

# LUXE INFINITY

N°14 • PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 • 15 €

LifeStyle



*Automobile*

UN PASSÉ  
*tellement présent*

*Horlogerie*

PASSER  
EN MODE  
*rétofuturiste*

*Joaillerie*

BIJOUX VINTAGE,  
*un héritage réinventé*

*Découverte*

LE FUTUROSCOPE

*Rencontre*

COGNAC  
*Blues Passions*  
2025



# FINE ARTS PARIS



## GRAND PALAIS 20-24 SEPT. 2025

100 GALERIES D'ART INTERNATIONALES  
20 SPÉCIALITÉS

Organisé par



AGENCE  
D'ÉVÉNEMENTS  
CULTURELS

En partenariat avec



GrandPalais

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

Photo : ©SimonLerat

## À LA FRANÇAISE, AVEC PASSION

**Éditeur :**

INFINITY MEDIA SAS

**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

Diego

Patrick KOUNE

**Crédits photo :**

Patrick KOUNE

Jonathan KOUNE

**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

LUXE INFINITY MAGAZINE.

ISSN 2647-2228



A chaque terroir, à travers chaque atelier, la France nous surprend, nous touche, nous émerveille. Ce nouveau numéro est spécialement dédié à une France qui célèbre le savoir-faire et les traditions, avec passion et émotion, ancrée dans ses racines mais tournée vers demain ; un pays qui fédère les talents des artisans d'exception.

Entre pierres précieuses, calibres mythiques et lignes racées de carrosseries d'un autre temps, c'est tout un art de vivre qui s'exprime, où le raffinement tutoie la mécanique et où chaque détail devient déclaration d'amour à l'excellence.

Nous sommes allés à la rencontre des salons FAB Paris et Artisans d'excellence, ces événements d'élite qui mettent en lumière un patrimoine qui n'a rien perdu de sa noblesse. Ces hommes et femmes ne fabriquent pas seulement des objets : ils sculptent le temps, l'élégance, la créativité.

Dans une France champêtre, les Hautes Roches et le Moulin de Cambelong perpétuent avec authenticité l'art de vivre à la française. Dans le sud-ouest, le festival Cognac Blues Passions insuffle une énergie musicale insoupçonnée. C'est aussi au cœur des vignobles charentais qu'est né le parfum rare de Maison Psyché, entre tradition viticole et vibration sensorielle de Maison Psyché. Ici, le passé et le présent chantent à l'unisson, dans une ambiance authentique, comme un vieux riff de guitare au goût de chêne.

Cap vers le futur ensuite, au Futuroscope près de Poitiers, où l'innovation prend des airs de voyage sensoriel. Plus qu'un parc, c'est un laboratoire à ciel ouvert, une promesse d'émerveillement pour petits et grands, une preuve que l'innovation peut aussi être poétique.

Ce numéro est un hommage vibrant à une France qui ne choisit pas entre tradition et modernité, mais qui tisse l'un avec l'autre pour créer un style inimitable : le sien.

*Patrick Koune*

# SOMMAIRE

LUXE INFINITY • PRINTEMPS/ÉTÉ 2025



07

## *Automobile*

LE VINTAGE, UN PASSÉ  
TELLEMENT PRÉSENT

80

LA RENAULT 4,  
UNE LÉGENDE POPULAIRE  
À QUATRE ROUES

15

## *Joannerie*

BIJOUX VINTAGE,  
UN HÉRITAGE RÉINVENTÉ

76

HAUTE ÉCOLE DE JOAILLERIE,  
UN DIPLÔME DU MÉTIER  
POUR LE MÉTIER

23

## *Horlogerie*

PASSER EN MODE  
RÉTROFUTURISTE

31

## *Découverte*

LE FUTUROSCOPE,  
INNOVATION ET SCÉNOGRAPHIE  
MULTISENSORIELLE

39

## *Escapade*

LES HAUTES ROCHES,  
UNE ODYSÉE TROGLODYTIQUE  
SUR LES RIVES DE LA LOIRE

45

LE MOULIN DE CAMELONG,  
UN HAVRE ÉPICURIEN  
ET ÉCORESPONSABLE

50

## *Gastronomie*

LA ROUTE DES SAVEURS DES  
DISCIPLES ESCOFFIER MAROC

# N° 14

MAGAZINE  
SEMESTRIEL

65



82



94



56

DAVID BOYER,  
À LA CROISÉE DES RACINES  
ET DE L'EXCELLENCE

85

DUO DE CHEFFES  
À LA MAISON BLOSSOM

88

LA RENAISSANCE DES  
"BOUILLONS" PARISIENS

91

JEANNETTE, BAR DE LA MER

60

*Art & tradition*

FAB PARIS 2025, AU CŒUR  
DE L'EXCELLENCE ARTISTIQUE

65

SALON ARTISANS D'EXCELLENCE  
UNE ODE CONTEMPORAINE  
AUX SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

69

*Savoir-faire*

ECLAT D'OMBRE DE MAISON  
PSYCHÉ, UNE NOUVELLE  
MÉTAMORPHOSE OLFACTIVE

72

*Rencontre*

COGNAC BLUES PASSION 2025

94

*Shopping*

NOTRE SÉLECTION LIFESTYLE

98

*Retrouvez nos  
bonnes adresses*



Haute École  
de Joaillerie  
— PARIS —  
Révélateur de talents



# MBA

MANAGEMENT EN BIJOUTERIE-JOAILLERIE



Et si vous mettiez vos compétences  
au service de la bijouterie-joaillerie !



# LE VINTAGE

## Un passé tellement présent

*Depuis une dizaine d'années, l'industrie automobile connaît une mutation profonde, dictée par les impératifs environnementaux, l'électrification et l'automatisation.*

*Pourtant, en marge de cette évolution technologique, un phénomène attire l'attention des passionnés d'automobiles : le renouveau des voitures vintage.*

PAR CORINNE BEDROSSIAN



ASTON MARTIN DB4 GT ZAGATO  
CONTINUATION, PRODUITE  
À 19 EXEMPLAIRES.

©Photo : Aston Martin



DEUXIÈME ÉDITION DU DEAUVILLE CLASSIQUE.

©Photo : Deauville Classic

Véritables œuvres d'art mécaniques, ces véhicules néo-rétro sont réinterprétés ou ressuscités par des constructeurs historiques ou de nouveaux artisans. Ils conjuguent patrimoine esthétique, performances contemporaines et technologies modernes. Cet engouement répond-il à une quête d'authenticité ou de sensations brutes ? N'est-ce pas finalement une façon de s'ancrer dans la certitude et l'existant alors que la situation politique, économique mondiale est en pleine mutation ?

## La nostalgie comme moteur du renouveau

On le voit chaque année, de plus en plus nombreux sont les visiteurs qui déambulent dans les salons automobiles classiques. Ces concours d'élégance et autres salons de prestige sont des vitrines privilégiées pour ces supercars vintage modernisées. Que ce soit à Pebble Beach aux USA, au Concorso d'Eleganza Villa d'Este en Italie, ou encore au salon Rétromobile à Paris, le nombre de visiteurs est en constante augmentation et les achats se multiplient. L'une des raisons réside dans le fait que les visiteurs retrouvent les voitures de leur jeunesse, la nostalgie et le besoin de s'approprier une voiture qui les faisait rêver, enfant.

Le salon Rétromobile existe depuis bientôt 50 ans et attire presque 150 000 visiteurs. En 2025, il a comptabilisé 12% de passionnés en plus par rapport à 2024. D'autres salons suivent ses traces et, suite à l'engouement évident pour les voitures classiques, de nouveaux événements émergent : Prestige de Beaune, créé en 2022, ou encore Deauville Classic, lancé en 2024, qui vient d'organiser sa deuxième édition avec un peu plus de 12 000 visiteurs. Jean-François Texier, son créateur, s'étonne du nombre de ventes réalisées sur place : "certains viennent pour visiter et repartent avec une voiture". Un achat d'impulsion qui s'explique sans doute par la morosité ambiante qui incite le monde à trouver un exutoire. Sinon, comment expliquer les sommes astronomiques dépensées pour ces voitures de collection ? 31 millions d'euros pour la Ferrari 250LM 1964 de Scaglietti lors de la dernière vente aux enchères RM Sotheby's en février 2025. Les ventes les plus importantes accueillent plus de 1000 inscrits. Certains viennent surenchérir sur place, d'autres par téléphone ou encore, par internet. Tous friands d'investir dans ces voitures de collection. Artcurial, Bonhams et d'autres maisons de vente brassent des fortunes à travers ces véhicules de rêve souvent vus comme des investissements, tant leur rareté garantit une valorisation à long terme. De plus, leur production limitée, associée à des programmes d'authentification constructeur, assure une traçabilité essentielle pour les collectionneurs.



FERRARI 250LM 1964  
DE SCAGLIETTI.

©Photo : RM Sotheby's

Ceux qui n'achètent pas réparent. Difficile de se séparer de ces voitures, de ces marques qui ont influencé l'industrie, qui ont appartenu à nos parents ou grands-parents.

De nombreuses sociétés l'ont bien compris et se sont lancées dans la restauration de voitures anciennes et de prestige. Jacques Bidault, ancien cadre de Dassault Systèmes, entretenait une passion pour l'automobile depuis de nombreuses années. Une opportunité dans sa vie professionnelle l'a amené à accomplir son rêve en créant la société AutoRosati à Fontenay aux Roses. Il restaure, embellit, transforme des voitures de prestige mais pas que. Il voit défiler au côté des Porsche, Ferrari ou Jaguar, des voitures de séries anciennes dont les propriétaires ne veulent pas se détacher.

Il faut dire que l'automobile, plus que tout autre objet industriel, provoque une dimension émotionnelle forte. Les supercars des années 1960 à 1990 ont marqué des générations, que ce soit par leur présence sur circuit, leur rôle dans la pop culture, ou tout simplement, leur esthétique. Les Lamborghini Miura, Ferrari F40 ou McLaren F1 ne sont pas seulement des voitures : ce sont des symboles.

Le marché est donc mûr pour une réinterprétation de ces légendes, portée par la nostalgie et la recherche de sensations plus pures. Contrairement aux supercars modernes, souvent assistés électroniquement, les modèles vintage offrent une expérience de conduite viscérale où le pilote fait corps avec la machine.

©Photos : Automobili Lamborghini S.p.A



LES DEUX GÉNÉRATIONS DE LA  
LAMBORGHINI COUNTACH.

LA COUNTACH LPI 800-4





LA BUGATTI CHIRON,  
INSPIRÉE DE LA TYPE 57  
SC ATLANTIC.

©Photos : Bugatti



LA CALANDRE DE LA BUGATTI CHIRON  
SUPER SPORT RAPPELLE L'ÉLÉGANCE D'ANTAN.

## Les acteurs du renouveau : entre renaissance et nouveaux-nés

Le renouveau des supercars vintage n'est pas seulement une initiative de collectionneurs passionnés. Plusieurs constructeurs historiques et nouveaux créateurs participent à ce mouvement, en ressuscitant des icônes ou en proposant des véhicules fortement inspirés des grands classiques.

Pour Lamborghini, c'est la renaissance de la Countach avec la LPI 800-4 produite à 112 exemplaires et déjà tous vendus, qui s'inspire directement des lignes iconiques de la Countach des années 1970. Elle est propulsée par un moteur V12, 780ch associé à un moteur électrique de 48 volts monté directement sur la boîte de vitesses, qui fournit une puissance supplémentaire de 34ch pour une réponse instantanée et des performances accrues. Ses clients du monde entier ont le privilège de conduire un morceau d'histoire automobile réinventé pour le futur.

Quant à Aston Martin, c'est la DB4 GT Zagato Continuation, produite à seulement 19 exemplaires, qui est une réédition fidèle de la mythique DB4 GT Zagato de 1960. Cette voiture célèbre à la fois le centenaire du carrossier italien Zagato et l'héritage d'Aston Martin. Non homologuée pour la route, elle s'adresse aux collectionneurs et amateurs de conduite sur circuit, désireux d'accéder à l'expérience de la conduite d'époque, mais avec une fiabilité moderne. Entièrement assemblée dans l'usine historique de Newport Pagnell, la DB4 GT Zagato Continuation dispose d'une carrosserie en aluminium façonnée à la main et sous le capot, on trouve un six cylindres atmosphériques

de 4,7 litres développant 390ch, couplé à une boîte manuelle à quatre rapports et un différentiel à glissement limité, contre 300 ch pour la version originale.

Chez Bugatti, la Type 57 SC Atlantic, dévoilée il y a près de 90 ans, demeure une source d'inspiration inépuisable pour les amateurs d'automobile et les esthètes du monde entier. Ce chef-d'œuvre intemporel a directement influencé la conception de la Bugatti Chiron Super Sport, en particulier dans sa déclinaison exclusive "57 One of One". De nombreux éléments emblématiques de l'Atlantic – notamment sa ligne dorsale rivetée qui parcourt l'intégralité de la carrosserie – ont été réinterprétés avec modernité sur ce modèle d'exception. La calandre en fer à cheval de la Type 57 SC Atlantic, semblant suspendue entre les ailes galbées, reste l'un des signes distinctifs les plus puissants du design Bugatti. Pour la Chiron Super Sport "57 One of One", l'équipe Sur Mesure a collaboré étroitement avec les ingénieurs afin de rendre un hommage fidèle à cette icône, tout en respectant la philosophie fondatrice de la marque : "La forme suit la performance". À l'extérieur, une nouvelle calandre et des jantes chromées aux reflets bleutés rappellent l'élégance d'antan. À l'intérieur, le cuir Gaucho et des broderies personnalisées célèbrent avec subtilité l'héritage Bugatti. Un véritable pont entre passé mythique et avenir légendaire.

©Photo : Aston Martin



BOÎTE MANUELLE  
À 4 RAPPORTS  
POUR L'ASTON  
MARTIN DB4  
GT ZAGATO  
CONTINUATION.



LA RENAISSANCE  
DE SAOUTCHIK APRÈS  
70 ANS D'ABSENCE.

©Photos : Saoutchik et Ugur Sahin Design



LA SAOUTCHIK  
TORPEDO S  
D'UGUR SAHIN.



ASTON MARTIN DB4 GT ZAGATO  
CONTINUATION. PRODUITE  
À 19 EXEMPLAIRES.

©Photo : Aston Martin

**D'**autres marques renaissent de leurs cendres et continuent de s'inspirer de leurs modèles d'antan tout en innovant avec leur savoir-faire. C'est le cas de la légendaire maison de carrosserie Saoutchik. Après plus de 70 ans d'absence, ce symbole du luxe automobile des années 1920 à 1950 renaît grâce à Saoutchik B.V., une société fondée en 2016 aux Pays-Bas. Sa mission : recréer l'émotion et l'élégance d'antan en y associant les standards technologiques du XXI<sup>e</sup> siècle, dans des créations automobiles ultra exclusives et sur-mesure.

Cette entreprise ne se contente pas de reproduire le passé : elle le réinterprète. Elle conçoit et fabrique des véhicules uniques, alliant design classique, haute ingénierie et matériaux de pointe, dans une approche intégrée allant du premier croquis à la production finale. Chaque modèle, produit en série très limitée, est destiné à une clientèle d'esthètes exigeants et de collectionneurs avertis.

L'expérience proposée dépasse la simple acquisition d'une voiture : le client participe activement à la conception de son véhicule, intégré à un cercle fermé qui fait de cette aventure un luxe émotionnel. En rendant hommage aux carrossiers d'autrefois tout en innovant, Saoutchik redéfinit la notion de supercar vintage moderne. Elle offre des œuvres roulantes, alliant histoire, style et performance, incarnant l'essence même de l'automobile d'exception à l'ère contemporaine. Ainsi la Saoutchik Torpedo S est simple et ambitieuse : s'approprier l'ADN de l'un des plus grands classiques du design automobile et le réinterpréter, avec respect et maîtrise, pour répondre aux exigences de la vie contemporaine.

Inspiré par la Mercedes 300 SL, le bureau de design et d'ingénierie d'Ugur Sahin Design a œuvré avec minutie pour recréer une vision contemporaine de ce modèle mythique, en en faisant une résurrection de la haute couture automobile.



DELAGE D12.  
LA RENAISSANCE  
DE L'HYPERCAR.

©Photo : Delage

Une autre marque française s'est relancée en 2019, après sept décennies d'absence : Delage Automobiles, victoire au Mans, victoire aux 500 miles d'Indianapolis, champion du monde des Grands Prix et reine des concours d'élégance pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Ces voitures sont vendues à des collectionneurs du monde entier, parfois pour plusieurs millions. Aujourd'hui, la marque Delage, symbole de l'élégance et de la vitesse, s'est inspirée de ces exploits et de la Delage 15 S8 de 1927 pour créer avec une équipe d'investisseurs et d'ingénieurs la D12, dont le design à la fois pur et agressif rappelle la Formule1 et les avions de chasse. Désormais, Delage annonce sa prochaine hypercar et un projet de deuxième marque sportive.

Les marques françaises ne sont pas les seules à renaître. À l'automne 2024, l'italien Bertone a dévoilé le Runabout, un nouveau modèle exclusif qui rend hommage au concept emblématique Autobianchi A112 Runabout présenté au salon de Turin en 1969. Ce véhicule marque le lancement de la ligne Bertone Classic, dédiée aux réinterprétations modernes des chefs-d'œuvre historiques de la marque. Le nouveau Runabout allie style néo-rétro et performances contemporaines grâce à un moteur V6 de 500 chevaux, une nette évolution par rapport à l'original de 1969, qui ne développait que 55ch. Pensé comme une voiture légère et agile, le modèle est conçu pour deux passagers dans un habitacle exclusif, avec un accès latéral absent de la version d'époque.



BERTONE RUNABOUT.  
INSPIRÉE DE SON  
AINÉE DES ANNÉES 60.



L'AUTOBIANCHI  
RUNABOUT DE 1969.

©Photos : Bertone

Deux versions sont proposées : une Barchetta pour une conduite en plein air sans toit, et une Targa avec toit amovible, toutes deux fidèles à l'esprit de liberté et de plaisir de conduite du modèle d'origine. Limitée à une production restreinte, cette série met en avant le savoir-faire artisanal de Bertone. Pour Andrea Mocellin, responsable du design, ce modèle incarne "le plaisir de conduire et la joie de vivre à l'italienne".

Certaines voix s'élèvent contre le principe des recreations modernes, arguant qu'elles dénaturent l'authenticité historique. D'autres y voient une opportunité unique de préserver et faire revivre un patrimoine mécanique qui, sans cela, pourrait sombrer dans l'oubli.



LA ROADSTER  
CITADINE DE PATAK  
MOTORS IDÉALE  
POUR LA VILLE.

©Photo : Patak Motors

## Les nouveaux artisans du vintage

Parce qu'elles aiment les voitures d'époque et sont inspirées sans doute de cette nostalgie d'antan, certaines marques créent et inventent des modèles vintage du XXI<sup>e</sup> siècle.

C'est le cas de Patak Motors, entreprise slovaque dont l'objectif est de concevoir une voiture adaptée aux besoins des citadins et qui transforme en aventure toutes les activités quotidiennes telles que les déplacements, les courses ou la dépose des enfants à l'école. Une voiture respectueuse de la communauté et de l'environnement et qui reprend le style classique gentleman driver.

C'est ainsi que la microcar roadster se veut à la fois attrayante, compacte, adaptée à la ville, pratique et amusante, le tout enveloppé dans un design intemporel.

Dans le même registre, Pantore, fondée en 2021 par le designer franco-marocain Hakim Ouabbi, s'est spécialisée dans la création de voitures sportives en séries limitées. Pantore explore des technologies écologiques et avant-gardistes, telles que les moteurs à combustion hydrogène, l'efficacité aérodynamique et l'utilisation de matériaux composites recyclés et recyclables. L'entreprise incarne une vision mêlant performance, plaisir de conduite et raffinement, tout en s'inscrivant dans les enjeux environnementaux actuels et futurs.

©Photo : Pantore

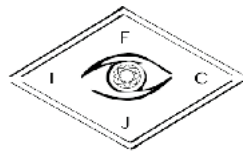
Le renouveau des supercars vintage reflète une volonté de réconcilier le passé et le futur, de perpétuer un héritage tout en intégrant les évolutions technologiques modernes. Ce mouvement s'impose comme une véritable tendance de fond, soutenue par une clientèle exigeante, passionnée d'histoire automobile mais également attentive à l'innovation.

Que ce soit à travers les recreations fidèles des grands noms de l'automobile, les initiatives audacieuses de nouveaux créateurs ou les programmes de certification et de restauration, l'industrie automobile vintage vit une seconde jeunesse, plus brillante et plus précieuse que jamais.

Le passé n'a jamais été aussi présent sur la route du futur.



PANTORE - LE TEIGNO.  
PRODUIT À 75 EXEMPLAIRES.



*In Fine*

JOAILLIER CREATEUR

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



# BIJOUX VINTAGE

## *Un héritage réinventé*

*Créant un pont entre héritage et modernité, la joaillerie d'aujourd'hui joue volontiers une partition vintage, portée par la nostalgie des époques passées.*

*Grandes maisons et créateurs indépendants revisitent des styles emblématiques du XX<sup>e</sup> siècle - Art déco, Belle Époque, années 1970 - en les adaptant aux goûts actuels. Les créations jouent sur la légèreté, l'ergonomie et les volumes pour redonner envie de porter ces motifs classiques dans une réinterprétation contemporaine.*

PAR CARINE LŒILLET

MELLERIO  
COLLIER PIERRERIES ROSE EN  
OR JAUNE SERTI DE KUNZITES,  
MORGANITES, OPALES ROSES,  
QUARTZ LAVANDE, QUARTZ  
ROSE, QUARTZ SUNFLOWER.

**MELLERIO**  
CHARMS PIERRERIES, INSPIRÉ DES  
DEVANTS DE CORSAGE DU DÉBUT  
DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE, TRANSPOSÉ DANS  
UN PORTÉ CONTEMPORAIN, JOUANT  
AVEC LES CONTRASTES DES TEINTES  
VIOLETTES DES AMÉTHYSTES.



Nous assistons à un véritable retour en grâce de la joaillerie vintage. Loin de se limiter à une simple nostalgie, cette tendance s'accompagne de multiples inspirations. Designs épurés et détournements audacieux transforment ces bijoux du passé en accessoires résolument contemporains. Plus qu'un simple phénomène de mode, la joaillerie vintage revisitée incarne un art du bijou à la croisée du patrimoine et de l'innovation.

Renouant avec les devants de corsage du début du XIX<sup>e</sup> siècle, les charms enrichissent la collection de colliers et boucles d'oreille de la Maison Mellerio dans un porté contemporain. Ils jouent avec les contrastes des teintes violettes des améthystes, vertes des prasiolites, jaunes des citrines, dorées des quartz rutile, azurées des topazes ou encore, aigue-marine et rosées des quartz et opales.

Mellerio, particulièrement connue au XIX<sup>e</sup> siècle pour ses parures colorées de haute joaillerie romantique, enrichit aussi sa collection Pierreries d'une version en camaïeux de roses. Chaque pierre choisie par Laure-Isabelle Mellerio, la directrice artistique, se veut comme une ode à la féminité, magnifiant le teint tel un maquillage subtil de la femme qui le porte. Ce collier décline la douceur pastel du quartz rose, l'élégance poudrée des opales, la tendresse rose pêche de la morganite, la délicatesse des roses lilas de la kunzite et les reflets variés du quartz lavande. L'ensemble de ces gemmes est délicatement mis en valeur par le contraste du métal précieux, subtilement nuancé du jaune au rose en passant par l'éclat de l'or vert, le tout formant une dentelle végétale et rappelant que Mellerio est également le grand joaillier historique du naturalisme.

**ROUVENAT**  
BAGUE FRAME EN OR JAUNE, DIAMANTS, LAQUE NOIRE ET PÉRIDOT.  
UNE CRÉATION INSPIRÉE DES MÉDAILLONS OVALES TROUVÉS  
DANS LES CARNETS DE DESSIN SIGNÉS LÉON ROUVENAT EN 1851.



**E**n 2021, Rouvenat avait acquis plus de trois mille dessins gouachés signés Léon Rouvenat, fondateur de la Maison de joaillerie en 1851. Regroupés dans dix carnets originaux dont les couvertures en cuir noir retiennent des feuilles tantôt peintes à l'or, tantôt crayonnées d'esquisses, ces archives vivantes continuent d'éveiller l'imaginaire créatif. Parmi ces cahiers, de nombreuses pages proposent l'étude de médaillons ovales aux contours tracés avec une extrême précision, tandis que le centre est laissé vide. Nul ne peut dire ce qui aurait été monté une fois le bijou réalisé... un camée, une relique, le sous-verre d'une photographie ?

Inspirée par ces décors de médaillon, la collection des bagues Frame de Rouvenat est semblable à des cadres qui mettent en lumière et protègent le portrait qui s'y trouve. Parce que chaque pierre centrale est unique, précieuse et admirable, elles sont ici encadrées et célébrées, leur offrant ainsi de porter leur propre histoire à travers le temps contemporain.







**SOANN**

COLLIER CHARLESTON AU GRAPHISME INSPIRÉ DE L'ART DÉCO : EN OR JAUNE PAVÉ DE 24 DIAMANTS POUR UN POIDS TOTAL DE 0,30 CARAT G-VS.

BAGUE CHARLESTON EN OR JAUNE, DIAMANTS BAGUETTE DE 0,25 À 0,35 CARAT G-VS, DIAMANTS ROUNDS 0,25 CARAT G-VS ET DIAMANT CENTRAL D'UN CARAT.

**L**a collection Charleston de Soann rend hommage au style Art déco des années 1920 en revisitant ses codes emblématiques avec une touche contemporaine. Elle allie l'élégance intemporelle de lignes franches et de motifs géométriques à une technicité moderne, offrant des bijoux légers et confortables grâce aux ajourages, en alternant les diamants géométriques tels que les baguettes et les formes rondes, rehaussés par un serti millegrain qui en accentue l'éclat. Confectionnée en or et pierres précieuses, cette collection raffinée s'adapte à toutes les occasions, incarnant à la fois la sophistication et l'esprit libre de l'époque Charleston. Une collection fidèle à la vision de la maison Soann : réinventer la joaillerie en alliant tradition et modernité pour créer des bijoux au design affirmé et intemporel.

**CRIS PORTO**  
BOUCLES D'OREILLES SISSI,  
QUI RÉINTERPRÈTE LES  
CODES DE LA ROYAUTE,  
EN OR BLANC AVEC 78  
DIAMANTS BLANCS,  
90 DIAMANTS ROSES  
ET 2 MORGANITES.



**D**e son côté, inspirée par une époque empreinte de grâce et de romantisme, la maison de joaillerie brésilienne Cris Porto a imaginé la parure Sissi, qui réinterprète les codes de la royauté avec un souffle de modernité.

Composée d'un collier et de boucles d'oreilles, la parure Sissi met en lumière des morganites lumineuses - gemmes aux teintes roses délicates - serties dans des cadres ornés de diamants éclatants. Le collier, pièce centrale de cette parure, réalisé en or blanc, est orné de sept morganites totalisant 27,11 carats, illuminés par des diamants blancs totalisant 4 carats et des diamants roses. Ses lignes légères semblent raconter des récits d'antan. Assorties au collier, les boucles d'oreilles marient des morganites de 8,40 carats à des diamants blancs et roses. Avec ses tons doux et féminins, la parure Sissi de Cris Porto célèbre le romantisme dans un style contemporain.

Fondée par Laurent Baeza et Igor Nallet à Paris fin 2023, Astrom propose une joaillerie française qui encourage la résilience et l'accomplissement de soi en explorant la quintessence de l'univers. "Le nom de notre Maison fait référence à l'astrométrie qui évalue la position, la distance et le mouvement des astres sur la sphère terrestre" précise Igor Nallet, co-fondateur et président-directeur général.

Animé par une forte ambition créative, le raffinement des dessins adresse des clins d'œil à l'histoire de la grande joaillerie française tout en s'extirpant, avec audace, des codes traditionnels en vigueur. Cette vision chargée

d'histoire, de mythes et de culture s'épanouit dans un artisanat de haute-facure, intégralement prodigué par des ateliers travaillant pour la Place Vendôme.

La pièce originelle L'Universel, représentant un sceptre, a joué un rôle déterminant dans la genèse de la Maison Astrom. La collection, lancée en novembre 2024, forme une chronique de l'univers et de la créativité humaine en s'inspirant des bijoux de pouvoir qui, emblèmes de gloire et de victoire, transfiguraient le monarque qui les portait (devenant ainsi symboliquement l'intermédiaire entre l'humanité et les cieux).

Révélee fin janvier 2025, la collection de haute joaillerie Dynasties fait entrer en adéquation forme, matériau, composition, technique et symbolique. Trois pièces uniques traduisent avec modernité la grandeur des bijoux aristocratiques : ces bijoux, qui ont marqué l'apogée de l'art de la joaillerie, possédaient des significations profondes. Portées par les monarques, les couronnes et les sceptres étaient l'expression visible de leur rôle d'intermédiaires avec les royaumes célestes tandis que les pierres précieuses (Bleu de France, Orlov, saphir de Saint Edouard, rubis du Prince Noir - en réalité un spinelle - diamants Cullinan I et Cullinan II) manifestaient leur puissance.

Parmi ces pièces uniques, le collier Le Britannique pérennise l'âme de la légendaire couronne d'État créée à l'origine pour la Reine Victoria. Composé de 21 pièces (uniquement pour la couronne), ce tour de force créatif et artisanal qui ne réunit pas moins de 2 000 gemmes évoque, par leurs couleurs et leur éclat, les gemmes historiques qui ont illuminé les règnes successifs des souverains britanniques.



**ASTROM**  
COLLIER DOUBLE RANG LE  
BRITANNIQUE EN OR JAUNE ET BLANC,  
DIAMANTS (15 CTS) DONT UN DIAMANT  
TAILLE POIRE D VVS DE 2,19 CTS,  
RUBIS, SPINELLE ROUGE, SAPHIRS,  
ÉMERAUDES.



**HYPERCARS, SUPERCARS ET GT D'EXCEPTION TOUTES MARQUES**  
**Rallye touristique unique et business émotionnel\***

**5 JOURS 4 NUITS AU CŒUR DES ALPES**  
**25 ÉQUIPAGES - HÔTEL \*\*\*\* SPA NUXE**



Pour en savoir plus sur notre concept,\*  
scannez le QR code

Inscriptions également  
disponibles sur  
[www.adrenaline-mobilite.com](http://www.adrenaline-mobilite.com)



Une production

**Adrenaline**

Pulse votre mobilité

© Dima Panyukov - unsplash



ATELIER DES ORS



Liste de partenaires susceptibles d'évoluer jusqu'à la date de l'événement. Pour devenir partenaire : [nicolas@adrenaline-mobilite.com](mailto:nicolas@adrenaline-mobilite.com)

# TENDANCE MONTRES

*Passer en mode  
rétrofuturiste*



*À toujours vouloir faire des montres un outil de communication capable de dire aux autres qui nous sommes, on en oublie le plaisir hédoniste de les choisir pour ce qu'elles véhiculent comme image pour soi-même. Par chance, les montres vintage remettent les pendules à l'heure...*

PAR VINCENT DAVEAU

PIAGET.  
MONTRE  
ANDY WARHOL.



ZENITH-DEFY automatique avec date. Un vrai défi pour tous les ennemis des montres. Boîtier patenté étanche à suspension élastique amortissant les chocs radiaux et axiaux. Verre minéral trempé. Couronne vissée à double étanchéité. De gauche à droite :

- Acier. Cadran fumé. Bracelet d'acier à triple fermeture et verrouillage. Garantie étanche jusqu'à 30 atm.
- Acier. Cadran argenté. Garantie étanche jusqu'à 30 atm.
- Acier. Anneau de verre intérieur rotatif, pour plongeurs. Garantie étanche jusqu'à 60 atm.

ZENITH-DEFY, automatique avec date. Een uitdaging voor de vijanden van elk uurwerk. Gepatenteerde waterdichte behuizing met elastische vering die axiale en zijdelingse schokken opvangt en afzwakt. Gehard mineraal glas. Opgeschroefde, dubbel waterdichte kroon. Van links naar rechts :

- Staal. Gerookt cijferblad. Stalen armband met driedubbel slot en zekerheidsvergrendeling. Gewaarborgd waterdicht tot 30 atm. druk.
- Staal. Verzilverd cijferblad. Gewaarborgd waterdicht tot 30 atm. druk.
- Staal. Draaibare glazen binnenring voor duikers. Gewaarborgd waterdicht tot 60 atm. druk.

## DEFY-Plongeur, la montre de plongée la mieux protégée.

Automatique, avec calendrier. Boîtier acier extrêmement robuste, résistant à une pression de 60 atmosphères. Garantit une étanchéité parfaite jusqu'à 600 mètres! Lunette de plongée mobile à crans de sécurité.  
Bracelet acier ZENITH avec fermeture de sécurité.

Réf. 3648  
Cadran noir avec zone orange. Chiffres lumineux. Lunette de plongée orange.

Réf. 3650  
Cadran argenté avec chiffres lumineux. Lunette de plongée noire et blanche.



ZENITH  
DEFY REVIVAL A3648.

La plupart des marques horlogères ont compris de longue date l'importance de capitaliser sur leur passé pour se positionner sur l'échiquier horloger mondial. En dehors de quelques électrons libres pouvant se permettre de miser sur leur jeunesse, la plupart des marques de montres distillent annuellement un message subliminal à travers la présentation d'au moins un modèle inspiré d'une référence faisant partie de leur musée.

Tous les patrons l'avouent : il faut dans l'assortiment des produits présentés annuellement de quoi satisfaire tout le monde et les pièces inspirées de modèles historiques se vendent bien parce que leur passé leur donne un supplément d'âme et leur longévité graphique assure qu'elles restent durablement un bon placement. En matière horlogère, cela n'a rien d'un détail car un acheteur a toujours dans le coin de l'esprit l'idée de revendre un jour sa montre avec une substantielle plus-value ou au moins au prix le plus proche de celui d'achat.

Faire le choix de l'intemporalité est une garantie de stabilité dans le temps, un peu comme l'est un placement financier de "bon père de famille"

On pourrait se dire que les produits rentrant dans cette famille n'ont par conséquent jamais trop de "sex-appeal". En réalité, et sans doute parce qu'une partie d'entre eux sont des itérations de garde-temps apparus dans les "seventies", la plupart sont graphiquement impactants comme l'est la Zenith Defy Revival A3648.

Il s'agit ici d'une réédition d'un modèle de plongée lancé en 1969, l'année de naissance du El Primero, le premier calibre de chronographe automatique à haut rendement (36 000 alternances par heure).



AUDEMARS PIGUET  
ROYAL OAK  
QUANTIÈME PERPÉTUEL  
150<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

Dans le même esprit, les amoureux de l'époque Peace and Love apprécieront les derniers modèles Royal Oak d'Audemars Piguet, toujours d'actualité depuis 1972, l'année où elle s'est présentée comme la montre en acier de luxe la plus chère.

L'épicurien ayant les moyens saura séduire sa compagne en lui offrant l'une des montres les plus recherchées du moment : la Nautilus pour dame de la manufacture Patek Philippe.

Enfin, il sera toujours possible de sélectionner la pièce Andy Warhol de Piaget qui, cent pour cent "revival", est tout bonnement unisexue et donc susceptible d'être offerte à un homme amoureux du pop art ou à une femme de grande taille.



PATEK PHILIPPE  
NAUTILUS



PIAGET  
MONTRE  
ANDY WARHOL

**L**a belle est une évolution du modèle iconique sorti également en 1972 des ateliers de la Côte-aux-fées (Jura suisse). Plus étonnant dans ce milieu policé : l'arrivée dans cette période temporelle de Rolex avec la très étonnante Oyster Perpetual Land-Dweller qui s'inspire largement d'un modèle Datejust Oysterquartz datant des années "septantes", comme le disent les Suisses.

Moins éloignée de nous dans le temps, la Gerald Charles Maestro 25<sup>e</sup> Anniversaire va dans le même sens et conserve une identité graphique bien dans l'esprit de ce que Gérald Genta, le maître du design horloger des "seventies" et fondateur de cette marque, a pu produire. Soit dit en passant, les années 1980-1990, qui pourtant furent compliquées pour le marché horloger, semblent avoir leurs aficionados.

La preuve : TAG Heuer relance la Formula 1, une pièce abordable, iconique de cette période de transition. Ici, elle conserve son look inimitable tout en se mettant au goût du jour en embarquant un calibre à quartz fonctionnant à l'énergie solaire.

Pareillement, la St-Moritz de Chopard, lancée en 1980 par Karl-Friedrich Scheufele - alors âgé de 22 ans -, s'est depuis réincarnée en Alpine Eagle qui faisait partie des belles montres du salon Watches and Wonders 2025.



ROLEX  
OYSTER PERPETUAL  
LAND-DWELLER



GERALD CHARLES  
MAESTRO  
25<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE



TAG HEUER  
FORMULA 1  
REVIVAL 80

Maintenant, comme il en faut pour tout le monde, les marques rééditent de nombreux modèles hérités de l'âge d'or de la montre-bracelet. Autrement dit, elles réinventent des modèles apparus entre les années 1950 et 1970. Impossible de ne pas tomber sous le charme de l'incontournable chronographe Speedmaster 57 d'Omega, dont tout le monde sait qu'il fut le seul garde-temps officiel à avoir accompagné les Astronautes sur la Lune.

Tant qu'à aborder les outils pour aventuriers, difficile de résister à la tentation de la Tudor Black Bay 58, itération du modèle de la marque lancé en cette année du XX<sup>e</sup> siècle.

Autre coup de cœur inspiré des "fifties" : la version LIP Annapurna Mouvement R26 de manufacture. Et parce qu'on est dans l'univers montagne, parlons de l'Heritage Automatic d'Alpina qui met au goût d'aujourd'hui une montre dont les lignes sont inspirées d'une pièce qui était proposée au catalogue de la marque dans le courant des années 1920.

OMEGA  
RAILMASTER



LIP  
ANNAPURNA



TUDOR  
BLACK BAY 58



ALPINA  
HERITAGE  
AUTOMATIC

**E**nfin, et pour preuve qu'il n'existe pas de date buttoir pour le vintage horloger, la maison Breguet a fait le choix de lancer pour son 250<sup>e</sup> anniversaire la Classique Souscription 2025, une référence à la fois sobre et délicate, inspirée de montres de poche lancées par le maître à partir de 1795 à grand renfort de réclames, une première dans le métier.



BREGUET  
MARINE  
CHRONOGRAPHE



# ARTISANS D'EXCELLENCE

LE SALON DES  
MÉTIERS DES  
ARTS DÉCORATIFS

Oct. 2025

2 > 4

Hôtel des Italiens  
75002 Paris

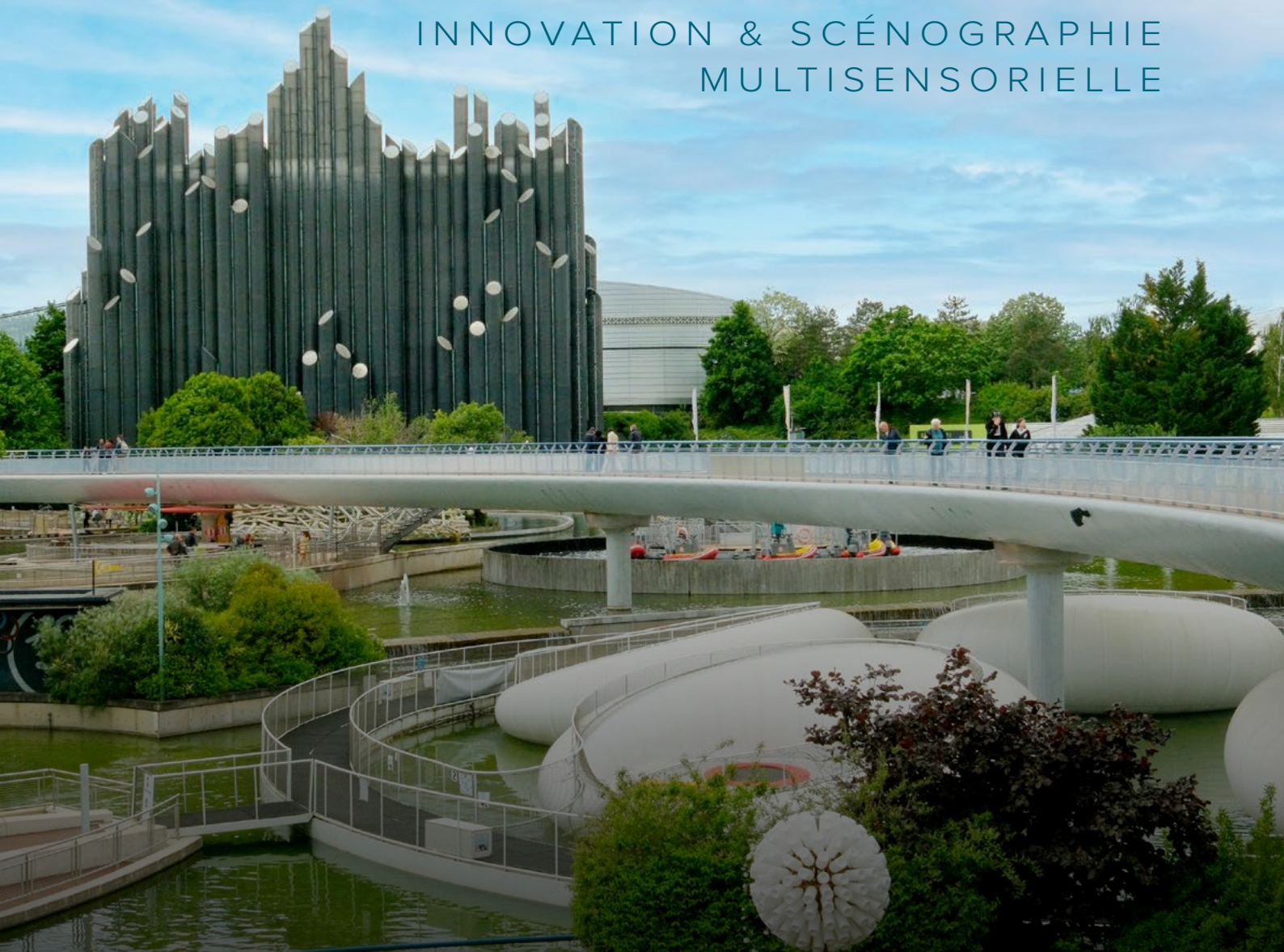
Un évènement

SIGNATURES SINGULIÈRES  
Le magazine digital des talents français

& *l'agence d'habille*

# le FUTUROSCOPE

INNOVATION & SCÉNOGRAPHIE  
MULTISENSORIELLE



*Situé à proximité immédiate de Poitiers, le Futuroscope s'est imposé depuis son ouverture en 1987 comme une infrastructure emblématique dédiée aux divertissements technologiques immersifs et des médias sensoriels.*

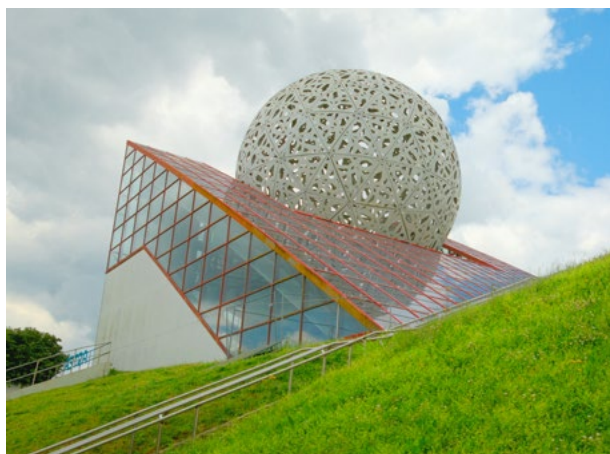
PAR PATRICK KOUNE



Conçu sous l'impulsion de René Monory, le parc avait pour objectif initial de catalyser l'attractivité économique et touristique du département de la Vienne via une exploitation thématique des sciences de l'image, de la communication et du multimédia. Depuis, l'équipement a enregistré une fréquentation cumulée supérieure à 60 millions de visiteurs, consolidant sa position en tant qu'acteur structurant du tourisme technologique en France.

## Une stratégie de renouvellement fondée sur l'innovation immersive

Dès son lancement, le Futuroscope s'est différencié par l'introduction d'installations pionnières comme le Kinémax ou le Pavillon de la Communication, intégrant la projection grand format, le relief, ou encore les interfaces sensorielles. À partir de 2011, l'entrée de la Compagnie des Alpes au capital a permis d'opérer une mutation vers une politique d'investissement axée sur l'expérience utilisateur augmentée, l'hybridation des formats immersifs (réalité virtuelle, dynamique 4D, mapping interactif) et l'optimisation des flux de visite.





## L'Aquascope : Une Plongée dans l'Innovation Aquatique

Le 15 juillet 2024, le Futuroscope a franchi une nouvelle étape avec l'inauguration de l'Aquascope, un parc aquatique indoor de 7 000 m<sup>2</sup>, fruit d'un investissement de 57 millions d'euros. Ce projet s'inscrit dans le plan "Vision 2025", visant à transformer le site en un véritable resort et à prolonger la durée de séjour des visiteurs.

Cette attraction aquatique indoor, propose un jeu scénique inédit où chaque zone devient une scène colorée vivante, mêlant projections, effets sensoriels et interactions ludiques.

### *Les Abysses de Lumière : l'aquacinéma immersif*

Au cœur de l'Aquascope se trouve Les Abysses de Lumière, une expérience unique en Europe conçue par Moment Factory. Les visiteurs nagent dans un bassin entouré d'écrans à 270°, où se déploient des projections vidéo synchronisées avec des effets d'eau, de lumière et de son. Ce spectacle immersif transporte les participants dans un monde onirique, où l'eau devient le vecteur d'une narration sensorielle captivante.



### *La Faille de Kraki : un univers ludique pour les enfants*

Destinée aux plus jeunes, La Faille de Kraki est une zone thématique où les enfants explorent un univers aquatique peuplé de créatures fantastiques. Guidés par Kraki, une pieuvre extraterrestre, ils découvrent des toboggans adaptés, des jeux d'eau interactifs et des espaces sensoriels comme la Grotte Musicale. Ce parcours ludique stimule l'imagination et l'éveil sensoriel des enfants.

### *Une scénographie ludique et interactive*

L'ensemble de l'Aquascope est conçu comme un spectacle vivant, où chaque élément participe à une narration immersive. Des projections de météorites dans l'eau aux plages bioluminescentes, en passant par des passages secrets et des effets d'aquagraphie, le parc offre une expérience multisensorielle où le visiteur devient acteur de sa propre aventure.

### *Le Rift, pour amateurs de sensations fortes*

Pour les amateurs de sensations, Le Rift propose une série de toboggans spectaculaires, tels que le Rocket avec sa chute libre à 60 km/h ou le Matrix, unique en Europe avec son disque de 17 mètres de diamètre. Ces attractions sont intégrées dans un environnement immersif, où les effets visuels et sonores renforcent l'intensité de l'expérience.

En alliant technologie, art et ludisme, l'Aquascope du Futuroscope redéfinit les codes des parcs aquatiques, offrant une immersion totale dans des univers féeriques et interactifs.



L'ouverture de l'Aquascope représente un défi ambitieux pour le Futuroscope, visant à attirer de nouveaux publics et à renforcer son positionnement face à la concurrence. En 2023, le parc a enregistré près de 2 millions de visiteurs, un record sur 25 ans, témoignant de l'engouement pour ses innovations.

Avec l'Aquascope, le Futuroscope confirme sa volonté de repousser les limites de l'expérience ludique et immersive, en offrant une aventure sensorielle inédite, mêlant eau, lumière et technologie. Une destination incontournable pour ceux qui souhaitent plonger dans le futur, tout en s'amusant.

## Autres attractions phares à découvrir lors de votre visite

### *Chasseurs de Tornades*

Élue "Meilleure attraction au monde" aux Thea Awards 2023, Chasseurs de Tornades propulse les visiteurs au cœur d'un vortex climatique. Installés sur une plateforme rotative 360°, synchronisation multi-sensorielle, projection 4K et modélisation climatique en temps réel, ils vivent une expérience immersive mêlant images réelles, effets spéciaux et mouvements synchronisés. Un chef-d'œuvre technologique et sensoriel.

### *Objectif Mars*

Cette montagne russe familiale, la première du parc, propose un voyage dans un centre d'entraînement spatial. Simulations magnétiques, effets de chaleur, tunnel rotatif et double lancement à grande vitesse en font une aventure spectaculaire. L'attraction plaira autant aux passionnés d'espace qu'aux amateurs de sensations.

### *La Vienne Dynamique*

Un classique revisité : cette attraction humoristique suit un habitant de la Vienne embarqué dans une course contre la montre à travers son département. L'expérience repose sur un cinéma dynamique où sièges mobiles, projections et effets physiques (air, eau) immergent le spectateur dans l'action.

### *L'Extraordinaire Voyage*

Inspirée de Jules Verne, cette attraction vous fait survoler la planète, les pieds dans le vide. Ce simulateur de vol en suspension est inspiré des "flying theaters", avec plateforme dynamique, dôme hémisphérique et diffusion olfactive synchronisée. Des paysages époustouffants et une sensation de vol renforcée par une plateforme mouvante et des effets multisensoriels. C'est l'un des "must-see" du parc.

### *La Clé des Songes, spectacle lumineux nocturne*

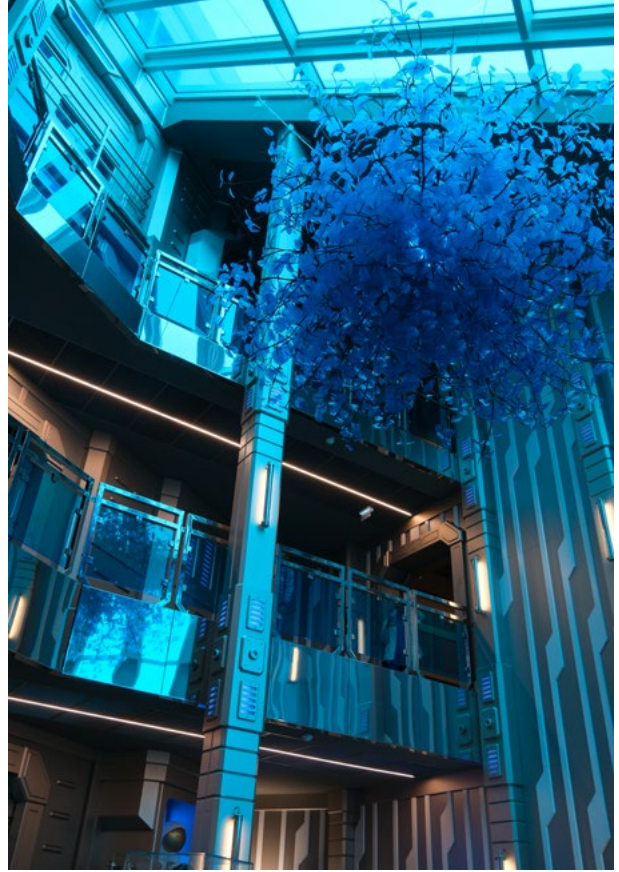
Chaque soir, le lac du Futuroscope s'illumine pour un spectacle féérique mêlant jets d'eau, mapping vidéo, musique et pyrotechnie. Ce show nocturne est la conclusion parfaite d'une journée dans le parc.



© Photos : FUTUROSCOPE

# Hébergement thématique et stratégie de diversification

En avril 2022, le Futuroscope a étendu son offre avec l'ouverture de l'hôtel Station Cosmos, un établissement 4 étoiles structuré autour d'un design inspiré des bases orbitales. Composé de 76 unités modulaires de 28 m<sup>2</sup>, les chambres sont décorées comme des cabines de vaisseau. Chacune peut accueillir jusqu'à quatre personnes et offre des technologies modernes pour une expérience immersive. Côté pratique, situé à l'entrée du parc, l'hôtel propose ainsi un accès privilégié aux attractions.





**L**e restaurant Space Loop, intégré à l'hôtel, offre une expérience culinaire unique : le menu est accessible via des écrans tactiles (chaque convive possède sa propre carte pour commander). Les plats commandés sont ensuite acheminés jusqu'aux tables par un système de rails effectuant des loopings et virages spectaculaires. Ce concept innovant, premier du genre en France, ravit petits et grands. Cette innovation s'inscrit dans une logique de robotisation de l'expérience culinaire.

A déguster absolument : le burger Big Blue avec son pain burger brioché, steak haché, cheddar, ketchup, salade, accompagné de frites...

Engagé dans une démarche écologique, Station Cosmos est certifié Haute Qualité Environnementale (HQE). Le bâtiment est autonome en énergie grâce à 1 750 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques produisant 131 % de ses besoins énergétiques, et équipé d'un système de récupération de chaleur des eaux usées, réduisant ainsi son empreinte carbone.

Visiter le Futuroscope, c'est plonger dans un univers où imagination, technologie et sensations s'unissent pour offrir une expérience unique en Europe. Avec ses attractions immersives, ses spectacles interactifs et ses innovations constantes, chaque visiteur, qu'il soit amateur de sensations fortes, curieux de science, rêveur d'espace ou simple explorateur familial, y trouve une aventure à sa mesure. Ce lieu n'est pas seulement un parc de loisirs : c'est un voyage vers demain. Que l'on soit petit ou grand, passionné de technologies ou simplement en quête de moments inoubliables, le Futuroscope mérite plus qu'une visite : il mérite qu'on s'y évade.

---

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



UN SAVOIR-FAIRE  
*d'exception*



*Bague Toi & Moi*  
Collection Variation.

soann  
JOAILLIER

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

# LES HAUTES ROCHES

*Une odyssée troglodytique  
sur les rives de la Loire*

*À quelques kilomètres de Tours, au cœur du Val de Loire, le Domaine  
des Hautes Roches s'impose comme une adresse rare, confidentielle, sculptée  
dans la roche et suspendue au-dessus du fleuve royal.*

PAR EMA LYNNX





**A** Rochecorbon, dans un paysage façonné par l'histoire et les éléments, cet hôtel troglodytique appartient au prestigieux réseau Relais & Châteaux, reconnu pour ses établissements d'exception au charme unique.

Les Hautes Roches s'inscrivent dans un territoire unique en France, celui des habitats troglodytiques creusés dans le tuffeau, cette pierre blonde emblématique utilisée pour ériger les plus célèbres châteaux de la Loire. Dans la région de Touraine, ces falaises sculptées à la main abritent depuis des siècles des lieux de vie et de travail, allant des caves à vin aux refuges religieux.

Pour sublimer l'âme singulière des Hautes Roches, le domaine a fait appel à l'un des talents les plus iconiques de la scène française : Alexis Mabille. Couturier émérite, membre de la Fédération de la Haute Couture, il s'illustre désormais également dans l'univers du design d'intérieur avec son studio Beau Bow Paris.

En 2023, il signe une rénovation complète et subtile des espaces communs, allant de la réception aux deux restaurants, sans jamais trahir l'esprit du lieu. Son approche mêle avec audace lignes classiques, détails couture, jeux de matières et contrastes de couleurs et textures, créant un dialogue raffiné entre l'histoire troglodytique du site et une esthétique contemporaine.

L'univers d'Alexis Mabille, élégant, théâtral mais toujours juste, insuffle une nouvelle respiration à la bâtisse, entre sobriété minérale et sophistication française. Le résultat : une atmosphère feutrée, chaleureuse et lumineuse, où chaque pièce devient une mise en scène, à la fois confortable, inspirante et profondément ancrée dans le patrimoine ligérien.





Creusées dans la roche, les douze chambres troglodytiques du domaine offrent une expérience immersive et profondément apaisante. Ultra spacieuses – près de 70 m<sup>2</sup> chacune – elles intègrent la matière brute des parois minérales à un confort moderne. Lits à baldaquin en bois, tapis chatoyants, salons confortables, salles de bain au design épuré : chaque détail témoigne d'un raffinement pensé. Les murs, naturellement frais, enveloppent le visiteur dans une atmosphère feutrée, presque monacale, tandis que les larges fenêtres et balcons offrent des vues imprenables sur les jardins, la piscine et le paisible cours de la Loire.

Deux autres chambres, situées dans le manoir du XVIII<sup>e</sup> siècle surplombant la falaise, viennent compléter l'ensemble, avec la même exigence de confort et d'authenticité. L'histoire du lieu, elle, est riche et fascinante : d'abord pavillon privé, puis domaine viticole, il fut aussi monastère et refuge, avant de renaître en 1989 grâce à la vision de Philippe Mollard, qui en fit le premier hôtel troglodytique de luxe en France. Membre des Relais & Châteaux depuis 1991, Les Hautes Roches incarnent désormais une hospitalité d'exception enracinée dans le temps.



© Photos : Patrick Koune





**L**a table, quant à elle, fait honneur à la réputation gastronomique du Val de Loire. Deux restaurants y prennent place, dirigés par le jeune et talentueux chef Benjamin Chrétien, qui y insuffle une cuisine originale et traditionnelle, profondément ancrée dans le terroir.

Il incarne la nouvelle génération de la gastronomie française, à la fois respectueuse des traditions et résolument tournée vers l'avenir. À seulement 27 ans, ce chef étoilé formé dans plusieurs maisons de renom s'impose par sa sensibilité, sa rigueur et sa vision culinaire affirmée. Inspiré par le terroir ligérien, il signe une cuisine d'auteur, raffinée, vivante, où chaque produit, toujours d'une fraîcheur irréprochable, est sublimé avec justesse. Du lièvre à la royale aux créations marines inspirées des arrivages du jour, ses assiettes racontent une histoire de goût, d'élégance et de sincérité.

Profondément attaché aux circuits courts, Benjamin collabore étroitement avec les producteurs locaux, des maraîchers aux pêcheurs, pour offrir une expérience gastronomique authentique, ancrée dans la saison et le territoire. Aux côtés de la cheffe pâtissière Pauline Macé, il compose une partition subtile où la gourmandise se marie à la légèreté, pour faire des Hautes Roches une adresse culinaire incontournable du Val de Loire.

Dans une ambiance plus décontractée, le restaurant bistrannique accueille les convives dans une véranda baignée de lumière, tel un jardin d'hiver suspendu au-dessus du fleuve. Ici, la cuisine reste exigeante mais se veut plus accessible, avec des mets légers comme un pâté chaud aux baies de genièvre ou un filet mignon de porc rose de Touraine à la moutarde de Dijon.

Aux côtés de Benjamin Chrétien, la cheffe pâtissière Pauline Macé signe des desserts à la fois gourmands et délicats, toujours guidés par les saisons. Ensemble, ils composent une partition à quatre mains qui raconte une gastronomie vivante, actuelle, respectueuse de ses racines et tournée vers l'émotion.





L'expérience ne s'arrête pas aux portes de l'établissement. En effet, Les Hautes Roches offrent un cadre idéal pour un tourisme vert et permettent de découvrir les trésors du Val de Loire. Une croisière en toue traditionnelle sur la Loire permet de savourer le charme immuable du fleuve. Les plus actifs pourront rejoindre Tours à vélo en longeant les berges. Pour les explorateurs, le survol en montgolfière au-dessus des châteaux emblématiques offre un spectacle inoubliable. Et pour les amateurs de vin, des visites de domaines viticoles comme celui de La Grange Tiphaine de Coralie et Damien Delecheneau, permettent d'explorer un terroir d'exception, où l'authenticité est érigée en valeur cardinale.

Les Hautes Roches n'est pas qu'un hôtel, ni même une simple destination gastronomique. C'est un lieu suspendu, un point de rencontre entre histoire et insolite, tradition et modernité. Un lieu rare, pour ceux qui aiment les adresses qui ont une âme.

---

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



CONCOURS

Un des

# Meilleurs APPRENTIS de France

Plus de 110 métiers

SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

présente



INSCRIPTIONS  
OCTOBRE À  
FIN JANVIER

MA

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



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

# LE MOULIN *de* CAMBELONG

## Un havre épicurien et écoresponsable

*Blotti dans la verdure, dans un ancien moulin magnifiquement restauré,  
Le Moulin de Cambelong est plus qu'un simple hôtel-restaurant. Il est l'écrin  
d'un art de vivre où chaque détail honore le territoire et la nature.*

PAR EMA LYNNX



**É**milie et Thomas Roussey, âmes de la maison et récemment auréolés d'une étoile Michelin pour leur table gastronomique E&T, y ont insufflé leur vision du bien-être : exigeante, authentique, profondément respectueuse du vivant.

Ils ouvrent leur première table à Rodez en 2015, avant de s'installer à Conques en 2023 et de décrocher, un an plus tard, leur première étoile Michelin. Leur restaurant gastronomique E&T est aujourd'hui une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine authentique, inventive et responsable.

En 2025, ils entreprennent une rénovation complète des neuf chambres de l'établissement, donnant naissance à un véritable éco domaine. Bois brut, pierre de pays, textiles recyclés : les matériaux naturels dialoguent ici avec des lignes épurées et du mobilier design dans une atmosphère à la fois contemporaine et chaleureuse. Chaque chambre, dont une suite familiale, s'ouvre avec grâce sur une nature verdoyante, avec une vue apaisante sur la rivière.





## Le confort au service de la conscience

Au Moulin de Cambelong, l'engagement environnemental se vit autant qu'il se voit. La literie haut de gamme Technilat, fabriquée en Aveyron, les meubles réalisés par la menuiserie locale Balard et les luminaires en textiles recyclés signés La Case de Cousin Paul témoignent d'un ancrage local affirmé. La décoration épurée, ponctuée d'objets chinés et de compositions florales stabilisées, ajoute une touche de poésie à ce cadre élégant et bohème.

Les teintes naturelles, ocre, champagne, terracotta, évoluent subtilement selon la lumière et les saisons, créant un lien intime avec l'extérieur. Les jardins, les terrasses ombragées, la piscine bordant la rivière, tout invite ici à la contemplation, au repos, à une reconnexion avec la nature.



© Photos : Patrick Koune



## Émilie & Thomas Roussey : Une cuisine à quatre mains, entre instinct et terroir

Au Moulin de Cambelong, la cuisine est le cœur battant du lieu. Derrière cette partition à quatre mains, un couple de chefs passionnés : Émilie et Thomas Roussey. Complémentaires, exigeants, profondément enracinés dans leur terroir, ils incarnent une nouvelle génération de chefs engagés, pour qui excellence rime avec responsabilité.

### *Émilie Roussey : élégance et précision d'une enfant du pays*

Originaire de l'Aveyron, Émilie puise son inspiration dans les paysages de son enfance, entre plateaux de l'Aubrac, forêts et marchés de producteurs. Après une formation en hôtellerie-restauration, elle affine ses gestes dans les cuisines feutrées de plusieurs palaces parisiens, notamment au Meurice et au Bristol, où elle apprend la rigueur, la précision et le respect absolu des produits.

Sa cuisine s'en ressent : subtile, lisible, sensible, elle raconte une histoire à chaque bouchée. Émilie apporte au duo une sensibilité florale et végétale, une approche poétique de l'assiette, avec une attention particulière portée aux textures, aux couleurs, et à l'équilibre des saveurs.



## *Thomas Roussey : instinct, terroir et transmission*

Formé auprès de chefs d'exception, Thomas forge son identité culinaire entre la créativité radicale de Pierre Gagnaire et la philosophie nature de Sébastien Bras à Laguiole. Deux mondes, deux approches, mais un même respect profond du produit, une même quête de sens.

Thomas est un cuisinier instinctif, ancré dans le réel, qui aime travailler la matière brute, la transformer avec justesse, sans fioritures inutiles. Il porte une attention particulière aux cuissons, aux jus, aux fermentations, et cultive une cuisine profondément vivante, nourrie des saisons et des rencontres avec les producteurs locaux.



© Photos : Patrick Koume



## *Claudia Del Frate : la pâtisserie comme ode à la nature*

Si les plats d'Émilie et Thomas sont une célébration du vivant, les desserts signés Claudia Del Frate en sont la résonance poétique. Cheffe pâtissière au parcours international, Claudia insuffle au Moulin de Cambelong une touche sucrée pleine d'audace, d'équilibre et d'émotion.

Originaire d'Italie, elle se forme d'abord dans son pays natal, avant de rejoindre la scène gastronomique française. Elle travaille auprès de grandes maisons comme Alain Ducasse, Pierre Hermé ou encore Massimo Bottura, où elle développe un goût pour l'innovation et une précision d'orfèvre.

Sa signature ? Des desserts peu sucrés, intensément aromatiques, qui jouent sur les contrastes et les textures. Potimarron et fruits rouges, fenouil et agrumes, lait fermenté et herbes sauvages... Chaque création est un voyage sensoriel, une invitation à redécouvrir les saveurs avec fraîcheur et étonnement.

Elle privilégie les produits de saison, les circuits courts, et travaille aussi avec des plantes cueillies autour du domaine. Sa démarche durable se traduit également dans le choix des matières premières (sucre non raffiné, farines anciennes, chocolat équitable...) et dans un souci constant d'économie de gestes et de sens.

Dans un écrin de verdure, derrière les murs de pierre et les grandes baies vitrées, Le Moulin de Cambelong offre une expérience totale, sensorielle, presque spirituelle. Plus qu'un séjour, c'est une rencontre que propose cette maison : avec un territoire, une philosophie, une manière d'habiter le monde autrement. Le luxe, ici, prend le visage de la simplicité, de la justesse, et d'un profond respect pour ce qui nous entoure.

Entre patrimoine, gastronomie et conscience écologique, Le Moulin de Cambelong incarne une nouvelle idée du bien-être, avec une âme authentique, lumineuse, sensée.

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



*La route des saveurs des*  
**DISCIPLES**  
**ESCOFFIER**  
**M A R O C**

*Le Vème chapitre, organisé à Casablanca, a été l'occasion de faire rayonner les valeurs de transmission et de raffinement chères aux maîtres de la cuisine française.*

*La thématique de cette année est dédiée à "La route des saveurs", en référence à la situation géographique portuaire de la ville qui a vu transiter diverses marchandises, et notamment des épices du monde entier.*

PAR EMA LYNXX



## À Casablanca, la cuisine marocaine face au miroir de son avenir

Ces trois jours de rencontre et de partage ont permis de mettre en lumière le travail des producteurs de qualité et le savoir-faire des chefs et restaurateurs locaux. Cette célébration ne se limite pas à une reconnaissance institutionnelle. Elle incarne aussi l'esprit marocain dans ce qu'il a de plus profond : l'hospitalité, le partage, l'ouverture à l'autre. À travers chaque plat, chaque produit valorisé, chaque rencontre entre chefs et jeunes talents, c'est une culture du dialogue culinaire qui s'exprime, fidèle à la philosophie d'Auguste Escoffier et aux valeurs vibrantes du Maroc.

Le programme de cette édition a permis de découvrir les couleurs du Maroc et sa richesse culinaire, comme le dîner au restaurant Dar El Kaid situé en plein cœur de la Médina Bab Marrakech, pour savourer des plats authentiques dans une ambiance musicale traditionnelle ; visiter le Marché Central et ses étals de fruits de mer colorés et pittoresques ou encore la découverte contemplative et architecturale de la grande Mosquée Hassan II.

Lors de ce 5e chapitre, une table ronde a posé les bases d'un nouveau récit culinaire marocain : plus structuré, plus ambitieux, et enfin prêt à se projeter dans le monde.

Entre découverte et dégustation, une table ronde discrète mais décisive s'est tenue, avec pour ligne directrice : "Comment faire rayonner durablement la cuisine marocaine à l'international ?" Une question en apparence simple, mais dont la réponse, elle, touche au cœur d'une identité en quête de projection.

Autour de la table, des figures de la gastronomie d'ici et d'ailleurs. Le journaliste culinaire Guillaume Erblang orchestre les échanges avec finesse. Face à lui, des voix lucides, passionnées, parfois critiques mais toujours constructives.

Guillaume Gomez, l'ancien chef de l'Élysée devenu ambassadeur gastronomique de la République française, ouvre la voie : "Le Maroc possède l'une des cuisines les plus riches au monde, mais il lui manque une stratégie. La France, elle, a su bâtir un réseau de chefs ambassadeurs. Le Maroc doit en faire autant s'il veut exister sur la scène mondiale."

Hamid Bentaher, spécialiste du tourisme haut de gamme, pointe un paradoxe frappant : "Notre cuisine est célébrée dans les foyers, mais absente des classements professionnels. Pourquoi ? Parce qu'elle est encore trop perçue comme une affaire domestique, intime. Pour rayonner, il faut l'assumer comme un produit culturel, structuré, exportable."

Un diagnostic que partage Noëlle Bouayad, cheffe et consultante, pour qui le temps du folklore est révolu : "On ne défend pas une cuisine figée. On transmet un art vivant. Il nous faut des chefs-passeurs, capables de sublimer l'héritage tout en l'inscrivant dans l'air du temps."





**É**ric Briffard, du prestigieux institut Le Cordon Bleu Paris, appelle à codifier cette cuisine comme on enseigne une langue : avec rigueur, passion et clarté. Une idée relayée par Fouzia Eddassouki, entrepreneure et cheffe installée à Paris : “Les clients d’aujourd’hui veulent des émotions, des histoires. Si la cuisine marocaine ne se raconte pas, elle ne se diffusera pas. Elle doit apprendre à se réinventer sans se trahir.”

Au fil des interventions, une évidence émerge : la cuisine marocaine n’a pas besoin de changer d’âme, elle a besoin d’une structure. D’une narration. D’un récit collectif à la hauteur de sa richesse.

Ce jour-là, à Casablanca, entre les murs d’un événement voué à l’excellence culinaire, la cuisine marocaine s’est regardée en face. Et ce qu’elle a vu, c’est un

potentiel immense... encore à organiser. Le couscous ne disparaîtra pas. Mais il pourrait devenir un concept, une signature. Le tajine ne cessera pas de mijoter. Mais peut-être s’imposera-t-il demain comme une forme nouvelle, inventive, audacieuse.

Le plus difficile commence maintenant : tisser les liens, créer les écoles, structurer les réseaux, incarner les figures. Un chemin exigeant, mais prometteur. Car si la gastronomie marocaine veut briller, il ne suffira plus d’être aimée. Il faudra être lisible, désirable, incarnée.

Et comme le résume un proverbe africain cité en conclusion :

*“Seul on va plus vite,  
ensemble on va plus loin.”*

## Auguste Escoffier : le visionnaire de la cuisine moderne

Né en 1846, Auguste Escoffier a marqué un tournant décisif dans l’histoire culinaire. Visionnaire, il a transformé la cuisine de son époque en un véritable art codifié. Il a notamment introduit la brigade de cuisine, un système hiérarchisé qui structure encore aujourd’hui les cuisines professionnelles. Escoffier a également été un ardent défenseur de l’hygiène en cuisine, du respect du produit et de la simplicité raffinée, à rebours de l’exubérance de la cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle.

Mais au-delà de ses techniques et innovations, Escoffier portait une véritable philosophie : la cuisine comme vecteur de culture, d’éducation et d’élévation sociale. Pour lui, le chef n’était pas qu’un exécutant mais un éducateur, un modèle de rigueur, de dignité et d’élégance. Il prônait la transmission du savoir sans esprit de compétition, avec bienveillance et fierté du métier.



## Son Guide Culinaire : pierre angulaire de la cuisine moderne

Publié en 1903, Le Guide Culinaire est l'œuvre maîtresse d'Auguste Escoffier, véritable fondement de la cuisine française contemporaine. Plus qu'un simple recueil de recettes (il en contient plus de 5 000) ce guide se veut un manuel de référence, structuré avec rigueur et clarté. Il s'adresse avant tout aux professionnels, dans une volonté de rationalisation et de professionnalisation de l'art culinaire.

La finalité du livre n'est pas de figer la cuisine, mais de la rendre universellement transmissible, en créant un langage commun pour les cuisiniers du monde entier. Par cette œuvre, Escoffier entendait élever la cuisine au rang de science appliquée à l'art, où la discipline, la précision et le respect du produit sont les clés du raffinement. Le Guide Culinaire demeure aujourd'hui une référence incontournable dans les écoles hôtelières et les grandes cuisines du monde.

## Lahcen Hafid : un parcours d'excellence entre Paris et le Maroc

Natif du Maroc, le chef Lahcen Hafid s'est imposé comme l'un des plus brillants ambassadeurs de la gastronomie marocaine sur la scène internationale. Formé dans les meilleures écoles hôtelières, il a très tôt fait preuve d'une rigueur exemplaire, d'une grande curiosité culinaire et d'une volonté farouche de perfection. Sa passion pour la cuisine l'a conduit à franchir les frontières, jusqu'à intégrer les cuisines du mythique Ritz Paris, où il a exercé en tant que directeur des cuisines.

En 2019, il prend la présidence de la délégation marocaine des Disciples Escoffier, avec l'ambition de faire rayonner les valeurs de cette confrérie en terre marocaine : transmission, excellence, modernité et solidarité. Sous son impulsion, la délégation s'est rapidement imposée comme un acteur majeur de la scène gastronomique nationale, organisant chapitres solennels dans les grandes villes du royaume, tissant des liens avec les écoles hôtelières et les producteurs locaux, et favorisant l'éclosion d'une nouvelle génération de chefs marocains.

Au fil des années, le chef Hafid a su conjuguer maîtrise technique et sens du détail, puisant une partie de son inspiration dans la tradition française tout en restant profondément attaché à ses racines marocaines. Sa cuisine reflète cette double appartenance : une élégance classique héritée d'Escoffier, enrichie de touches méditerranéennes, d'épices subtiles et d'une mise en valeur des produits du terroir.

Lahcen Hafid n'est pas seulement un chef au parcours prestigieux : il est également un homme de transmission, convaincu que la gastronomie peut être un levier d'insertion sociale, de rayonnement culturel et de fierté nationale. Sa vision dépasse le cadre de la cuisine : elle embrasse l'éducation, la coopération et l'humanisme, dans la plus pure tradition d'Auguste Escoffier.



**D**epuis sa création, la délégation marocaine s'est engagée à promouvoir les valeurs d'Escoffier : le respect des produits, la transmission du savoir et la solidarité. Les événements organisés par la délégation, tels que les chapitres à Agadir, Tanger, Marrakech et Rabat, ont mis en lumière la richesse de la gastronomie du Maroc et son ouverture à l'international. A travers ces actions, son objectif est aussi de promouvoir la cuisine marocaine, la codifier pour la rendre universelle, en écho avec la pensée et la méthodologie du grand maître.

L'appartenance à cette confrérie se symbolise par une écharpe colorée, reflétant la diversité des métiers représentés : rouge pour les professionnels de la cuisine, lie-de-vin pour les métiers du service, verte pour les producteurs, orange pour les jeunes talents, et bleue pour les ambassadeurs de la gastronomie. Ces couleurs traduisent la richesse d'une communauté engagée autour d'un idéal commun : faire rayonner l'esprit Escoffier à travers le monde, en conjuguant tradition, innovation et humanisme.

À ce titre, le cinquième chapitre célébré à Casablanca a intronisé de nouveaux disciples comme les chefs Ahmed Bensemlali, Rah et Yassine Bogdad (finaliste au Bocuse d'Or 2025).

L'action constante des Disciples Escoffier Maroc pour promouvoir le patrimoine culinaire national a contribué à positionner la cuisine du pays sur l'échiquier gastronomique mondial. Par leur savoir-faire, leur humilité et leur engagement, les Disciples marocains rappellent que la richesse des terroirs, la profondeur des traditions et la créativité contemporaine peuvent coexister harmonieusement.





## Maison Bonheur : un havre d'espoir et de solidarité

Au détour des ruelles ocre de Taroudant, loin des projecteurs et des discours convenus, un lieu réinvente chaque jour la solidarité. Son nom sonne comme une promesse : Maison Bonheur. Mais derrière cette appellation douce se cache une réponse ferme et concrète à l'une des urgences sociales les plus criantes du sud marocain : l'exclusion des jeunes, en particulier des jeunes femmes, frappées de plein fouet par la précarité.

Derrière ce projet humaniste, une femme : Patricia Frangioni. Française, elle découvre le Maroc à l'occasion du Marathon des sables. Le choc est immédiat, l'attachement, viscéral. Elle s'installe à Taroudant, observe, écoute, et surtout, agit. Refusant le rôle de spectatrice face à la détresse d'une jeunesse marginalisée, elle fonde Maison Bonheur. L'intuition est juste, le résultat édifiant : des jeunes retrouvent confiance, apprennent un métier, vivent en collectif et se projettent vers l'avenir.

Sous l'impulsion du chef Lahcen Hafid, la délégation du Maroc soutient et collabore activement à l'association Maison Bonheur, en organisant des journées culinaires pour les jeunes en formation, leur offrant des opportunités d'apprentissage et de développement professionnel auprès des établissements des disciples. Ces initiatives visent à favoriser l'insertion professionnelle et à transmettre les valeurs de partage et de solidarité chères à Escoffier.

Le dîner de gala clôturant le V<sup>e</sup> Chapitre à l'Hôtel Casablanca a été préparé par les chefs et les apprentis de l'association, un moment de partage festif et caritatif mettant en lumière les compétences acquises durant leur formation.



## L'esprit Escoffier : transmission, excellence et humanisme

En réunissant des acteurs et amateurs du goût venus d'horizons divers, en soutenant les jeunes générations et en valorisant les circuits courts, les Disciples d'Escoffier Maroc affirment une vision de la gastronomie à la fois ambitieuse et généreuse. Une gastronomie qui ne se contente pas de nourrir, mais qui fédère, élève, et surtout, se partage avec le cœur.

*“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”*

Cette phrase résume l'esprit du grand chef Auguste Escoffier : faire de la cuisine une forme de générosité, une manière d'apporter du bonheur, de partage, de créer du lien social et de valoriser les terroirs.



*David*  
**BOYER**

À la croisée des racines  
et de l'excellence

*Le portrait inspirant d'un chef MOF engagé dans la gastronomie de demain*

PAR PATRICK KOUNE



**D**ans l'univers exigeant et passionné de la gastronomie, rares sont les parcours qui allient avec autant d'harmonie authenticité, transmission et créativité que celui de ce chef originaire de Saint-Junien, récemment couronné Meilleur Ouvrier de France (MOF). De ses débuts en Limousin à son laboratoire de Couzeix, en passant par les plus grandes maisons étoilées, son itinéraire incarne un profond respect du terroir et une quête continue d'émotion culinaire.

## Des racines rurales à l'étoile Michelin

C'est dans la campagne limousine que tout commence. Une enfance bercée par la nature, les produits simples, et surtout les gestes sincères d'une grand-mère cuisinière. "C'est là que j'ai compris que la cuisine était un langage d'amour et de respect", confie-t-il. De cette sensibilité précoce naît un appétit pour la gastronomie d'excellence, qu'il affine au fil de ses expériences dans des institutions mythiques : le Pavillon Ledoyen, Taillevent, la Maison Pic... Autant d'étapes marquantes où se forment rigueur, exigence et créativité.

La reconnaissance ne tarde pas à suivre. Jeune Talent Gault & Millau en 2007, étoile Michelin en 2014, puis champion du monde du lièvre à la royale en 2018. Cette même année, il atteint la finale du concours MOF, qu'il remportera finalement en 2022. Une consécration qui, loin d'être un aboutissement, marque un nouveau chapitre.





## Une cuisine mobile, engagée et confidentielle

À Couzeix, son laboratoire de cuisine devient le cœur battant d'un projet audacieux : un service traiteur gastronomique de haute volée. Mariages, réceptions privées, plateaux-repas ou dîners étoilés en lieux secrets, les fameux Dîners Confidentiels, tout est pensé pour conjuguer exigence et adaptabilité.

"L'idée est née pendant la pandémie, quand il a fallu se réinventer", explique-t-il. Une contrainte devenue opportunité, qui lui permet aujourd'hui de partager sa vision de la cuisine avec un public plus large, tout en gardant un niveau d'excellence rarement atteint hors des murs d'un restaurant.

## Tradition et modernité : une vision équilibrée

Le chef revendique une cuisine enracinée dans le terroir mais tournée vers l'avenir. "La gastronomie française, c'est un patrimoine vivant, pas une relique", dit-il avec conviction. Influencé par Auguste Escoffier, mais aussi par les chefs contemporains qu'il a côtoyés – Christian Le Squer, Anne-Sophie Pic, Arnaud Faye – il construit une cuisine qui allie maîtrise technique, sincérité des produits et goût du partage.

Son plat fétiche, le lièvre à la royale, en dit long : complexité, puissance, respect du temps. "Il me ressemble. Il ne triche pas", résume-t-il. Chaque recette devient pour lui une manière de raconter une histoire, de faire vibrer les souvenirs, de provoquer une émotion durable.

## Un chef citoyen, passeur de valeurs

Au-delà des fourneaux, ce MOF se veut également ambassadeur du bien-manger, artisan de lien social et éducateur du goût. Il prône une cuisine respectueuse de l'environnement, faite de circuits courts et de saisonnalité assumée. Il voit dans le rôle du chef un véritable levier de transformation, tant pour la jeunesse que pour les pratiques agricoles locales.

La transmission est au cœur de sa démarche : rigueur, curiosité, solidarité. "La technique ne suffit pas, il faut aussi du cœur, de l'humilité, et l'envie de faire équipe", martèle-t-il à l'intention des jeunes cuisiniers.



## Un futur humain et conscient

Lucide mais optimiste, il voit dans la gastronomie de demain un espace de créativité renouvelée, enrichi par les outils modernes (y compris l'intelligence artificielle) mais toujours porté par l'humain. "L'IA peut assister, jamais ressentir. L'émotion vient du geste, du regard, du silence partagé autour d'un plat", rappelle-t-il.

Pour lui, la surprise culinaire est toujours possible, pourvu qu'on respecte les fondamentaux : produit, goût, sincérité. La cuisine française, dit-il, conservera son rang mondial si elle continue à conjuguer excellence, ouverture et conscience écologique.

Et s'il devait résumer sa vision en une phrase ?  
Il n'hésite pas :

*"La gastronomie française de demain réinventera l'excellence en conjuguant terroir, audace et conscience écologique, pour nourrir autant l'âme que la planète."*

David Boyer incarne un savoir-faire d'excellence, un engagement de chef, une vision résolument tournée vers l'avenir.



# FAB PARIS 2025

A U C Œ U R D E  
L ' E X C E L L E N C E  
A R T I S T I Q U E

*Du 20 au 24 septembre 2025, le Grand Palais vibrera au rythme de la création et de la mémoire artistique internationale avec la nouvelle édition de FAB Paris. Véritable carrefour de l'excellence, cette biennale d'art et d'antiquité, devenue incontournable, ouvrira la saison des grandes foires internationales avec une ambition renouvelée : fédérer, surprendre et émerveiller.*

PAR EMA LYNNX



## Une scénographie audacieuse au service de l'art

Cette année, le décor de FAB Paris sera revisité avec la sensibilité poétique de la designer Constance Guisset, mise en espace par la scénographe Sylvie Zerat. Une réinvention esthétique qui promet de faire dialoguer les œuvres et les visiteurs avec une finesse rare.

Invité d'honneur, le Musée Nissim de Camondo prêtera ses trésors pour une exposition exclusive centrée sur les arts décoratifs de la fin du XVIIIe siècle. Un hommage vibrant à l'élégance et au raffinement, emblématique du goût français et des grandes collections muséales.

## Dialogues inédits et expérimentations curatoriales

Parmi les nouveautés les plus attendues, l'exposition collective orchestrée par l'historien de l'art Jean-Hubert Martin (à qui l'on doit "Les Magiciens de la terre" et "Carambolages") réunira sur 140 m<sup>2</sup> des objets choisis par analogie formelle. Les galeries 1900-2000, Brimo de Laroussilhe, Claes, Georges-Philippe et Nathalie Vallois, ainsi que le libraire Stéphane Clavreuil offriront ainsi un regard croisé et libre sur les arts, dans un esprit décloisonné et sensible.

MONDE IRANIEN,  
ART TRANS-ÉLAMITE,  
FIN DU III<sup>e</sup> MILLÉNAIRE AV. J.-C.  
© Galerie Kevorkian - Thierry Ollivier



PETALO E PETALINO RINGS  
©VKD Jewels gallery





EILEEN GRAY – PIROGUE  
©Galerie Vallois Paris, Arnaud Carpentier

## Les grandes signatures et la relève réunies

FAB Paris 2025 rassemblera une centaine d'exposants prestigieux, fidèles ou nouveaux venus. On retrouvera les incontournables : Aaron, Applicat-Prazan, Descours, Eeckhout, Léage, Ferrandin ; aux côtés de galeries fraîchement accueillies comme Vallois (qui célébrera le centenaire de l'Exposition internationale de 1925 avec faste), Patrick Derom ou VKD Jewels. Ce renouvellement constant du plateau d'exposants conforte FAB Paris dans son rôle de catalyseur du marché de l'art mondial.

## Une programmation culturelle d'envergure

FAB Paris ne se contente pas de proposer une vitrine commerciale : il s'inscrit dans une dynamique culturelle forte. Un concert exceptionnel des lauréats de la Fondation Gautier Capuçon rythmera l'événement, tandis que la Semaine des Arts offrira des visites VIP dans une vingtaine de musées partenaires. Une manière élégante de lier collectionneurs, institutions et amateurs dans un même élan de découverte.

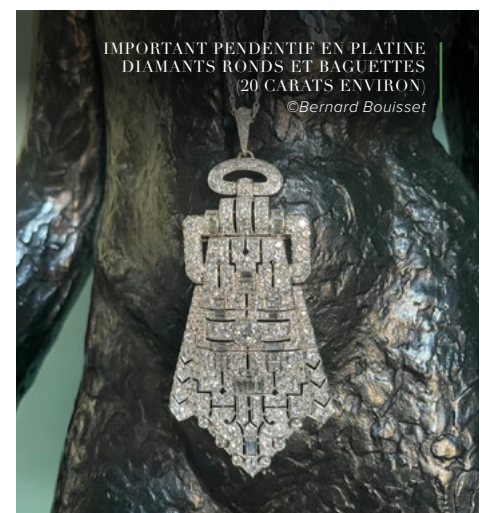


PENDULE EN CÉLADON  
AUX COQS ET À CADRAN  
© Galerie Léage

ANDRÉ SORNAY (1902-2000) TWO "BRIDGE" ARMCHAIRS.



©Galerie Alain Marcel/poif



IMPORTANT PENDENTIF EN PLATINE  
DIAMANTS RONDS ET BAGUETTES  
(20 CARATS ENVIRON)  
©Bernard Bouisset

MARCEL GROMAIRE (1892-1971)  
"LES JOUEURS D'ÉCHECS"



©Galerie de la Présidence

AUGUSTE RODIN (1840-1917)  
MASQUE D'HANAKO  
ÉTUDE TYPE E 1907-1908



©Galerie Univers du Bronze



ANNE-MARIE PROFILLET (1898 - 1939) "LAMA"  
©Xavier Eeckhout

## Une histoire d'alliances et d'héritages

### *Fine Arts Paris : l'exigence d'un salon spécialisé*

Créé en 2017, Fine Arts Paris est né de la volonté de proposer un salon à la fois exigeant, raffiné et à échelle humaine, centré sur les beaux-arts, du Moyen Âge au début du XX<sup>e</sup> siècle. Il se positionne comme un événement spécialisé, mettant en valeur les domaines de la peinture, du dessin, de la sculpture et des objets d'art. Fine Arts Paris a pour ambition de défendre une approche érudite du marché de l'art, en favorisant la rencontre entre les marchands les plus pointus, les collectionneurs passionnés et les institutions muséales. Son ADN repose sur la qualité des œuvres exposées, l'expertise des galeries participantes et la diversité des spécialités et la création de La semaine des arts, son parcours hors les murs dans nos musées. Il a su très vite s'imposer comme un rendez-vous incontournable du calendrier parisien pour les amateurs d'art classique et moderne.

### *La Biennale des Antiquaires : le prestige d'une vitrine internationale*

Fondée en 1956 sous l'impulsion d'André Malraux et du Syndicat National des Antiquaires (SNA), La Biennale des Antiquaires a longtemps incarné le sommet du luxe et du prestige dans le monde des salons d'art. Organisée au Grand Palais, elle s'est imposée comme une vitrine éclatante de l'art de vivre à la française, rassemblant les plus grandes galeries d'antiquités, d'objets d'art, de haute joaillerie et d'art classique. Sa finalité première était de faire rayonner Paris comme capitale mondiale du marché de l'art, en attirant une clientèle internationale de très haut niveau, collectionneurs, conservateurs, mécènes et amateurs d'exception. Mêlant décor fastueux, pièces rares et excellence du savoir-faire, la Biennale a toujours cultivé un esprit d'élite et de splendeur, dans la lignée des grandes expositions universelles.

### *FAB PARIS : vers une synergie nouvelle*

La fusion de Fine Arts Paris et de La Biennale des Antiquaires en 2022 pour former FAB Paris a permis de conjuguer leurs forces et leurs visions. Ce rapprochement stratégique entend unir la rigueur scientifique et la spécialisation de Fine Arts Paris avec le rayonnement international et l'ambition spectaculaire de la Biennale. FAB PARIS s'affirme ainsi comme une plateforme unifiée, capable de représenter toute la richesse du marché de l'art, de l'antiquité à la modernité, dans un cadre prestigieux et une dynamique contemporaine.

FAB Paris incarne la synergie entre tradition et modernité. Porté par l'Agence d'Événements Culturels, dirigée par Hélène Mouradian, et la participation du Syndicat National des Antiquaires, le salon revendique son rôle de pilier du marché de l'art français et international.

Comme le souligne son président, Louis de Bayser :

*"C'est une excellente date  
qui ouvre la saison des  
grandes foires d'art".*

FAB Paris s'affirme ainsi comme un rendez-vous incontournable où se conjuguent exigence, diversité et passion.

---

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

# SALON ARTISANS D'EXCELLENCE

Une ode contemporaine  
aux savoir-faire d'exception

*Du 2 au 4 octobre 2025, l'Hôtel des Italiens, chef-d'œuvre haussmannien au cœur de Paris, accueillera la deuxième édition tant attendue du Salon Artisans d'Excellence, dédié aux métiers des arts décoratifs. Plus qu'un salon, cet événement s'impose comme un manifeste vibrant en faveur des métiers d'art français contemporains, une scène rare où la matière prend voix, façonnée par la main de créateurs visionnaires.*

PAR EMA LYNNX





## Une immersion dans le savoir-faire d'exception

Porté par Isabelle de Lasteyrie, fondatrice de l'Agence d'Isabelle, et Miguel Duterrier, créateur du magazine Signatures Singulières, le salon est né d'une volonté commune : offrir un écrin aux artisans d'art audacieux qui réinventent sans relâche les gestes ancestraux et innovent avec audace.

Après le succès de la première édition en 2024 avec plus de 3 200 visiteurs en trois jours et un parcours de 600 m<sup>2</sup> de découvertes, cette nouvelle session annonce de nombreuses nouveautés : plus des deux tiers des exposants sont renouvelés, un nouvel espace dédié aux éditeurs de tissus orchestré par l'agence Ombre et une scénographie lumineuse signée Oscar Lucien Ono, figure de proue de la Maison Numéro 20.



©Photos : Salon Artisans d'Excellence 2024





## Virtuosité, matière et émotion

Le parcours, toujours aussi élégant et concis, met en lumière une soixantaine de créateurs, artistes, manufactures et ateliers triés sur le volet. Ferronniers d'art, marqueteurs de bois et de paille, sculpteurs lapidaires, céramistes, maîtres verriers, orfèvres de la corde ou du métal émaillé... Tous œuvrent à sublimer la matière dans une démarche mêlant exigence technique, innovation esthétique et conscience environnementale.

Le salon se distingue également par la richesse de sa mise en scène. Lucien Oscar Ono ouvre la marche avec une galerie de luminaires aux accents terre et cuivre, magnifiant la noblesse des gestes manuels. Sous les verrières Eiffel, Brice Tual offre une déambulation fluide parmi les panneaux décoratifs, tandis que Frédéric Imbert clôt le parcours avec une fresque déstructurée aux accents organiques et éco-responsables.





## Un lieu à la mesure de l'événement

Inscrit au titre des Monuments Historiques, l'Hôtel des Italiens, ancien siège du Crédit Lyonnais, offre un cadre exceptionnel à la hauteur des œuvres présentées. Son escalier à double révolution, ses verrières signées Eiffel et sa majestueuse rotonde ajoutent au prestige d'un événement qui marie patrimoine architectural et création contemporaine.

Architectes, designers, maisons de luxe, collectionneurs, journalistes et amateurs éclairés trouveront dans cet événement un véritable laboratoire d'inspiration. Entre transmission, échanges professionnels et engagement durable, le Salon Artisans d'Excellence 2025 s'affirme comme un carrefour incontournable pour qui s'intéresse à la beauté du geste, à l'intelligence de la matière et à l'innovation appliquée à l'artisanat d'art.

Dans une époque avide de sens et de savoir-faire authentique, ce salon nous rappelle que l'excellence artisanale n'est ni passiste ni figée. Elle est vivante, en mouvement, portée par des hommes et des femmes qui, dans l'ombre de leurs ateliers, façonnent chaque jour la beauté de demain.

[www.artisansdexcellence.fr](http://www.artisansdexcellence.fr)

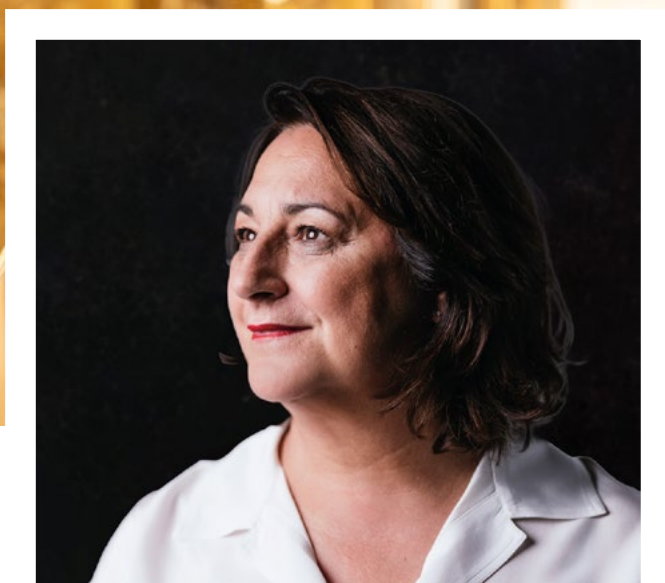
# Éclat d'ombre de MAISON PSYCHÉ

## Une nouvelle métamorphose olfactive

*Dans le monde feutré de la grande parfumerie, certaines maisons ne se contentent pas de suivre les sillages tracés par la tradition : elles les réinventent.*

PAR EMA LYNNX





**M**aison Psyché, fondée en 2021, incarne cette nouvelle génération d'artisans d'exception, portée par une ambition rare : fusionner les savoir-faire du parfum et des spiritueux pour donner naissance à une parfumerie véritablement métamorphique.

Héritière de l'excellence du groupe Rémy Cointreau, elle s'impose en quelques années comme une référence d'avant-garde, un creuset de beauté où la nature, le temps et le bois s'embrassent dans une alchimie précieuse.

## Un chai, un parfum, une philosophie

Installée à Cognac, au cœur des chais qui ont vu naître les plus grands crus de Rémy Martin, Maison Psyché révolutionne l'art de la fragrance. Son secret ? Une technique artisanale inédite : l'élevage de matières premières olfactives en fûts de chêne, à l'image du vieillissement des eaux-de-vie. Cette démarche unique sublime les essences naturelles, leur conférant une rondeur, une complexité et une profondeur sensorielle jamais atteintes.

Le Maître Parfumeur Sophie Labbé et le Maître de Chai Baptiste Loiseau, véritables alchimistes du luxe, composent à quatre mains des créations qui vibrent comme des êtres vivants, épousant la peau dans un souffle de bois, de fleurs et de mystère.

Les créations olfactives de Maison Psyché composent une collection rare et précieuse, où chaque parfum incarne une interprétation singulière de l'art de la métamorphose. Inspirés par les éléments naturels et façonnés dans les chais de Cognac, ces parfums évoluent comme des millésimes vivants, révélant au fil du temps des nuances profondes et inattendues.

De la lumière solaire d'Astre de Rose à la densité minérale de Bois de Lune, en passant par la sensualité dorée de Nectar Cachemire ou la fraîcheur boisée et spirituelle d'Âme Fauve, chaque fragrance invite à un voyage sensoriel immersif. Ces œuvres olfactives, nées d'un dialogue entre parfumeur et maître de chai, prolongent la signature unique de la maison : une alchimie entre matière noble, temps et émotion pure.

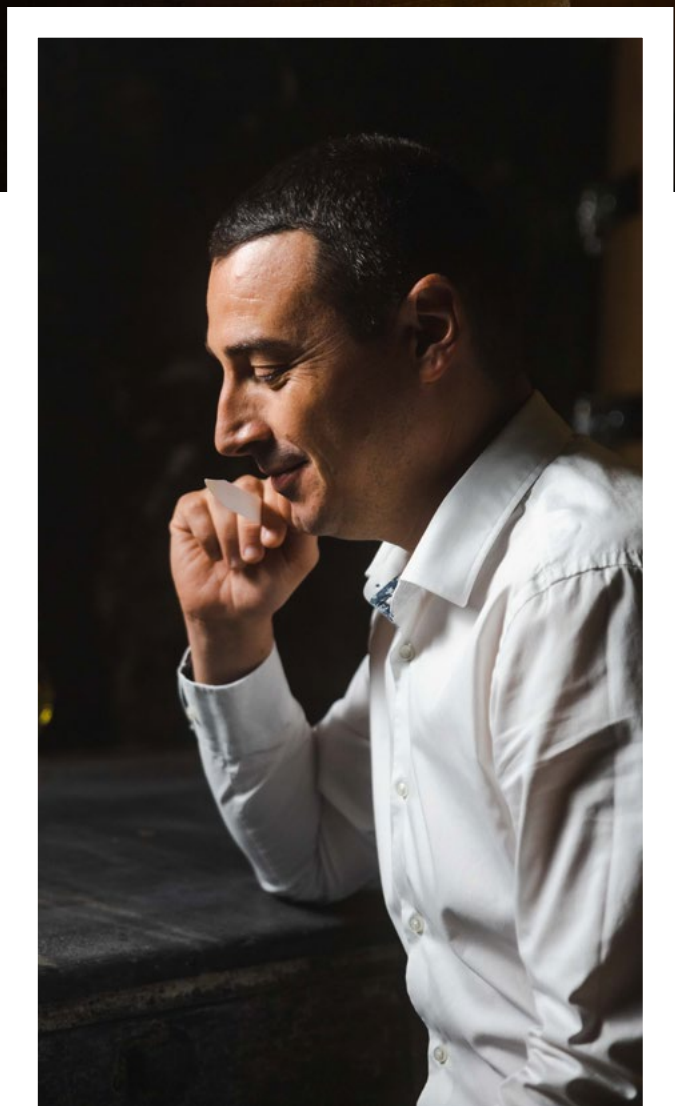


## Éclat d'Ombre : une édition limitée, un hommage vibrant

Pour son sixième opus, Maison Psyché dévoile Éclat d'Ombre, une fragrance qui rend hommage à la terre de Cognac et au savoir-faire séculaire de la Maison Rémy Martin. Plus qu'un parfum, c'est une plongée olfactive dans l'ombre dorée des chais, où les effluves de terre battue, de mousse humide et de fûts anciens tissent une trame sensorielle envoûtante.

Ce chypre floral fruité, façonné par Sophie Labbé, Maître parfumeur et Baptiste Loiseau, Maître de Chai chez Rémy Martin, révèle une palette contrastée : agrumes éclatants, rose lumineuse, osmanthus velouté, patchouli terreux et balsamique, arrondis par des notes liquoreuses et abricotées issues du vieillissement en bois.

Selon Baptiste Loiseau, "le passage en tonnelet donne à la composition une sensualité plus crémeuse, des vibrations plus profondes, moins florales, plus salines." Une approche qui réinvente l'accord classique pour lui donner un souffle inédit, ancré dans la matière et le temps.



## Un bijou olfactif, réservé aux initiés

Proposé en édition ultra-limitée de 30 flacons numérotés, Éclat d'Ombre s'affiche comme un pur objet de collection. Présenté dans un écrin de cristal orné d'un camée en or 18 carats, chaque exemplaire est accessible uniquement sur rendez-vous, au Salon Maison Psyché de la Place Vendôme ou à Cognac. Plus qu'un parfum, une œuvre d'art confidentielle pour esthètes éclairés.

À la croisée de la nature, de la science du temps et d'une intuition créative radicalement nouvelle, Maison Psyché s'affirme comme un ovni sublime dans l'univers du luxe. Elle ne fabrique pas simplement des parfums : elle élève des émotions, elle sculpte l'invisible, elle murmure à l'âme. Dans un monde saturé de senteurs immédiates, elle choisit le silence du chai, la lenteur du bois, la magie de la transformation.

[www.maison-psyche.com](http://www.maison-psyche.com)



©Photos : Alice Fenwick



# COGNAC BLUES PASSIONS 2025

*Luxe Infinity est partenaire média du festival depuis plusieurs années et à l'approche de cette nouvelle édition, nous avons eu l'opportunité de rencontrer Samuel Vincent, gérant et codirecteur de Belle Factory.*

PAR DIEGO





**A**u fil des mois, l'organisation a dévoilé l'intégralité de la programmation avec de belles soirées en perspective. De Thomas Dutronc à Barbara Hendrix en passant par Ibrahim Maalouf, The Kills et Keziah Jones, les grosses pointures seront au rendez-vous. Comme à l'accoutumée, Samuel Vincent et Michel Rolland dénichent de grands talents comme les soulmen Michael Kiwanuka et Jalen Ngonda ainsi que Robert Cray, septuagénaire blues américain digne relève de Buddy Guy. Humain et qualitatif, le Cognac Blues Passions est également le lieu idéal pour découvrir d'autres artistes comme No Money Kids, Quintana Dead Blues Experience, Frank et Robert Finley qui vont surprendre un public charentais fidèle et passionné. Espérons que le soleil soit au rendez-vous avec Earth Wind & Fire Experience qui va groover les jardins publics comme Gloria Gaynor l'a fait l'an passé !

## L'interview

*Diego : Outre le Cognac Blues Passions, la société Belle Factory entre dans une phase charnière de ses activités à l'approche de l'été ?*

*Samuel Vincent :* Oui ! Du 25 au 27 juin, nous organisons le Niort Jazz Festival (avec Parov Stelar), les 27 et 28 juin, nous avons le Free Music Festival autour du lac de Montendre avec Cypress Hill en tête d'affiche, ensuite Cognac Blues Passions du 2 au 5 juillet, Au Détour des Tours à Saint Jean d'Angely sur 3 jeudis consécutifs de juillet afin de proposer la scène émergente, le festival électro StereoParc à Rochefort les 18 et 19 juillet et enfin le Surgères Brass Festival fin juillet avec (entre autres) Cali, Pascal Obispo et Olivia Ruiz.

*Diego : Un programme très chargé ! Quel bilan tirez-vous de l'édition 2024 du Cognac Blues Passions ?*

*SV :* C'était une très belle édition artistique. Je suis satisfait par la scène Rolling Stone Conversations qui a pris une dimension nouvelle avec des sets acoustiques et des interviews en public qui ont donné naissance à un disque vinyle collector. Celui-ci contient des versions inédites enregistrées à Cognac et mixées à Londres. Une vraie réussite, il ne manquait que le soleil ! J'ai adoré voir Deep Purple et Rival Sons dont je suis un fan inconditionnel... un côté Led Zeppelin que je n'ai malheureusement jamais vu en concert. Cette année, le timing ne collait pas avec ses autres prestations mais nous aurions aimé faire revenir Robert Plant à Cognac en 2025, c'est bien dommage. Les disponibilités des artistes ne sont pas toujours évidentes entre les festivals et les créneaux qu'ils ont lors d'une tournée estivale européenne. Outre l'aspect financier, il faut que les planètes s'alignent...





*Diego : On espère tous ré-entendre "Whole Lotta Love" dans les jardins de Cognac ! Quels changements importants sont à noter avec l'édition précédente ?*

*SV :* L'édition est raccourcie d'une journée dans les jardins car une partie du festival est sponsorisée par des partenariats privés et le contexte économique est difficile. Nous avons opté pour une solution prudente. La dimension du festival demeure identique tout en continuant une proposition avec les bars extérieurs locaux et de nombreux concerts gratuits. Nous avons pour objectif de sensibiliser un public à une musique qui n'est pas hyper médiatisée. A l'intérieur du site, nous allons remettre celui-ci au cœur du projet en créant un village de Cognac, développer la restauration rapide et ajouter des places assises.

*Diego : L'humain est une priorité du festival qui ne m'a jamais échappé et bravo pour toutes ces attentions !*

*SV :* Nos partenaires sont dans le même esprit afin de rapprocher le public du festival.

*Diego : Concernant une nouveauté dans la programmation, certains artistes jouent deux fois avant la tête d'affiche comme Frank, Quintana Dead Blues Experience et No Money Kids ?*

*SV :* Effectivement. Étant donné qu'il y a des changements de plateaux prévus, nous avons choisi 2 sets concernant certains artistes. La densité de concerts reste similaire mais dans le timing final, nous allons finir plus tôt cette année, à savoir vers 1h du matin. Afin que les temps de jeu de ces groupes soient importants, nous avons décidé de les voir performer deux fois. Au final, nous avons 4 artistes par soir et il faut ajouter ceux qui passeront à la Rolling Stone Conversations en deux temps, l'après-midi vers 16h en accès gratuit et en soirée dans la formule payante.



*Diego : La scène Rolling Stone qui est un réel plus au festival de Cognac avec les amis Alma Rota et Xavier Bonnet ! Tout comme le groove au Château de Cognac !*

*SV :* Et cette année, le public pourra découvrir la Suisse Roxane, une jeune artiste rencontrée grâce à Universal. Il y aura également Jon Muq, un musicien, producteur et auteur-compositeur d'origine Ougandaise qui joue de la soul.

*Diego : J'ai souvenir de la performance de Bergson & Hooks l'année dernière qui était géniale ! Un duo technique électro-acoustique mêlant funky, soul et blues !*

*SV :* C'est vrai. Nous créons également le projet "The Road to Soul" les jeudi et vendredi chez Rémy Martin. Deux concerts à 17h30 avec un instrument mis à l'honneur, cette année le thème est le piano. Les invités sont Julien Brunetaud et Rémi Panossian, la jauge est limitée à 150 personnes avec des conditions optimales et une exposition photographique.



*Diego : Deux artistes moins connus risquent également de marquer cette édition 2025, No Money Kids et Robert Cray ?*

*SV :* No Money Kids est un trio français qui a une actualité chargée en 2025 avec beaucoup de nouveautés qui paraissent régulièrement. Ils mélangent le blues, le rock et la pop avec une expérience notable. J'ai eu la chance de les voir en début d'année à la Maroquinerie, un concert sold-out pour un super show. Concernant Robert Cray, il faisait les couvertures des magazines de guitare dans ma jeunesse. C'est un génie considéré comme le nouveau BB King, sans être très connu du grand public comme les références classiques.

*Diego : Quel héritage humain le fondateur du Cognac Blues Passions Michel Rolland qui est actuellement directeur artistique du festival vous a-t-il transmis ?*

*SV :* Je travaille depuis 25 ans sur le blues avec Michel et le facteur humain est au centre de tous les événements organisés par Belle Factory. Festivaliers, bénévoles, artistes, équipes techniques, presse, ce facteur est essentiel dans notre façon de voir les choses. Sans tous ces gens, il n'y a pas de festival. Michel a impulsé un ADN dans la programmation depuis les débuts et j'y adhère complètement même si à l'origine, je suis plus sensible aux musiques électroniques, au jazz et au rap. Cette filiation est importante et notre identité fait l'événement afin de nous démarquer. La concurrence est rude et nos choix s'orientent vers des artistes peut-être "un peu" moins connus mais d'une qualité indéniable. Notre modèle économique est ainsi tissé et cette sensibilité est un point commun que nous avons avec Michel.



*Diego : C'est là tout votre mérite et je vous félicite pour le bonheur que vous donnez aux spectateurs ! Pour finir, où peut-on acheter les billets afin de venir du 2 au 5 juillet au Cognac Blues Passions ?*

*SV :* On trouve les billets chez tous les distributeurs classiques comme Ticketmaster et France Billet, sinon sur le site du festival bluespassions.com et sur l'application téléchargeable pour smartphone. Concernant les formules, il existe des pass 3 et 4 jours incluant le premier soir à Jarnac. Les soirées "Groove au Château" et "Remi Martin - The Road to Soul" sont en supplément pour la somme de 15 euros par concert. Ces événements se déroulent en comité très restreint dans un cadre exceptionnel. Toutes les informations sont disponibles sur notre site.

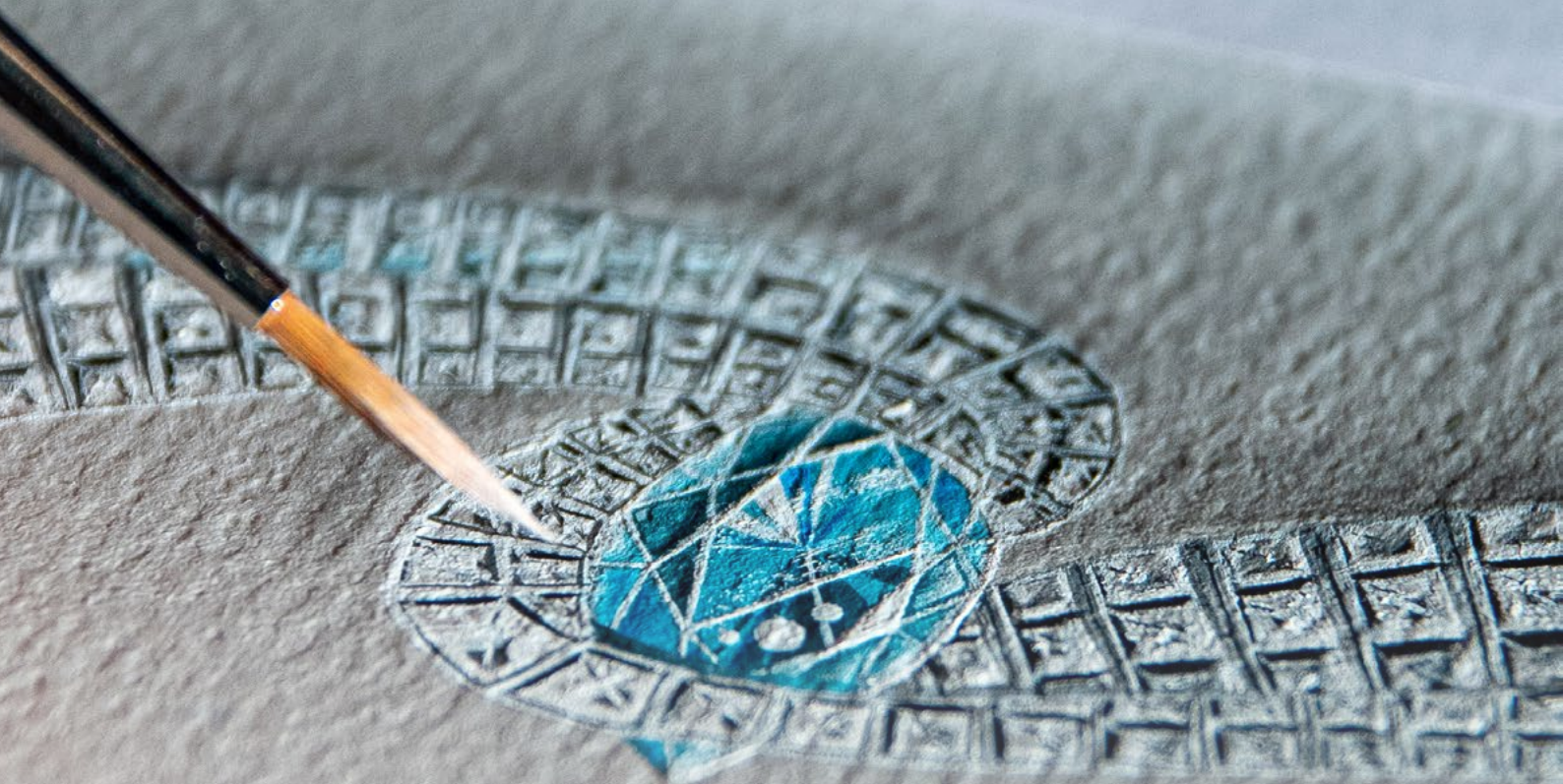
*Diego : D'ailleurs je précise que l'application pour smartphone est actualisée en permanence ! Merci Samuel et on se donne rendez-vous pour le plus bel événement estival !*

*SV :* Merci à Luxe Infinity. A bientôt !



# HAUTE ÉCOLE DE JOAILLERIE

Un diplôme du métier  
pour le métier



*Unique dans son genre, le MBA en management bijouterie-joaillerie est un diplôme proposé par la Haute Ecole de Joaillerie, le célèbre établissement de la rue du Louvre à Paris. Avec un taux d'employabilité de 100 %, il garantit des évolutions de carrière, notamment au sein de maisons de la place Vendôme.*

PAR CARINE LŒILLET



Contrairement à d'autres secteurs d'activité, la production française en joaillerie n'est pas délocalisée. Loin de là ! En plus des bassins traditionnels de Paris et Lyon, les Pays de la Loire et la Bretagne jouent un rôle non négligeable en matière de fabrication de bijoux précieux.

C'est sur cette particularité du made in France que surfe la Haute Ecole de Joaillerie (HEJ), née en 1864 et qui représente l'école du métier depuis plus de 160 ans. Elle a pour vocation de répondre de manière universelle aux besoins de la filière et de former à tous les métiers du secteur pour les différents univers de la vente, la gemmologie, la fabrication, le design, sans oublier le marketing et le management.

L'école de la rue du Louvre a mis au point depuis cinq ans un MBA (Master of Business Administration) en management bijouterie-joaillerie. Ce diplôme d'études supérieures en management a vu le jour après trois années d'élaboration, conjointement avec les ateliers de fabrication et les grandes maisons de joaillerie françaises. S'il existe en Europe des MBA sur le luxe avec une option joaillerie, le diplôme de la Haute Ecole de Joaillerie, imaginé de manière spécifique pour la bijouterie-joaillerie, n'a pas d'équivalent.

D'où son succès et le taux de réussite qu'il affiche : 100% des personnes diplômées sont à la tête d'unités de management dans les grandes maisons de la place Vendôme, ont lancé ou ont repris un atelier, voire une manufacture de bijoux. Ceux qui s'inscrivent à cette formation sont parfois des étudiants qui souhaitent construire une carrière dans le monde des bijoux mais souvent, ils évoluent déjà dans le métier et souhaitent monter en grade. Il s'agit alors de professionnels qui veulent enrichir leur domaine de compétences et se lancer dans un projet de création ou de reprise d'entreprise.





**L**a formation comprend 319 heures, organisées en part-time, deux soirs par semaine et le samedi, avec un stage de six mois en entreprise, ce qui rend le MBA compatible avec une vie professionnelle en cours.

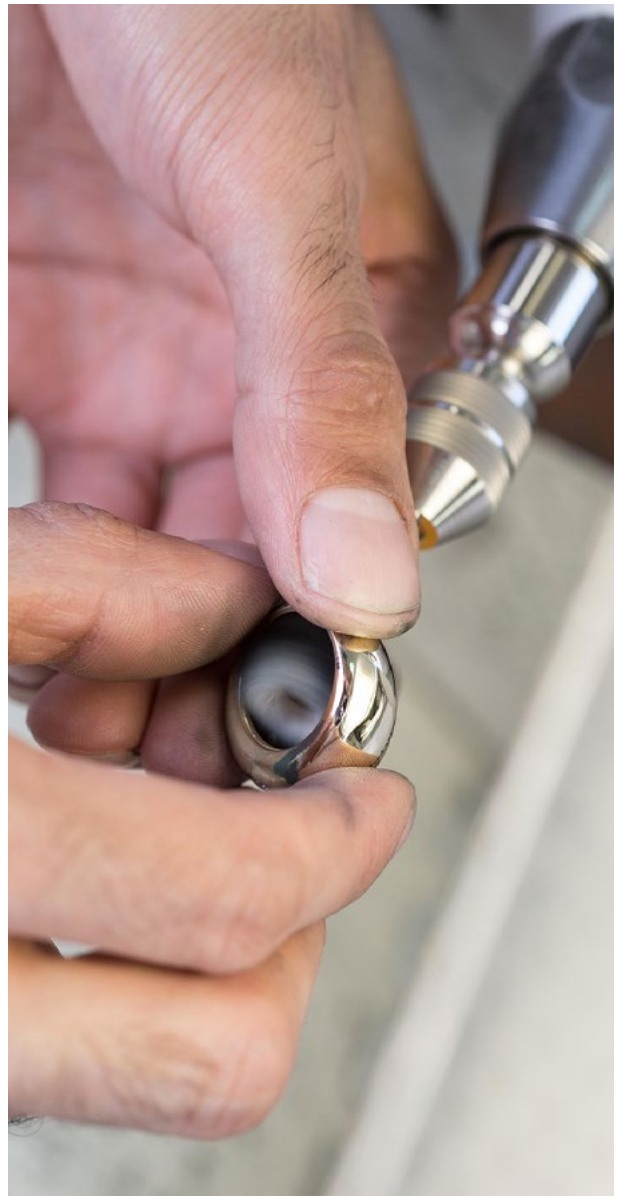
Ce MBA en management bijouterie-joaillerie permet une évolution rapide de carrière, il forme en particulier des directeurs de production spécialistes des process de fabrication. Ces derniers doivent être capables de préparer, d'organiser et de planifier l'activité de l'atelier.

Les maisons de la place Vendôme interviennent régulièrement au cours de la formation pour témoigner, apporter leur expertise et leur expérience mais aussi, pour contribuer à former ces futurs managers dont elles ont toutes besoin. D'autant plus qu'elles sont conscientes du fait qu'elles préparent les élèves à des métiers d'avenir. Si certains secteurs souffrent, la joaillerie française poursuit son essor, que rien ne semble pouvoir contrarier. Sans doute parce que la qualité reste au rendez-vous, du fait de la précision extrême nécessaire à chaque étape de fabrication. Raison pour laquelle les futurs managers doivent pouvoir maîtriser toutes les spécificités d'un process de production.



**L**a Haute Ecole de Joaillerie les accepte après examen de leur dossier de candidature par un jury de professionnels - qui compte notamment des représentants de maisons de la place Vendôme - et sur entretien préalable à l'admission. Chaque promotion compte un maximum de quinze élèves, soigneusement sélectionnés pour leur cursus et leur motivation.

Car le MBA en management bijouterie-joaillerie de la Haute Ecole de Joaillerie de la rue du Louvre représente une forme de contrat de confiance entre l'école et les maisons de joaillerie. L'objectif étant qu'arrivent sur le marché des managers bien formés, motivés et directement opérationnels. Avec, en perspective, une évolution de carrière dans leur parcours professionnel. Plus largement, cette formation exigeante s'avère aussi indispensable à la réputation et à la pérennité de la joaillerie française.



# La RENAULT

## Une légende populaire à quatre roues

*Il est des voitures qui traversent les époques avec une aisance désarmante. La Renault 4, affectueusement surnommée "la 4L", est de celles-là. À la fois utilitaire, familiale, étudiante, baroudeuse et icône vintage, elle incarne une France en mouvement, populaire, et pleine d'ingéniosité. Retour sur l'histoire et la légende d'un modèle qui a marqué plus d'une génération.*

PAR PATRICK KOUNE



## Une révolution à la française

Lancée en 1961, la Renault 4 est née d'un constat simple de Pierre Dreyfus, alors PDG de Renault : il fallait une voiture "blue-jean", pratique, abordable et capable de s'adapter à tous les modes de vie. Une voiture que l'on puisse utiliser pour aller au marché, traverser les champs ou emmener les enfants à l'école.

Elle fut conçue pour concurrencer la Citroën 2CV, alors reine des campagnes françaises. Mais à la différence de cette dernière, la Renault 4 s'offre un hayon arrière, une traction avant, une suspension souple et un habitacle modulable – des innovations qui la rendent immédiatement polyvalente.

Sous son capot, un modeste moteur de 747 cm<sup>3</sup>, mais l'essentiel est ailleurs : sa robustesse, son confort relatif et surtout, son coût réduit la propulse en une auto révolutionnaire.

## Une évolution constante

Produite pendant plus de 30 ans, jusqu'en 1992, la Renault 4 connaîtra de nombreuses déclinaisons : la version fourgonnette (R4 F4, F6), la R4 Plein Air (version cabriolet), ou encore la version Safari, pensée pour les marchés étrangers.

Avec plus de 8 millions d'exemplaires vendus dans plus de 100 pays, elle devient l'un des modèles les plus diffusés au monde. Elle séduit autant les jeunes conducteurs que les artisans, les curés de campagne que les professeurs d'université.

À travers les années, elle évolue par petites touches, adoptant des moteurs plus puissants (jusqu'à 1 108 cm<sup>3</sup>), des boîtes de vitesses améliorées et quelques rares retouches esthétiques. Mais son allure reste inchangée, presque intemporelle.

## Une icône de l'imaginaire collectif

La 4L dépasse rapidement le simple statut d'automobile. Elle devient un symbole de liberté, de praticité, et d'un certain art de vivre à la française. On la retrouve dans les films, les bandes dessinées, les publicités. Elle incarne à elle seule la démocratisation de l'automobile dans les Trente Glorieuses.

Elle est aussi l'héroïne d'un événement devenu culte : le 4L Trophy, un raid humanitaire réunissant chaque année des centaines d'étudiants qui traversent le désert marocain au volant de leur Renault 4. Une preuve, s'il en fallait, de sa longévité et de son attachement dans le cœur des jeunes.



## Renaissance et héritage

Aujourd'hui, la 4L connaît une nouvelle jeunesse. Très prisée des collectionneurs et des amateurs de véhicules anciens, elle est aussi dans le viseur de Renault, qui prévoit une renaissance électrique du modèle dans les années à venir, dans le sillage de la R5 E-Tech.

Preuve que la nostalgie peut rimer avec innovation, et que l'esprit de la Renault 4 – pratique, populaire, accessible – est plus vivant que jamais.

## Une mécanique simple mais redoutablement efficace

La Renault 4 brille par sa simplicité mécanique et sa fiabilité. Au lancement, elle est équipée d'un modeste moteur essence de 747 cm<sup>3</sup> développant à peine 23 chevaux. Suffisant pour atteindre 100 km/h – une vitesse honorable pour l'époque. Au fil des ans, les motorisations évolueront, culminant avec le moteur 1 108 cm<sup>3</sup> de la version GTL, développant 34 chevaux et permettant une vitesse de pointe de 120 km/h. Sa faible consommation, oscillant entre 5 et 7 litres aux 100 km, en faisait une voiture économique et adaptée aux temps de crise.

## Traction avant et boîte originale : un style à part

Fidèle à sa vocation de voiture pratique, la R4 est l'une des premières voitures françaises populaires à adopter la traction avant, ce qui lui confère une bonne stabilité, même sur route glissante. Elle se distingue également par son levier de vitesses en forme de tige, placé sur le tableau de bord, une curiosité devenue emblématique. La boîte manuelle, d'abord à trois rapports, passera rapidement à quatre, pour une conduite plus fluide.



## Confort rustique mais redoutable sur toutes les routes

Conçue pour les routes parfois défoncées des campagnes françaises, la Renault 4 dispose d'une suspension indépendante aux quatre roues, avec des barres de torsion. Résultat : une tenue de route souple, capable d'absorber les nids-de-poule et les chemins de terre sans secouer ses occupants. Sa garde au sol généreuse lui permettait même de s'aventurer là où d'autres citadines auraient abdicqué, ce qui a participé à sa popularité chez les ruraux comme les aventuriers.

## Une habitabilité révolutionnaire pour une petite voiture

Avec ses cinq portes, un atout rare à l'époque, et son intérieur modulable, la R4 innove du côté de l'habitabilité. Sa banquette arrière rabattable permet de transformer la petite citadine en véhicule de transport : le volume du coffre passe ainsi de 385 litres à plus de 1 300 litres, une prouesse pour une voiture de cette taille. Les sièges sont simples, l'ergonomie rudimentaire, mais l'espace intérieur est généreux et fonctionnel, accentuant le sentiment de liberté.

## Multiples versions, un seul esprit

La Renault 4 se décline en de nombreuses versions au fil des années. La plus connue reste la 4L (le "L" pour Luxe), mais d'autres variantes marqueront les esprits : la fourgonnette F4, utilisée par les artisans, la version GTL plus puissante et mieux équipée, ou encore la Plein Air, version découvrable pour les loisirs. Des modèles spécifiques comme la 4L Sinpar à transmission intégrale, destinée aux terrains difficiles, montrent l'étendue des possibilités de la plateforme. Elle s'adapte à tout, sans jamais trahir son esprit d'origine.



## Entretien facile, longévité impressionnante

L'un des grands atouts de la R4 réside dans sa facilité d'entretien. Sa conception volontairement rudimentaire la rend réparable avec peu d'outils, ce qui lui assure une longévité impressionnante. Les pièces sont interchangeables, le moteur accessible, et de nombreux propriétaires la réparent eux-mêmes. C'est cette robustesse mécanique qui lui a permis de s'imposer dans des zones rurales ou isolées, et qui fait encore aujourd'hui le bonheur des amateurs de mécanique simple et durable.

## Une conduite authentique et accessible

La Renault 4 offre une expérience de conduite sans artifice. Pas de direction assistée, pas de climatisation, peu d'électronique : tout passe par le ressenti. Son rayon de braquage très court en fait un véhicule agile, même en ville. Sa visibilité panoramique et son gabarit compact lui confèrent une maniabilité exemplaire. Une fois adoptée, sa conduite simple mais directe crée une forme d'attachement irrationnel, comme si la voiture possédait sa propre personnalité.

La Renault 4 n'est pas une voiture comme les autres. C'est une part du patrimoine français, un véhicule qui a su évoluer sans jamais renier son essence. Plus qu'une automobile, elle est un repère, un souvenir roulant, une émotion partagée sur quatre roues. Et comme toutes les légendes, elle n'a jamais vraiment quitté la route.

# A vos masques ! Prêts ? PLONGEZ!

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



PLONGEZ!  
www.plongez.fr - N°57 - 2025

RÊVER | PRÉPARER | VOYAGER | RESPECTER

# PLONGEZ!

MISSION

Anneaux du cap Corse

## LAURENT BALLESTA LÈVE LE MYSTÈRE

AVENTURE

LES SENTINELLES DES KERGUELEN

DESTINATION

Australie,  
South West Rocks

AQUAPIXELS

PHOTOGRAPHER  
LES GRANDS ANIMAUX

BIODIVERSITÉ

LES POISSONS-CHIRURGIENS

N°57  
MAI JUIN 2025

BELUX : 12,50 € - DOMIS : 12,50 € - TOM : 11,000 XPF - CH : 10,10 € - CAN : 20,49 \$ CA  
L 17492 05 5 11,90 € 05

PLONGEZ!  
www.plongez.fr - N°50 - 2024

RÊVER | PRÉPARER | VOYAGER | RESPECTER

# PLONGEZ!



N°50  
MAI JUIN 2024

BELUX : 12,50 € - DOMIS : 12,50 € - TOM : 11,000 XPF - CH : 10,10 € - CAN : 20,49 \$ CA  
L 17492 05 5 11,90 € 05

## 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



Magazine Plongez.fr



Magazine Plongez !



DUO DE CHEFFES



À LA  
MAISON  
BLOSSOM

*Maison Blossom, la table florissante du Sofitel Paris Le Faubourg  
est portée par deux cheffes d'exception.*

PAR PATRICK KOUNE

A deux pas de la place de la Concorde, dans le prestigieux quartier du Faubourg Saint-Honoré, le restaurant Maison Blossom incarne une élégance feutrée, une cuisine engagée, et un art de vivre à la française. Niché au cœur de l'hôtel Sofitel Paris Le Faubourg, ce havre de sérénité conjugue raffinement culinaire et conscience environnementale.

À sa tête, deux cheffes talentueuses et complémentaires signent une partition gastronomique à quatre mains : Anaïs Foray en cuisine et Shereen Khelif à la pâtisserie.



## Anaïs Foray, une cheffe de conviction

Formée à l'Institut Paul Bocuse, Anaïs Foray a tracé son chemin avec discrétion et détermination. Avant de prendre la direction des cuisines de Maison Blossom, elle a fait ses armes auprès de grandes figures de la gastronomie française, forgeant une approche qui marie respect du terroir et créativité contemporaine.

Sa cuisine se veut locavore et saisonnière, élaborée autour d'une carte courte mettant en lumière des produits issus de circuits courts et d'agriculture biologique ou raisonnée. Les fruits et légumes sont cueillis dans une ferme bio du Perche, et chaque plat reflète une éthique claire : celle d'une gastronomie durable et responsable. Une démarche saluée par la certification Ecotable, gage d'excellence environnementale dans la restauration.

Mais au-delà de l'assiette, Anaïs Foray défend aussi la place des femmes en cuisine, un engagement personnel qu'elle concrétise à travers une équipe majoritairement féminine. Dans ses créations, on retrouve la générosité des recettes familiales et la rigueur de la tradition française, à l'image du coquelet rôti accompagné de purée soyeuse ou du merlan Colbert aux asperges vertes sautées. Les asperges blanches des Landes, délicatement relevées d'une hollandaise citronnée et accompagnées de truite fumée, ou encore les langoustines aux coques sauvages, parfumées au gingembre et basilic thaï, sont autant d'invitations au voyage gustatif.



## Shereen Khelif, la poésie sucrée

Shereen Khelif, cheffe pâtissière du Sofitel Paris Le Faubourg depuis 2016, insuffle quant à elle une touche de douceur et d'audace à l'expérience Blossom. D'origine franco-tunisienne, cette passionnée de dessert a été formée dans des maisons exigeantes, notamment comme sous-chef pâtissière au Terroir Parisien Bourse du chef étoilé Yannick Alléno. Là, elle a appris à faire parler les saisons et les textures avec une subtilité qui fait aujourd'hui sa signature.

À Maison Blossom, elle revisite les grands classiques de la pâtisserie française avec justesse et modernité. Son soufflé au chocolat, à la fois aérien et intense, son Paris-Brest généreux, ou son baba au rhum flambé aux agrumes réconcilient mémoire gustative et inventivité. Sa sensibilité artistique s'exprime dans le soin apporté aux visuels, dans la légèreté des textures et dans l'équilibre parfait des saveurs.

## Une oasis en plein cœur de la capitale

Le cadre de Maison Blossom participe pleinement à l'expérience sensorielle. Aux beaux jours, la terrasse dévoile un jardin secret, écrin de verdure ponctué de palmiers, fontaines et fleurs délicates. Une parenthèse bucolique en plein Paris, idéale pour un déjeuner au soleil ou un dîner à la lueur des chandelles.

## Une carte liquide engagée

Côté cave, l'engagement durable se poursuit avec une sélection pointue de vins bio et biodynamiques, issus de vignobles français. Le chef mixologue Matthias Giroud propose également une carte de cocktails et mocktails écoresponsables, comme le "Douce France", un muscat infusé à la verveine, délicatement floral et rafraîchissant.

## Une adresse d'initiés

Maison Blossom propose une formule déjeuner raffinée et un menu dégustation en cinq services le soir, véritable parcours de saveurs orchestré par les deux cheffes. À travers leurs assiettes, Anaïs Foray et Shereen Khelif offrent bien plus qu'un repas : une vision, un engagement, une émotion.

Maison Blossom s'impose ainsi comme une adresse incontournable pour les fins gourmets en quête de goût, d'élégance et de sens. Un lieu où la gastronomie se vit comme une célébration, portée par deux femmes dont le talent n'a d'égal que la passion.

---

[www.sofitel-paris-lefaubourg.com/restaurant-bar/maison-blossom](http://www.sofitel-paris-lefaubourg.com/restaurant-bar/maison-blossom)



Photos : GeraldineMartens



# La renaissance des “BOUILLONS” PARISIENS

Un héritage culinaire  
qui séduit le Tout Paris

*Autrefois refuges des ouvriers parisiens, les “bouillons” se sont métamorphosés en véritables phénomènes gastronomiques. Aujourd’hui, ces adresses iconiques attirent une clientèle cosmopolite - des bobos aux businessmen - prêts à patienter vingt minutes pour savourer une cuisine authentique à des tarifs d’un autre temps. Ce revival fait écho à l’âge d’or des Halles Baltard, quand ouvriers, commerçants et élégants se partageaient le comptoir, un ballon de rouge à la main.*

PAR JEAN-CLAUDE MARIANI



## Bouillon Chartier Montparnasse : l'art de vivre à la française

L'histoire commence entre 1860 et 1870, quand Pierre-Louis Duval, boucher de son état, lance une idée aussi simple que brillante : proposer des repas chauds, nourrissants et bon marché aux travailleurs parisiens. Le nom "bouillon" vient de ce plat unique – un bouillon de bœuf accompagné de pain – qui constituait alors un déjeuner complet.

Mais c'est à partir de 1896 que le concept s'impose vraiment, grâce aux frères Camille et Édouard Chartier. Ils transforment l'idée en un véritable modèle de restauration populaire, à la fois rapide et conviviale. Les bouillons Chartier deviennent des lieux emblématiques avec leur style Belle Époque, leurs grandes salles animées, leurs serveurs en tablier noir et blanc, et les additions griffonnées à même la nappe en papier.

Le plus spectaculaire de ces établissements est sans doute le Bouillon Chartier Montparnasse. Né en 1903, le lieu connaît plusieurs vies : Bouillon Rougeot en 1924, Bistrot de la Gare en 1977, puis Montparnasse 1900 en 2007. C'est la famille Joulie – déjà propriétaire du Chartier des Grands Boulevards – qui signe son retour aux sources, en lui redonnant son nom d'origine et son esprit.





**U**n pari gagnant pour ce restaurant classé Monument Historique depuis 1984. Sa salle à manger, somptueuse et intacte, affiche fièrement son décor 1900 : céramiques signées Louis Trézel, miroirs enchâssés de boiseries sinueuses dans le plus pur style Art Nouveau.

À la carte ? Des classiques assumés à prix tout doux : œuf mayo à 2€, quenelle de brochet à 10€, confit de canard à 13€ et profiterole au chocolat à 4,80€. Un festin authentique pour une addition avoisinant les 25€, un rapport qualité-prix qui explique l'engouement pour ces institutions parisiennes qui séduit désormais autant les nostalgiques que les trendsetters.

Ouvert tous les jours de 11h30 à minuit

## Les bouillons Chartier à Paris :

### Bouillon Chartier Montparnasse

59 boulevard du Montparnasse - 75006 Paris  
Métro : Montparnasse-bienvenue

### Bouillon Chartier Grands Boulevard

7 rue du Faubourg Montmartre - 75009 Paris  
Métro : Grands Boulevards

### Bouillon Chartier

5 rue du 8 mai 1945 - 75010 Paris  
Métro : Gare de l'Est

[www.bouillon-chartier.com/](http://www.bouillon-chartier.com/)



# Janette

## BAR DE LA MER

### le souffle iodé qui secoue l'avenue George V

*Dans le fameux "Triangle d'Or" où les tables prestigieuses affichent souvent des prix inaccessibles, Janette Bar de la Mer propose une alternative claire : des produits marins sourcés en direct, travaillés avec soin, et servis dans un cadre qui évoque l'esprit des cabanes du Cap Ferret !*

PAR JEAN-CLAUDE MARIANI



## Une décontraction marine en territoire chic

Dans l'ombre du mythique Marius et Janette, sa grande sœur, Janette Bar de la Mer détonne. Installé avenue George V, ce nouveau spot marin propose une relecture cool et contemporaine du restaurant de fruits de mer. Ici, pas de cérémonial figé : l'ambiance est décontractée, les produits sont impeccables, le tout dans un décor qui sent bon le large avec une touche chic en plus.

Dès l'entrée, le ton est donné. Une devanture vibrante avec un bar à huîtres qui donne envie de s'arrêter, et à l'intérieur, une mise en scène soignée par le designer Richard Lafond : velours doux, bois brut, filets de pêche, lampes rétro, bibelots marins... Le charme opère tout de suite. On est à Paris, mais on s'y sent comme sur la côte.

## Fraîcheur, circuits courts et esprit "cabane de pêcheur"

La mer est reine, mais sans protocole ni cérémonial. La maison travaille en direct avec des pêcheurs et producteurs indépendants, en respectant les saisons. La carte aligne une dizaine de références d'huîtres sélectionnées avec soin – Gillardeau, Perles du Cap Ferret... – et des assiettes qui font mouche : carpaccio de bar au fenouil, tartare de Saint-Jacques aux agrumes, avocat-tourteau, ou encore un club sandwich à l'araignée de mer devenu culte.

Côté cuisine, les assiettes rivalisent de générosité : homard rôti, sole meunière, risotto aux Saint-Jacques et guanciale, lobster roll maison avec frites... Et pour les plus aventureux, le poulpe se décline en tacos spicy ou en version rôtie. Résultat : une cuisine ensoleillée, gourmande, qui respire le Sud-Ouest – sans quitter Paris.





## Un nouveau lifestyle marin

Plus qu'un simple restaurant, Janette Bar de la Mer incarne un nouvel art de vivre la mer en ville. Convivial, joyeux, stylé mais jamais guindé. En bonus, une carte des vins engagée faisant la part belle à la biodynamie, des cocktails iodés, des glaces minute, des desserts à partager et même une formule apéro pour afterworks dépaysants.

Comptez entre 50 et 65€, selon vos envies – un tarif doux pour une adresse aussi fraîche que désirable.

### Janette Bar de la Mer

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 18h à 23h  
et en service continu de 12h à 23h samedi et dimanche,  
6 avenue George V, 75008 Paris  
01 40 70 11 76

---

*janette-bardelamer-paris.com*

# lifestyle



## DJI MAVIC 4 PRO

### *Pour des créateurs d'images exigeants*

Le DJI Mavic 4 Pro marque un tournant décisif dans la capture d'images aériennes. Son système à triple caméra couplé à la nacelle Infinity 360° repousse clairement les standards actuels, offrant une polyvalence de cadrage inédite dans un format encore relativement compact. La qualité d'image, notamment sur la caméra principale Hasselblad 100 MP, est bluffante, avec une plage dynamique impressionnante et une finesse de détails qui rivalise avec certains appareils photo professionnels.

Le nouveau drone de DJI impressionne par ses performances techniques de haut vol : équipé d'une caméra Hasselblad 100 MP et de deux télécaméras de 48 MP et 50 MP, il couvre des focales de 28 à 168 mm, avec une qualité d'image exceptionnelle, même en faible luminosité. Il filme en 6K HDR à 60 ips, propose du ralenti jusqu'à 120 ips en 4K et gère les couleurs en 10 bits

(D-Log, D-Log M, HLG) pour une post-production fluide. Sa nacelle Infinity rotative à 360° permet des angles inédits, tandis que la détection d'obstacles omnidirectionnelle, la transmission vidéo jusqu'à 30 km et une autonomie record de 51 minutes assurent des sessions de vol longues, stables et sécurisées.

Les améliorations en détection d'obstacles et en vol en conditions de faible luminosité apportent un réel gain de sécurité et de précision pour les tournages complexes. Côté transmission et autonomie, DJI conserve son avance technologique avec une portée extrême (30 km) et jusqu'à 51 minutes de vol, permettant de multiplier les prises sans stress.

En résumé, le Mavic 4 Pro s'adresse aux créateurs de contenu professionnels exigeants qui cherchent un outil fiable, puissant et complet, capable de produire des images dignes du grand écran, tout en offrant une maniabilité et une efficacité redoutables sur le terrain.

## SAMSUNG GALAXY S25 EDGE

### *Finesse et performance*

Samsung repousse les limites du design avec le Galaxy S25 Edge, son smartphone le plus fin à ce jour, mesurant seulement 5,8 mm d'épaisseur pour un poids plume de 163 grammes. Doté d'un écran Dynamic AMOLED 2x de 6,7 pouces avec une résolution QHD+ et un taux de rafraîchissement adaptatif de 120 Hz, il offre une expérience visuelle immersive, renforcée par une luminosité maximale de 2600 nits.

Le Galaxy S25 Edge est équipé d'un capteur principal de 200 MP, soutenu par l'intelligence artificielle Galaxy AI, permettant des clichés d'une netteté exceptionnelle, même en basse lumière. Un objectif ultra grand-angle de 12 MP complète l'ensemble pour des prises de vue panoramiques.

Le Samsung Galaxy S25 Edge s'adresse aux utilisateurs recherchant un smartphone alliant finesse, design premium et performances de haut niveau. Son format ultra-fin et ses capacités photographiques avancées en font un choix de prédilection pour les amateurs de technologie et d'esthétique.

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



## SHOKZ OPENFIT 2 PLUS

### *Performance et sécurité*

Le Shokz OpenFit 2 Plus s'annonce comme une évolution majeure dans l'univers des écouteurs à oreilles libres. Conçu pour les sportifs, les professionnels actifs et les mélomanes soucieux de rester à l'écoute de leur environnement, ce modèle promet une expérience audio immersive sans compromettre l'interaction avec son entourage.

Doté de la technologie DualBoost™, l'OpenFit 2 Plus offre une restitution sonore améliorée, avec des basses plus profondes et des aigus plus clairs. La technologie OpenBass™ 2.0 renforce cette expérience en délivrant des vibrations basses dynamiques directement à l'oreille, tout en minimisant les fuites sonores grâce à la technologie DirectPitch™ 2.0.

Avec un poids plume de 9,4 g par écouteur et une conception en Ultra-Soft Silicone™ 2.0, ces écouteurs assurent un confort optimal, même lors d'une utilisation prolongée. Leur design ergonomique garantit un maintien sécurisé, idéal pour les séances de sport ou les déplacements quotidiens. Ces écouteurs offrent jusqu'à 11 heures d'écoute continue, et jusqu'à 48 heures avec l'étui de chargement.

Certifiés IP55, ces écouteurs résistent à la poussière, à la transpiration et aux éclaboussures, les rendant adaptés à une utilisation en extérieur et lors d'activités physiques intenses.



<https://fr.shokz.com>



## UNISTELLAR ODYSSEY RED

### *L'univers en rouge et en relief*

Pour les beaux jours, le télescope intelligent conçu par Unistellar se pare d'un rouge audacieux et élégant, pour une édition limitée qui ne passe pas inaperçue. Présenté au CES 2024, le télescope Odyssey Red Edition conjugue haute technologie et design d'avant-garde pour offrir une expérience d'observation aussi fascinante que stylée.

L'innovation est au service de l'émotion céleste avec Nikon High Precision Optics pour garantir une qualité d'image exceptionnelle, sans aucun réglage manuel ; une mise au point automatique ultra-précise pour des images nettes à chaque observation et l'intégration du Multi-Depth Technology : exclusivité Unistellar, cette technologie permet de voyager de la grande tache rouge de Jupiter aux bras spiraux de galaxies lointaines avec le même télescope.

Avec son diamètre de 85 mm, sa résolution fine et son oculaire électronique Nikon, l'Odyssey Red Edition livre des images riches et immersives du cosmos, directement pilotées depuis une application mobile intuitive.

Allié de vos soirées sous les étoiles, ce télescope nouvelle génération ne se contente pas de révéler les merveilles de l'univers : il transforme chaque observation en expérience. Son rouge éclatant, hommage à la vision nocturne des astronomes, sublime sa silhouette compacte et moderne.

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

## LIVEHORN

### *Un son sur-mesure, vivant, organique*

Design racé, fabriquées en France, les enceintes Grand-Horizon de LiveHorn plongent l'auditeur dans une expérience immersive, charnelle, où chaque micro-détail est restitué avec une clarté saisissante. Grâce à son égaliseur paramétrique intégré, programmable via USB et une courbe de réponse ajustable, chaque salle, chaque oreille peut trouver son équilibre idéal. L'ensemble se pilote en numérique via SPDIF, optique ou AES/EBU, la promesse d'un signal pur, sans altération.

Plus qu'un objet décoratif, ces haut-parleurs sont un manifeste acoustique. Grand-Horizon, c'est l'alliance rare entre ingénierie de pointe et artisanat d'art. Une œuvre sonore à la croisée du design et de la haute technologie, réservée aux esthètes du son. Un choix assumé pour celles et ceux qui ne transigent pas avec l'excellence, dans la plus pure tradition française de l'audio haut de gamme.

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



## LITTER-ROBOT 4

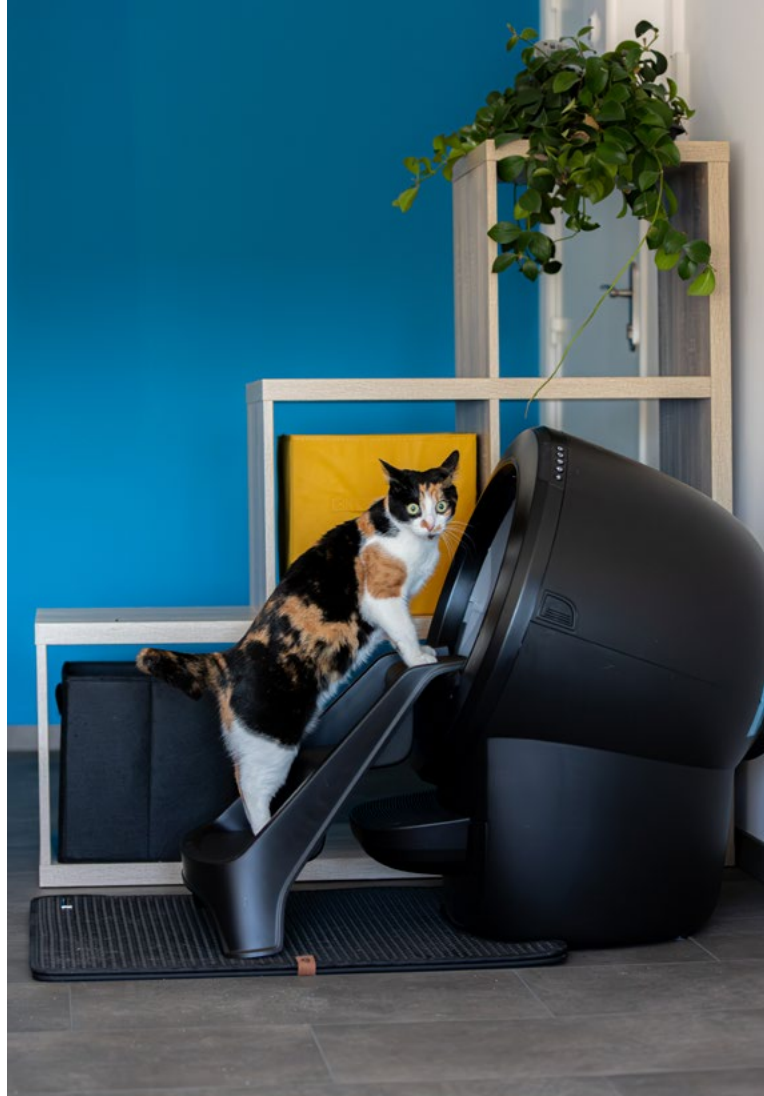
### *La technologie au service du confort félin*

Cet appareil est bien plus qu'un simple bac à litière : c'est une solution intelligente et connectée qui transforme la corvée du nettoyage en une tâche automatisée et hygiénique. Grâce à son système de tamisage breveté, les déchets sont séparés de la litière propre après chaque utilisation, offrant ainsi à votre chat un espace toujours frais et accueillant. La conception spacieuse et l'ouverture élargie assurent un confort optimal, même pour les chats de grande taille.

Connecté via Wi-Fi, cette litière s'intègre à l'application Whisker, vous permettant de suivre en temps réel le niveau de litière, le poids de votre chat et la fréquence d'utilisation. Des notifications personnalisées vous alertent lorsque le bac à déchets est plein ou que la litière doit être rechargée, vous offrant ainsi une tranquillité d'esprit au quotidien.

Avec son système autonettoyant, sa connectivité intelligente et ses dispositifs de sécurité, ce dispositif judicieux améliora la qualité de vie de votre animal et simplifier votre quotidien.

[www.litter-robot.com](http://www.litter-robot.com)



## SWISS GLOW ON THE GO



## LES "MINI LUXURIES" DE VALMONT

### *Le luxe à emporter*

Envie de légèreté, de plaisir instantané et de découvertes beauté à glisser dans une trousse de voyage ?

Valmont exauce nos souhaits avec sa collection Mini Luxuries : une sélection raffinée de 13 soins iconiques en format miniature, aussi séduisants que pratiques. Pensée pour les globe-trotteuses averties comme pour les curieuses en quête de nouvelles sensations, cette gamme célèbre l'art du beauty snacking. Chaque flacon, délicatement réduit, offre un concentré de bienfaits et une parenthèse de bien-être express. De quoi répondre aux besoins de la peau les plus variés – hydratation, éclat, énergie, anti-fatigue ou protection urbaine – avec élégance et efficacité.

Ludiques et irrésistibles, ils transforment chaque routine en escapade sensorielle. Petite taille, grande tentation : une déclaration joyeuse où le small is definitely beautiful.

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

# LES BONNES ADRESSES

*de Luxe Infinity*

## *Escapades*

LES HAUTES ROCHES

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

MOULIN DE CAMBELONG

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

FUTUROSCOPE

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

MAISON PSYCHÉ

[www.maison-psyche.com](http://www.maison-psyche.com)

## *Salons*

FAB PARIS

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

ARTISANS D'EXCELLENCE

[www.artisansdexcellence.fr](http://www.artisansdexcellence.fr)

## *Nos partenaires*

COGNAC BLUES PASSION

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

SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS  
OUVRIERS DE FRANCE

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

HAUTE ECOLE DE JOAILLERIE

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



MAISON ALBAR HOTELS

— Casually Luxurious —



MAISON ALBAR - LE MONUMENTAL PALACE, PORTO

Bienvenue dans vos *Maisons* 5\*

PARIS | NICE | NÎMES | PORTO | BRAGA | ROME



BELLE FACTORY PRÉSENTE

# COGNAC BLUES PASSIONS

02 — 05 JUILLET 2025

**EARTH, WIND & FIRE**

EXPERIENCE BY AL MCKAY

**IBRAHIM MAALOUF**

& THE TRUMPETS OF MICHEL-ANGE

**BARBARA HENDRICKS**

& SON BLUES BAND

**MICHAEL KIWANUKA**

**THE KILLS - KEZIAH JONES**

**THE ROBERT CRAY BAND**

**THOMAS DUTRONC - JALEN NGONDA**

**ROBERT FINLEY - NO MONEY KIDS**

**MOUNTAIN MEN - ROXANE**

**CHICAGO BLUES SUMMER TOUR**

**RÉMI PANOSSIAN - JULIEN BRUNETAUD..**

**+ DE 60 CONCERTS DONT 40 GRATUITS**

INFO & RÉSA : [BLUESPASSIONS.COM](http://BLUESPASSIONS.COM)

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS ET PUBLICS



CHARENTE  
LE DÉPARTEMENT



PARTENAIRE PRIVÉ



AVEC LE SOUTIEN DE

JAS HENNESSY & C<sup>o</sup>



PARTENAIRES MÉDIAS

