un vélo, c'est un partenaire pour dompter les sommets !

[www.ateliers-heritagebike.com/fr](http://www.ateliers-heritagebike.com/fr)

# LES BONNES ADRESSES

*de Luxe Infinity*

## DESTINATIONS

### CROISIÈRE AUX GALAPAGOS

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

### MASHPI LODGE

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

---

## HÔTELS

★★★★★

### CASA GANGOTENA

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

### BAUMANIÈRE

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

### MAISON ALBAR-AMOURE

[www.maison-albar-hotels-amoure.com](http://www.maison-albar-hotels-amoure.com)

## BOUTIQUES

### SOANN

[www.soann-joaillerie-paris.fr](http://www.soann-joaillerie-paris.fr)

### INFINE JOAILLIER

[www.infine-joaillier.com](http://www.infine-joaillier.com)

### DATTE EVENT PARIS

[www.instagram.com/datte\\_event\\_paris](https://www.instagram.com/datte_event_paris)

### SHOKZ

[fr.shokz.com](http://fr.shokz.com)

---

## NOS PARTENAIRES

### RÉVÉLATIONS

[www.revelations-grandpalais.com](http://www.revelations-grandpalais.com)

### SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

[www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info)

### HAUTE ECOLE DE JOAILLERIE

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

# DUBAI INTERNATIONAL BOAT SHOW

19 — 23 FEB 2025



## Experience MENA's largest luxury yacht & lifestyle show

*An Ocean of Opportunities Awaits You in Dubai*

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

For enquiries: [Dubai.Boatshow@dwfc.com](mailto:Dubai.Boatshow@dwfc.com)

HOSTED AT



Dubai Harbour

ORGANISED BY



مركز دبي التجاري العالمي  
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

MER DIM  
21 > 25  
MAI 2025  
Grand Palais  
P A R I S

Biennale  
Internationale  
Métiers d'Art  
et Création

*L'Italie,  
pays à l'honneur*

# RÉ VÉ LATIONS

[revelations-grandpalais.com](http://revelations-grandpalais.com)

ORGANISÉ PAR

  
ATELIERS D'ART  
DE FRANCE