

signé
Barrière



MONTE-CARLO ROLEX MASTERS



www.epl.mc - Illustration : Andrew Davidson www.theartworksinc.com

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE S.A.S. LE PRINCE SOUVERAIN DE MONACO
UNDER THE HIGH PATRONAGE OF H.S.H. THE SOVEREIGN PRINCE OF MONACO



du 11 au 19
avril 2015

LES PLUS GRANDS JOUEURS
DU MONDE DANS UN CADRE
D'EXCEPTION

**RÉSERVEZ ET IMPRIMEZ
VOTRE BILLET EN LIGNE***

from April 11th
to 19th, 2015

THE FINEST MALE TENNIS PLAYERS
IN ONE OF THE WORLD'S MOST
EXCITING VENUES

**BOOK AND PRINT
YOUR TICKET ON LINE***



La Grande Nuit du Tennis

Dîner-spectacle en présence des joueurs
Gala-dinner in the presence of the players



MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

* Réservations / Reservation:
www.montecarlorolexmasters.mc

Information:
Tél. (+377) 97 98 7000



N'hésitez pas à déléguer.



Nouvelle Passat. Avec assistant à la conduite dans les embouteillages.

Sans concession.

Grâce à l'assistant à la conduite dans les embouteillages*, la Nouvelle Passat s'adapte automatiquement à la vitesse de la voiture qui la précède, se maintient au centre de la voie, accélère et freine automatiquement dans les embouteillages, et ce, jusqu'à 60 km/h. Cet impressionnant système rend votre conduite plus confortable et écarte surtout les risques de collision. Mais c'est aussi très pratique si vous souhaitez vous concentrer sur le très grand écran tactile de 8 pouces ou vous laisser guider en toute sécurité.



Das Auto.

Volkswagen recommande **Castrol EDGE Professional**

Volkswagen Group France - s.a. - R.C.S. Soissons B 602 025 538

* Uniquement sur boîte DSG. **Modèle présenté** : Nouvelle Passat SW Carat Edition 2.0 TDI 150 BVM6 avec options Pack 'Voyage', peinture métallisée, Pack R-Line (disponible en 2015) et jantes 19" 'Verona'. **Das Auto. : La Voiture.**

Cycle mixte (l/100 km) : 4,2. Rejets de CO₂ (g/km) : 110.

Professionnels, découvrez la version Business de ce véhicule sur volkswagen.fr/entreprises

édito

PAR DOMINIQUE DESSEIGNE

Qui a dit que l'expression "À la Française" s'encroûte dans le désuet ? Peu importe : au fil des rudes premières années 2000, ces trois mots roulent des épaules pour dire à la France sa modernité en matière d'innovation technologique, artistique et culturelle. Et même - l'aurait-on parié ? - en matière de réflexion et d'actions sur l'état du monde ? N'est-ce pas ce qu'a démontré, au début de l'automne l'attribution de deux Prix Nobel "À la Française" : l'un à l'écrivain parisien Patrick Modiano, l'autre à l'économiste toulousain Jean Tirole ? Sur l'Esprit Barrière, il flotte ce trait prêté au très moderne Churchill. Sir Winston disait, en songeant au temps futur : "Un conservateur, c'est un aventurier qui a des racines." Je veux donc dire que le Groupe Lucien Barrière, plus que centenaire, demeure un pionnier qui a des valeurs contemporaines. Et des convictions qui ne l'emprisonnent pas. Comme en témoigne cette forte rencontre avec le grand Chef étoilé Pierre Gagnaire : désormais, il interprète (aussi) la mise en lignes des plats de Brasserie du Fouquet's, carte et menu. Dans la même atmosphère de décors en salle et de goûts en cuisine, son savoir se retrouve déjà à Cannes et bientôt à Paris, Toulouse et Marrakech. Voilà comment l'éventail des détails et des choix "À la Française" (ces soi-disant "riens désuets") façonnent une force réelle née d'une volonté de regarder autrement. Pour bien faire. Et parfaire. Cette force et cette volonté sont celles des équipes de Lucien Barrière Hôtels et Casinos. Franchement.

Who said the expression "À la Française" was outdated? It doesn't matter: during the rough early years of this millennium, these three words have been rolling their shoulders to convince France of its modernity regarding technological, artistic and cultural innovation. And even - would you have bet on it? - regarding reflection and actions on the state of the world? Isn't this what in early autumn the awarding of two "À la Française" Nobel prizes demonstrated: one to the Parisian author, Patrick Modiano, and the other to the economist from Toulouse, Jean Tirole? Over the Barrière Spirit, there floats the phrase attributed to the very modern Churchill. Thinking about the future, Sir Winston said: "A conservative is an adventurer with roots." I therefore want to say that the Lucien Barrière Group, which is over a hundred years old, remains a pioneer with contemporary values, and also convictions that are not confining. As testifies this striking encounter with the top Michelin-starred chef, Pierre Gagnaire: from now on, he is (also) putting online dishes from the Le Fouquet's Brasserie's menu and set menus. With the interiors of the restaurants and the flavours of the cuisine creating the same atmosphere, his expertise can already be found in Cannes and will soon be in Paris, Toulouse and Marrakesh. That is how the range of "À la Française" details and choices (these so-called "outdated nothings") fashion real strength from a willingness to take a new approach. To do well. And fine tune. Quite frankly, this strength and this willingness are what the teams of Lucien Barrière Hotels and Casinos have to offer.



© Stéphane Dévé

BARNES

INTERNATIONAL LUXURY REAL ESTATE



CANNES

Magnifique vue mer panoramique pour ce penthouse sur la Croisette, dans une résidence de standing, avec 3 chambres et une terrasse de 100 m².

Prix : nous consulter

Tél : +33 (0)4 97 06 33 33



PARIS VIII^{ème}

Appartement de grand standing de 264 m² au 4^{ème} étage d'un immeuble Haussmannien, avec 3 chambres, entièrement rénové. Prestations exceptionnelles.

Prix : 3 570 000 €

Tél : +33 (0)1 55 61 40 22



LE VESINET

Propriété de 400 m² bénéficiant d'une situation exceptionnelle, en bordure de lac, sur un parc de 2 700 m². Belles pièces de réception, une véranda, 5 chambres dont une suite, sauna.

Prix : nous consulter

Tél : +33 (0)1 55 61 92 98



COURCHEVEL

Chalet grand luxe de 420 m². Salon lumineux, coin cheminé, cuisine américaine. 5 chambres dont 2 avec salles de bains, 3 avec salles d'eaux, piscine, hammam, sauna et espace détente.

Prix : nous consulter

Tél : +33 (0)4 79 00 85 82



LOS ANGELES

Propriété exclusive située en haut d'une montagne, décorée avec goût, avec 7 chambres et une vue à couper le souffle. Entourée de verdure et très bien située à Bel Air.

Prix : nous consulter

Tél : +1 310 689 9923



DEAUVILLE

Proche Cabourg et plages, élégant Château XVI^{ème} siècle, parfaitement rénové d'une surface de 350 m². 2 dépendances en parfait état, parc arboré de 2 hectares, boxes et carrière.

Prix : nous consulter

Tél : +33 (0)2 31 81 28 29



NEUILLY / SAINT-JAMES

Maison ancienne non mitoyenne sur 2 niveaux plus sous-sol, calme et lumineuse, entre cour pavée plantée et jardin clos plein sud. Réception en enfilade. 4 chambres. Nombreuses possibilités d'aménagements.

Prix : 2 550 000 €

Tél : +33 (0)1 55 61 92 90



PARIS XVI^{ème}

Bel immeuble des années 1970 avec ascenseur et gardien. Au 6^{ème} étage, pied-à-terre de 62 m² avec terrasse de 37 m². Entrée avec penderie, salon, cuisine ouverte équipée, suite parentale avec dressing et salle de bains.

Prix : 860 000 €

Tél : +33 (0)1 53 65 81 73



PARIS - GENEVA - LONDON - BRUSSELS - MOSCOW - LOS ANGELES - NEW YORK - MIAMI - PALM BEACH - ST BARTH
DEAUVILLE - ILE DE RE - BASQUE COAST - FRENCH COUNTRYSIDE - BORDEAUX - ARCACHON BAY - PERIGORD
PROVENCE - ST TROPEZ - CANNES - CORSICA - COURCHEVEL - MEGEVE

IMMEUBLES - APPARTEMENTS - HÔTELS PARTICULIERS - PROPRIÉTÉS & CHÂTEAUX - BIENS D'EXCEPTION - PIED-À-TERRE

WWW.BARNES-INTERNATIONAL.COM



PARIS - GENEVA - LONDON - BRUSSELS - MOSCOW - LOS ANGELES - NEW YORK - MIAMI - PALM BEACH - ST BARTH
DEAUVILLE - ILE DE RE - BASQUE COAST - FRENCH COUNTRYSIDE - BORDEAUX - ARCACHON BAY - PERIGORD
PROVENCE - ST TROPEZ - CANNES - CORSICA - COURCHEVEL - MEGEVE

IMMEUBLES - APPARTEMENTS - HÔTELS PARTICULIERS - PROPRIÉTÉS & CHÂTEAUX - BIENS D'EXCEPTION - PIED-À-TERRE

WWW.BARNES-INTERNATIONAL.COM



Belles demeures de France
Fine Residences

Daniel FÉAU

BEAUX APPARTEMENTS PARISIENS

BEAUX APPARTEMENTS PARISIENS



Paris VIe - Saint-Germain-des-Prés - 3 000 000 €

Carrefour de l'Odéon. Élégant appartement situé au dernier étage et dont les pièces de réception sont exposées au sud. Vue dégagée du séjour, de la salle à manger, du bureau et de la chambre de maître. Appartement en triple exposition, très ensoleillé et sans aucun vis-à-vis. Tél : 01 53 23 81 81.

Paris XVIe - Penthouse avec vue sur bois de Boulogne - 5 250 000 €

Dans un immeuble 1930, au dernier étage, appartement de 260 m². Devant une première terrasse, vaste réception avec cuisine d'appoint attenante, chambre de maître complète, trois chambres et leur salle de bains, un salon enfant. Terrasse paysagée de 200 m² sur le toit. Un parking double et une cave en annexe. Tél : 01 53 23 81 81.



Paris VIIIe - Avenue Hoche - 2 950 000 €

A vingt mètres du parc Monceau, appartement de réception et familial. Entrée galerie, salon, salle à manger, cuisine d'appoint, quatre chambres, une salle de bains et deux salles de douche. Nombreux rangements. Balcon filant avec vue sur les grilles du parc Monceau. Cave. Deux emplacements de parking. Tél : 01 42 27 85 00.

Paris VIe - Notre Dame des Champs, Proche Luxembourg.

Aux derniers étages, triplex de 295 m² habitables, aux volumes et à la vue exceptionnels. Larges pièces de réception dont un salon atelier en rotonde, deux bureaux, cinq chambres dont une vaste suite parentale. Rénovation de grande qualité. Trois chambres de service de 8 m², deux caves et deux débarras. Tél : 01 44 07 30 00.



Paris XVIe - Avenue Foch - 2 350 000 €

Bel appartement au quatrième étage d'un immeuble de grand standing avec gardiennage 24h/24. Il se compose d'une galerie d'entrée, d'un grand séjour avec un large balcon, d'une salle à manger, de deux chambres avec leur salle de bains. Exposé plein sud. Une chambre de service ainsi qu'un double box en sus du prix. Tél : 01 53 23 81 81.

Paris VIIe - Face à la place de la Concorde - 6 200 000 €

Dans un immeuble de prestige, appartement de 195 m² avec 4,30 m de hauteur sous plafond et entièrement rénové par un célèbre architecte décorateur. Vue sur la Seine, sur les jardins des Tuileries, le Sacré Cœur. Double réception, magnifique cuisine d'appoint, suite de maître. Suite d'invités. Dans la cour, une maison de 50 m² comprenant un studio et une salle de gym. Parking. Tél : 01 53 23 81 81.



Paris XVI - Trocadéro - 3 950 000 €

Situé au cinquième étage d'un bel immeuble pierre de taille, appartement de réception de 200 m² environ. Galerie d'entrée, large salon avec une vue Tour Eiffel, salle à manger, cuisine équipée, bureau, deux chambres, une salle de bains, une salle d'eau. Volumes et lumière. Cave, chambre de service de 8 m² et box dans l'immeuble. Tél : 01 45 24 08 72.

Paris Ier - Louvre / Tuileries - 5 200 000 €

A l'étage noble d'un immeuble des arcades de la rue de Rivoli, en face du musée du Louvre, superbe appartement de réception et familial à la fois. Grand salon avec une bibliothèque en mezzanine, cuisine d'appoint, une suite de maître, quatre chambres d'enfants avec deux salles de douche et un salon télé. Deux caves. Possibilité de parkings en location à proximité. Tél : 01 45 53 25 25.

www.paris-fineresidences.com

www.feau-immobilier.fr

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

New-York
Beverly Hills
Boston
Palm Beach
Moscou
Genève
Milan
Saint-Barthélémy

signé Barrière



artcover **16** Arthur Aubert, image es-tu là ? *à la française*
22 Franchement vôtre. "À la Française". **24** "C'est tout sauf la routine !" **26** Des époques
françaises aux fils du temps. **28** Le clin d'œil de deux décoratrices : Chantal Peyrat et Nathalie
Ryan. **32** Gagnaire étincelle le Fouquet's. **36** Éclair ou millefeuille? **38** L'exception parisienne
saga **40** Le vin majestueux. Haut-Brion. *talent* **44** Souchon et Voulzy, 2 en 1.



**ÊTRE INVESTISSEUR ACTIF, C'EST SAVOIR SAISIR
LES MEILLEURES OPPORTUNITÉS D'INVESTISSEMENT, À TOUT MOMENT.**

Saxo Banque vous donne accès à plus de 30 000 instruments financiers
sur 36 places boursières pour vos investissements.

Pour tester notre plateforme
rendez-vous sur saxobanque.fr ou
contactez-nous au +33 (0)1 78 94 56 40



Saxo Banque SAS au capital de 5 497 240 euros - RCS Paris N°483 632 501 - 10 rue de la Paix, 75002 Paris
Les instruments financiers proposés par Saxo Banque présentent, en raison notamment de leur effet de levier, un fort
caractère spéculatif et peuvent vous exposer à des risques de pertes supérieures au montant investi.

Sommaire



news **49** Shopping. **54** Le son d'Alex. **56** C'est à lire. *tendances*
62 Du design au quotidien. Beautés banales. **64** La posture "Twee". Tout le monde il est joli ?
talent **66** Eric Elmosnino. "Les acteurs sont des cueilleurs de vies".
méli-mélo **70** Le sabot dans sa beauté. Saint-Phalle et Delaunay, l'art des
"Nanas". **71** Stéphane de Groodt, zin-zin reporter. *évasion* **72** Séminaires.
Le sur-mesure Barrière. **76** Casino Barrière. La belle relance de Biarritz. *divers*
80 C'est "là" où le succès s'éveille. **84** Quizz des mots bizarres. **89** English version.

TRADE MARK
Heineken[®]
open your world^{*}

Heineken
PREMIUM QUALITY
Hein

*Ouvrir une Heineken, c'est consommer une bière vendue dans le monde entier.

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

PUBLICIS CONSEIL RCS Nanterre 418 842 082

C'est n'ours !

Il existe un étrange paradoxe, bizarrement inaperçu : quand il s'agit de l'écrire, pourquoi l'expression "À la Française" est-elle le plus souvent calligraphiée en lettres... anglaises ? Et pourquoi les moqueurs disent-ils que ce "À la Française" rime avec le plan-plan présumé des charentaises ? Parce qu'ils oublient ou ignorent que les charentaises françaises sont en train de conquérir des parts de marché colossales en Chine où des chaussons et ballerines "made in Charente" sont vendues jusqu'à 250€ la paire dans les boutiques de Shanghai. Alors, dépassé, le "À la Française" ? Coincé dans l'impasse du chauvinisme patriotard ? Recroquevillé ? Ringard ? Nenni. Le succès des plus chaudes pantoufles ne suffirait pas bien sûr à apaiser le rude climat économique. Mais il est le symbole d'une efficacité qui sait jaillir de l'ankylose ambiante. Ce Signé Barrière # 9 a choisi non pas de badigeonner



Le drapeau tricolore sous l'Arc de Triomphe à Paris.

de tricolore les sujets du temps mais de regarder ce qu'apporte le "fait à la manière française". Car il s'agit bien de faire, de créer, d'inventer, de proposer, d'agir. Avec curiosité. Dans tous les secteurs d'activité. Même si, à tort ou à raison, le luxe, l'art et la culture restent des étendards. A tort ou à raison car il est inutile de renier le reflet de son visage, comme de croire à la nuit quand il fait jour. Le luxe, l'art et la culture ne résument pas la France. Ils ne la définissent pas non plus. Ils participent à son ampleur. Et s'ils prennent tant de place sur le générique du film de son Histoire c'est parce qu'ils ont toujours été étroitement associés aux savoir-faire les plus humbles comme aux découvertes, réflexions et créations les plus importantes. "Fait à la manière française" : ce n'est pas un tatouage, c'est un esprit. L'oeuvre d'une foule sentimentale, comme la chante Alain Souchon. En Français. (page 44).



Lucien Barrière
Hôtels & Casinos

Comité de rédaction

Lucien Barrière Hôtels et Casinos : Manuela Isnard-Seznec, Alexandre Benyamine, Pauline Chiusso
Groupe Lucien Barrière SAS
35, Boulevard des Capucines, 75002 Paris - Tél. 01 42 86 54 00 - Fax 01 42 86 54 10 - sbarriere@lucienbarriere.com
Site web : www.lucienbarriere.com

Directeur de Publication : Alexandre Benyamine **Journalistes :** Peter Fortham, Pierre-Jean Bassenterre, Léonore Bove, Paula Daubresse, Adrienne Elvira, Bruno Lanvern. **Secrétaire de Rédaction :** Nadine Ponton **Photographes :** Laurent Fau, Fabrice Rambert, Pascal Pronnier, Emmanuel Murat, Jacques Gavard, Getty Images **Responsable du Studio Graphique :** Arnaud Marin **Infographiste :** Anne Bornet **Publicité :** O2C Régie **Directeur :** Alexandre Benyamine **Directrice Adjointe :** Julie Bouchon **Responsables de Clientèle :** Marie Ehrlicher, Christophe Giaccardo, Jessica Mosnier **Assistante :** Lucile Peyron

Signé Barrière est une publication **O2C**
3030, chemin de Saint-Bernard 06220 Sophia Antipolis / Vallauris - France - Tel. : +33 (0)4 93 65 21 70 - Fax : +33 (0)4 93 65 21 83
e-Mail : contact@o2c.fr - www.o2c.fr

Courrier des lecteurs : sbarriere@lucienbarriere.com



LE PALACE AVEC DEUX AILES

Nouvelle Suite La Première : découvrez le confort absolu et un service cinq étoiles tout au long de votre voyage.



ARTHUR AUBERT

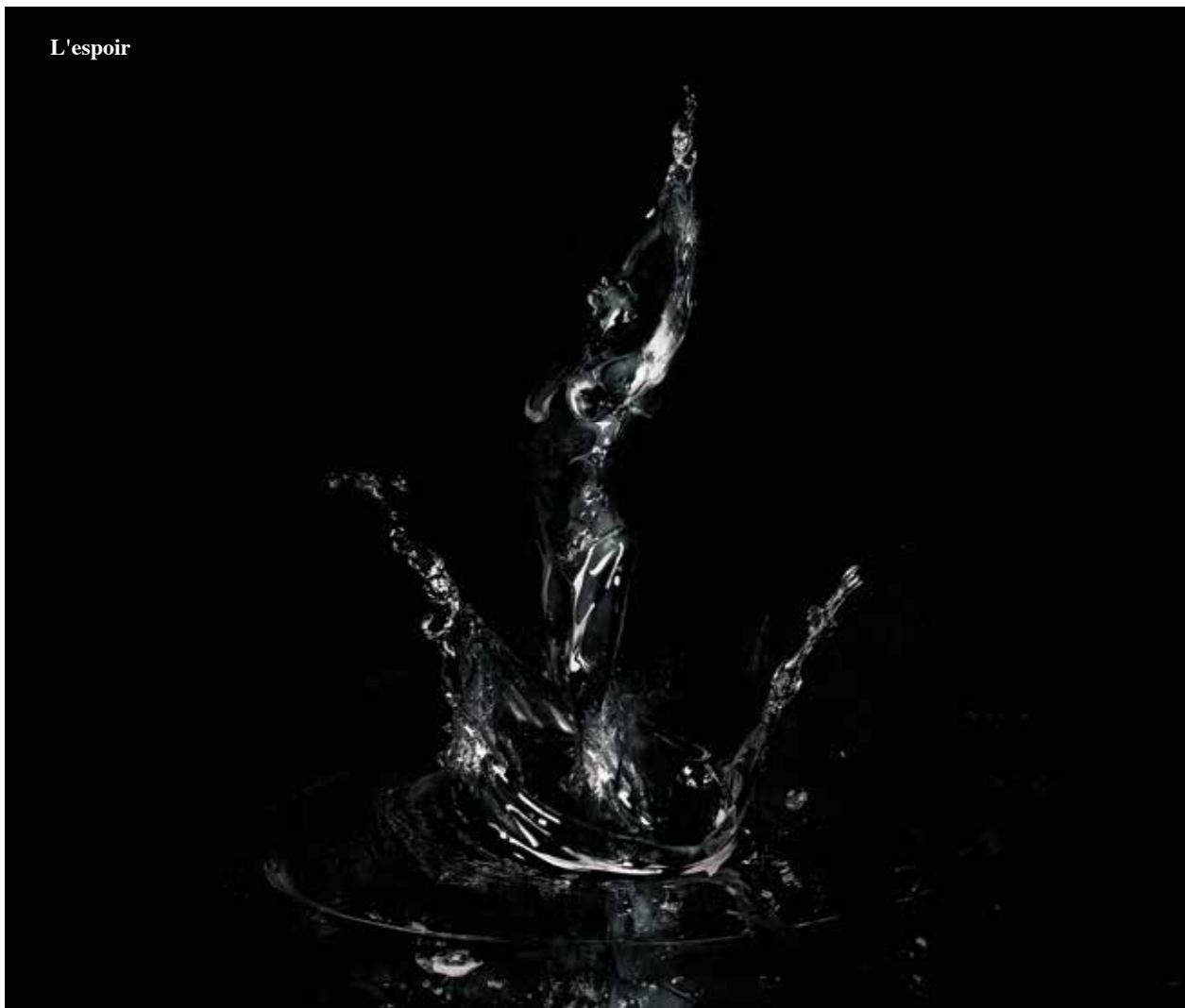
Image es-tu là ?

Pas de prise de tête. Les images-photos d'Arthur Aubert, 28 ans, ont la spectaculaire beauté de l'envie de partager. Un univers inattendu, né d'une technicité très élaborée et qui invite à vivre chaque pensée comme chaque instant.

Nécessité

PAR PIERRE-JEAN BASSETERRE

L'espoir



L'art d'Arthur Aubert est beau comme un sou encore neuf. Il en a la valeur magique : celle qui se révèle quand on est enfant. Et aussi la simplicité qui forge un talent quand on entre dans le pays des adultes. Car il en faut du talent pour apprendre à vieillir sans devenir adulte. Une idée, une intuition, le courage d'une audace : chambouler les codes, escamoter les hiérarchies, tournebouler les évidences, brinquebaler la vie. Mais ne pas trop en faire, non plus. Aller sans erreur.

Oscar Wilde, l'inventeur faussement superficiel de l'art de paraître avec les mots, n'aimait pas la photographie. Non pas au point de la détester, même si le fait est qu'il ne l'aimait pas. A cause de l'image qu'elle lui renvoyait à lui-même : celle de "ce" dandy grassouillet en lourde Lavallière. Tout simplement. "Elle parle trop", disait-il de cette image sortie des objectifs et des chambres noires. Wilde, ce cher Oscar qui, un siècle avant Serge Gainsbourg, avait suggéré la beauté du laid qui se voit sans délai, n'appréciait pas lui non plus les miroirs. Les fenêtres, oui. La galerie des glaces, non. Wilde se jugeait laid. Une fois encore, il

avait sa raison. Impeccablement, implacablement : sa raison. Mais la connaissance intime de soi, de ce "soi pas forcément beau", est-elle un écran, un paravent à la reconnaissance du beau chez l'autre ? Ou bien, encore, un obstacle ? De la même manière, l'ignorance de l'académisme est-elle un visa pour l'indifférence ? Words, words, words... Des mots, des mots, des mots..., clamait l'un des copains que Wilde s'était choisi à titre posthume : William Shakespeare. "L'art de la photo n'est pas celui de la mémoire de l'instant. Il est celui du regard. Donc beaucoup plus complexe dans le nombre des sensations qu'il doit conjuguer." Voilà comment avec ses mots le jeune - 28 ans - Arthur Aubert explique - lui - pourquoi il cherche à porter ce regard franc sur l'âme de notre époque pleine de broussailles et de brouillards. Son travail de lumières graphiques, d'impressionnisme et de pointillisme n'est pas sans rappeler celui de Max Ernst, le surréaliste qui dans les années 1920-1930 a glissé l'outil de la photographie dans l'art, comme on passe un pinceau sur une palette d'ombres ou de couleurs. En même temps il inventait ainsi "le photo-graphisme"

Luxure





La gourmandise

qui, dans les chambres noires, unit l'art à l'alchimie vagabonde des bains révélateurs de tant d'images, la volonté à la surprise, l'improbable à l'étonnement face au brut de la technique. Bref : le sur-réalisme. Rien à voir, disent certains. Mais allez savoir ? Arthur Aubert parle peu. Ni de lui ni de ses sujets ou thématiques. A peine obtient-on de lui un : "J'aime organiser, mettre de l'ordre dans le désordre." Musicien, il aurait exploré les pistes majestueuses du free jazz. Aviateur, il voudrait percer le ciel de l'impossible comme Howard Hughes avec Saint Exupéry en co-pilote. Camionneur, il roulerait au volant d'un 18 tonnes sur les routes à-pic de la Cordillère des Andes, chargé d'une cargaison de nitroglycérine. Avec, toujours, la même précision requise. La précision. Un mot dont il a trouvé le sens et l'essence à l'École supérieure de design, d'art graphique et d'architecture intérieure, l'ESAG Penninghen de Paris. Résultat d'un diplôme après cinq années d'apprentissage : une technicité de travail qui relève de l'enluminure à l'ère du numérique. Pour ses séries autour de l'âme humaine, des corps, de l'esthétisme des sens ou du temps effiloché, chaque image a ainsi grignoté entre trois semaines et deux mois de temps de prise de vue puis de travail de tirage. Chaque image... "Je veux photographier ce que je ne vois pas. L'image existe. Je sais qu'elle sera quelque

part dans l'objectif de mon appareil. Je l'imagine mais je ne la vois pas encore. Alors, pour chaque image, je multiplie les clichés et les poses. Je compose...", raconte Arthur Aubert. Sans dire pour autant, comme le confiait récemment et par exemple le magazine Artemedia, que 500 clichés, 300 poses différentes pour 2 500 représentations du corps à l'image ont été réalisés pour "L'Obsession", une représentation du thème de la luxure sous la forme d'une croix faite de chair. Arthur Aubert n'est pas comme ces orpailleurs chercheurs d'or qui sassent, filtrent et tamisent des mètres-cube d'eau et de boue quelque part dans toutes les Amazonies du monde. À la recherche de leur pépite. Celle qu'ils inventent si elle n'existe pas. Celle qui existe puisqu'ils en ont l'idée en tête. Arthur Aubert, lui, sait ce qu'il veut montrer. Il n'est pas un chercheur : il est un trouveur. Bien sûr, quelques grincheux (et -euses) diront que ce graphisme élaboré bénéficie d'un succès "téléphoné". Aubert... Téléphone... Forcément. Il n'y a pas photo. Eh bien, si : il y a photo. Et belle oeuvre. Gravement graphique. Fiston ou pas. On n'en parlera pas. On s'en va de l'appartement-bureau-atelier d'Arthur Aubert, quand le téléphone sonne. Pas le portable. Le bon vieux "téléphone-maison". Et qui au bout du fil ? Papa, le musicien. Aubert 2014. Un numéro à retenir. Lui aussi.

FRANCHEMENT VÔTRE "À la Française"

C'est le détail invisible, celui qui invente la différence de la "French Touch". L'essentiel qui dépasse le futile. Un rien qui façonne tout. Plus qu'un label, c'est un visage positif de la France dans ces rugueuses années 2000.

PAR PAULA DAUBRESSE

À la Française", cela sonne comme le "la" en musique. Une référence. Le ton d'un accord. Une note de liberté dans la rigueur. Elle/il se donne comme elle/il est. Tamponnés de tricolore, ses modes, son esprit, ses passions, ses foucades, ses disciplines, ses valeurs, ses produits sont contrôlés, certifiés, estampillés. "AOC-ifiés". Mais il n'est pas seulement question de mets fins ou de ripailles dans cette référence. Un art de vivre ? Sans doute. Si la vie est évoquée dans le tout de ses curiosités. Un certain regard ? Evidemment. Une fierté ? Elle s'illustre et se raconte dans les cocoricos de ce fameux coq gaulois qui chaque jour salue matin, midi et soir la vaillance de ses discours et de son parcours. En même temps qu'il est prompt à ce moquer de son propre orgueil, à l'éreinter, à le morigéner, à le "bâcher" - car il est nul besoin de "franglais" pour évoquer en la circonstance le "bashing" de l'autodénigrement, en passe de prétendre au titre de premier sport national avant la pétanque... Bref. Le "à la Française" n'est pas seulement un

mode de vivre la vie. Il est aussi une institution : il y a l'Académie française, le camembert, le TGV, la Marseillaise. Il y a aussi le "À la Française". Une manière d'être et de vouloir, une façon de faire sans forcément le faire savoir. Il existe une ribambelle de clichés pour mettre de fausses images sur une réalité. Si tant est qu'un état d'esprit puisse être une réalité. Sauf que avec le "À la Française", ce qui n'existe pas encore peut toujours surgir du diable-vauvert. En France la simplicité jaillit autant du pari de Pascal (j'y crois, je n'y crois pas, mais pourquoi pas ?) que de la complexité de la vie politique relue et disputée dans les déjeuners de famille. Il ne s'agit pas de zizanie

ou de querelle. Il s'agit de conversation. La France est un pays de discuteurs mais aussi de faiseurs. D'entrepreneurs. D'inventeurs.

Voilà où surgit la force du vocabulaire qu'emploie ce "À la Française" pour se définir, pour cerner "les délicatesses de son mythe" comme le raconte joliment Karine Berthelot-Guiet, sémiologue et professeur des universités au Celsa (Haute Ecole en Sciences de l'Information et de la Communication). Selon elle, nul ne peut réfuter un Made in France, ce « fabriqué ici » fanfaronné comme un argument publicitaire et commercial. En revanche le "À la française" apparaît à travers deux prismes. Celui revendiqué par les Français qui ont le goût des marques ; et celui perçu par les étrangers. Ces deux points de vue ont cependant un point commun : ils concèdent que ce "À la Française" ne date pas d'aujourd'hui. Et qu'il trouve son ancrage dans un passé idéalisé, que les marques elles-mêmes n'auraient pas connu. Ladurée, Air France dans sa dernière campagne, Apéricube ou encore Badoit, qui pétilleraient depuis 1778, toutes fondent leur "À la Française" dans un temps royaliste, qui n'a

rien à envier à Marie-Antoinette de Sophia Coppola. Comme si la France, toute la France, et pas seulement Paris, restait dans un savoir-faire d'un autre siècle, celui de la monarchie absolue, celui des privilèges, celui d'une France des Rois, des couronnes. Un savoir-faire transmis, un savoir-faire incontestable puisqu'il satisfaisait le Roi, et la cour. D'ailleurs, pour positionner sa marque de chocolat - un nouveau terrain de jeu pour un vendeur de macarons - Ladurée choisit "Les marquis", de la noblesse pour des lettres de goût.

Vu de l'extérieur, la France semble d'abord n'être qu'un paradis culinaire, dont Paris est la cerise sur le gâteau. Rien n'aurait donc évolué depuis 1945 et l'invasion du coca associé au chewing-gum. A caricature, caricature et demie. L'armada américaine de l'après Débarquement n'a pas seulement mis des images "en vrai" sur la France montrée au fil des actualités montrées dans les cinémas de New-York ou Los Angeles : la France de Montmartre, de la Côte d'Azur, des bals populaires et de Christian Dior. De la cocarde, du vin rouge et de la République. L'armada américaine a réaffirmé ce goût de l'ouverture et de la ligne courbe. Pour toucher la cible il n'est pas nécessaire d'aller droit au but, n'est-ce-pas ? Soyons-en sûrs, si le "Made in France" sort des usines aujourd'hui, le "À la française", lui est celui d'un temps résolu, passé. Résultante d'une éducation, d'une transmission, dont l'origine - et cela concourt au mythe - serait indéterminée. Il existe, il est là. Il rayonne. Et cela suffit.

Oui, mais comment s'exprime-t-il ? Il s'exprimerait dans l'inné. Dans la qualité de la matière par exemple : dans un draps de percale - parce qu'on sait sans pourtant l'avoir appris, que c'est dans ces derniers qu'on dort le mieux. Comme un instinct en héritage. Comme un standard que l'on ne nomme pas. Qui s'exprime dans la gamme des objets, dans les matériaux, moins que dans le spectacle. Par exemple, dans une suite d'un palace "À la Française", l'excellence de ce savoir-faire ne s'affirme pas dans le façonnage d'une serviette éponge en forme de... cigogne ; mais dans la qualité et la douce épaisseur de la-dite serviette éponge posée dans une impeccable salle de bains.

Le détail ce n'est donc pas forcément le diable. Cela peut être un long instant de paradis. À La Française.

"C'EST TOUT SAUF LA ROUTINE !"

Selon vous, qu'est-ce que la manière, l'esprit et le fait (le "made in") "à la Française" ? C'est la question que Signé Barrière a posée à 14 membres des équipes de Lucien Barrière Hôtels et Casinos. Leurs réponses sont... tricolores. Et si chacun d'entre eux évoque l'expérience de son métier c'est d'abord l'impression d'une atmosphère qui prédomine. Celle d'un "être bien" et d'un "faire bien". L'idée aussi d'une transmission, qu'on l'appelle passage de flambeau ou héritage. "À la Française", ce n'est donc pas qu'une question de géographie et peut-être pas même d'histoire : c'est une affaire de leçons de choses. Un exemple ? Lisez l'astuce de l'oreiller...
Il y a toujours un peu de système D dans le "À la Française".

STÉPHANE GINOUVÈS,
Meilleur Ouvrier de France Barman
« Une alliance de technicité, de sens du service personnalisé et de la tradition, avec en mémoire l'héritage de "la classe" à la française, à l'image des garçons en tablier à la limonade, au tablier impeccable, à la posture parfaite et au geste précis. »

YANNICK BASTONI,
Chef conciergé Clefs d'Or
« Pour moi, faire mon métier à la française, c'est le respect de la tradition des Clefs d'Or. »

AUGUSTE ROSSÉ,
Assistant Chef de Réception
« Voici ce qui m'est venu à l'esprit pour notre savoir-faire Barrière "À la Française" : tout client est unique, il faut le considérer comme notre invité et lui vendre du rêve, le sourire est primordial, le client le ressent et l'entend par téléphone, ceci est une de nos richesses française. »

LAURENCE HÉBERT,
Gouvernante générale
« Avoir le souci du détail, dans le respect des produits et des matériaux : un beau linge bien tissé, de jolies fleurs fraîches. »



© photothèque Lucien Barrière Hôtels et Casinos

LAURA JOLY-GARCIA,
Responsable relations clientèle/Butler
« Pour moi, faire mon métier à la française, c'est l'amour du client et la personnalisation de son séjour. »

MONIQUE CHERBONNIER,
Gouvernante générale
« Une petite astuce pour donner du gonflant à un sur matelas après une bonne nuit de sommeil, il faut le plier en 4 le 'tapoter' et ensuite il se repositionne pour donner un lit douillet et confortable. »

GAËTAN FIARD,
Premier chef de partie
« Allier l'esthétisme et les saveurs au travers d'un savoir-faire et d'un geste précis et parfait. »

NATHALIE SCHNEIDER
Gouvernante générale
« L'art de recevoir, une politesse et un savoir être au service d'un accueil chaleureux et d'une atmosphère conviviale où chacun se sent valorisé. Nous essayons de créer une ambiance cocooning en portant notre attention sur la disposition des couettes et des oreillers, le lit étant l'objet central de la chambre. »

AUORE BRAHAMI,
Spa manager
« Pour moi, faire mon métier à la française, c'est offrir des soins d'exception avec élégance et raffinement. »

ERIC FIORINI,
Conciergé
« M'assurer par tous les moyens que le client résidant à l'Hôtel se sente comme chez lui. »

JEAN-YVES LEURANGUER,
Chef des cuisines
« Ne jamais tomber dans la routine, être constant et respecter les produits et la gastronomie française. »

ANNE-CHARLOTTE ARCHIMBAUD,
Directrice des ventes
« L'art de recevoir et la transmission de la culture et du savoir-vivre français, dans le respect des traditions. »

LES COLLABORATEURS DU RESORT BARRIERE LA BAULE
À la fois orienter nos clients vers les lieux culturels régionaux marqués de l'Histoire bretonne et plus contemporaine qui les ont façonnés, et aussi partager mes bonnes adresses rabelaisiennes ou épicuriennes qui leur permettent de séjourner à La Baule à travers ses plaisirs. Mais surtout, faire mon métier à la française, c'est faire en sorte que les clients français comme étrangers vivent ici une expérience d'accueil aussi bienveillante et empathique que chaleureuse et diligente... de la part de l'ensemble des personnels de l'établissement. »

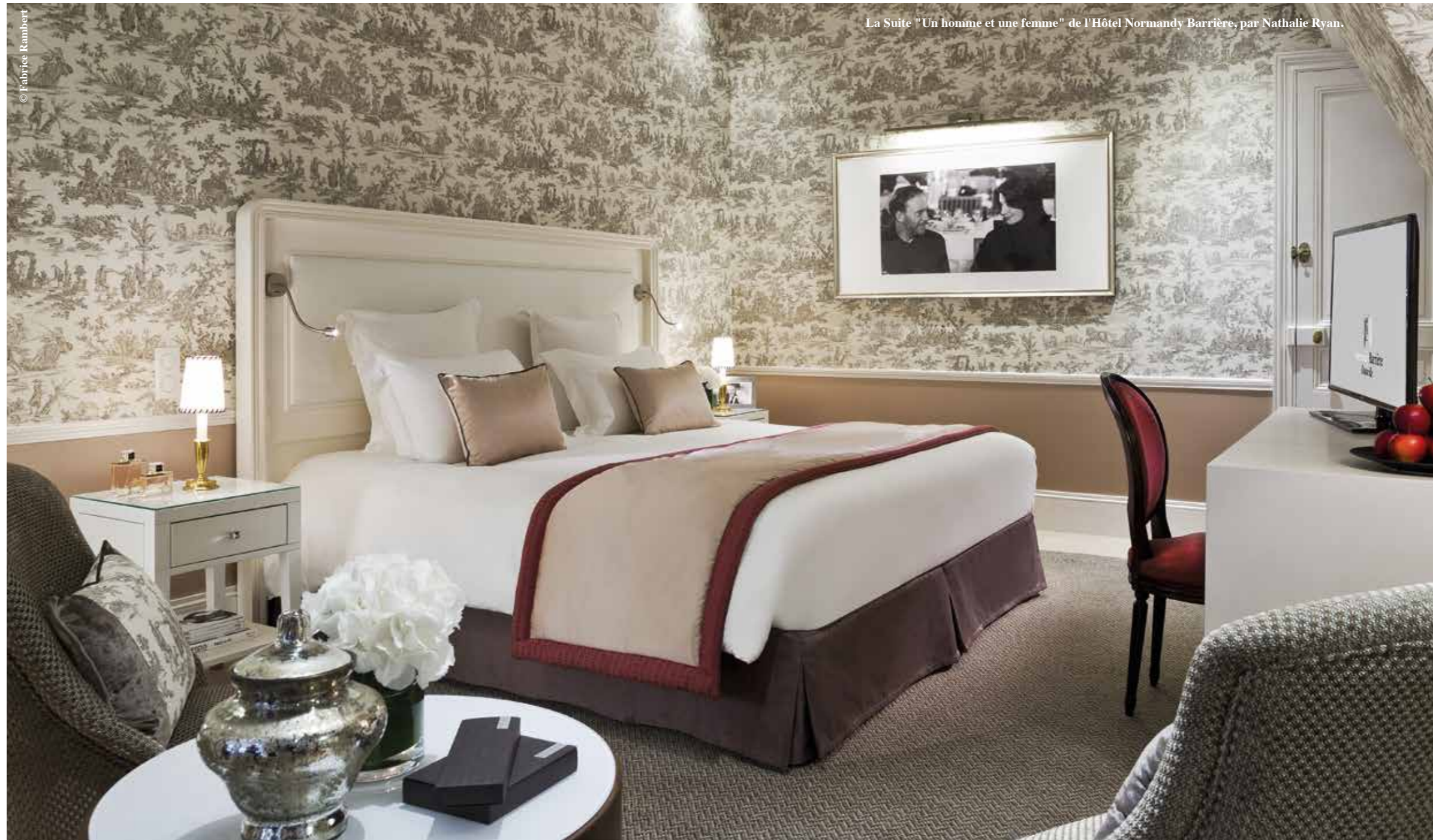
STÉPHANE GARDIEN,
Limonadier
« Recevoir, la générosité et l'envie de faire plaisir. »

DES ÉPOQUES *aux fils*

FRANÇAISES *du temps*

Qu'est-ce que la France ? Cette question fut un jour posée à Georges Clemenceau, Français rouscailleur, prêt à réagir en même temps que prévenant. Sa réponse : "La France est toujours une autre personne que celle à qui l'on pense." Une personne. Pas un Etat, quelque chose de monumental, d'omni-présent et pesant. Mais un être, vivant : le médecin Georges Clemenceau voyait en la France une respiration, un squelette, des muscles. Et un cerveau. "Clem" comme l'appelait son ami le peintre Claude Monet en connaissait bien les recoins et les repères. Il savait de cette France qu'il traversait la nuit en chemin de fer toutes les cohérences improbables comme les contradictions finalement bien vécues et assumées. Les gauloiseries et les élégances. Les excès et les retenues. Les souvenirs aimés et les avènements inventés. Ce n'était pas alors le temps de "L'Hexagone" : l'humeur de l'Histoire loin du numérique. Mais... Mais ! Derrière sa moustache et sous son calot de biffin de 1916 (le calot de biffin a cela de Français qu'il est indéfinissable dans sa forme, puisque cousu avec le fond d'un pantalon militaire ; et dans son esprit puisqu'il est un pied de nez à tous les critères d'élégance vestimentaire), derrière sa moustache, donc, Clemenceau fusionne les styles, les humeurs, les idées et les passions françaises. C'est aussi le sentiment, cent ans plus tard, de deux architectes et décoratrices, Chantal Peyrat et Nicole Ryan, qui participe à l'évolution des atmosphères "À la Française" des plus prestigieux Établissements Barrière.

Les styles français. Ils sont d'époque c'est-à-dire contemporains de leurs temps. Ils restent présents au-delà des siècles et des modes.



La Suite "Un homme et une femme" de l'Hôtel Normandy Barrière, par Nathalie Ryan.

LA VRAIE ESTAMPILLE, c'est la fusion des styles

L'architecte Chantal Peyrat a créé la Rotonde Louise Pommery à l'Hôtel Majestic Barrière de Cannes et décoré l'Hôtel du Golf Barrière à Deauville.

Qu'est-ce qui caractérise ce "À la Française" ? Le regard, la manière de faire, l'héritage d'un patrimoine ?

Chantal Peyrat : Nous revendiquons, nous les Français, un attachement viscéral à notre « exception culturelle », et cet attachement est ancré dans notre grande Histoire et dans nos plus petites histoires. Il y a donc de toute évidence cette relation au patrimoine, à notre géographie, à notre architecture et à nos nombreux soubressauts historiques. Je crois que c'est dans la Révolution que tient cet "À la Française" : le goût de bouger les choses, de les transformer mais sans jamais non plus faire table rase. Plus qu'un compromis cependant, le "À la française" est une synthèse, une forme de jet de passerelles entre hier et demain. En disant cela, « à la française » signifie aussi peut être, tout simplement, être dans son temps, dans son époque, la façonner et l'influencer. Une cliente – qui est devenue une amie – et qui a transformé un appartement haussmanien en ôde à la modernité, avait comme crédo qu'il ne serait jamais venu à l'idée de Louis XVI de se meubler avec du Louis XIV ! Il y a du sens dans tout cela...



Chaque époque exprime-t-elle sa vision du "À la Française", ou bien est-ce un classique ?

C.P. : Comme je le disais, chaque époque exprime sa vision. Heureusement d'ailleurs. Et notre intervention, comme créateurs, doit s'inscrire dans l'Histoire, tout en regardant vers l'avant. J'ai eu la chance d'intervenir sur un projet pour Lucien Barrière Hôtels et Casinos au cours duquel il m'a fallu faire une proposition esthétique dans un cadre architectural régi par les Bâtiments de France. C'était au Majestic Barrière à Cannes et cela a donné le Nid en acier inoxydable de la rotonde Louise Pommery. C'est un très bon exemple il me semble. L'ABF, le gardien du temple, a accueilli notre « OVNI » avec enthousiasme du seul fait qu'il soulignait le classicisme du Majestic Barrière en arrière plan, ce qui répond précisément à votre question : chaque apport au style "À la française" souligne le classicisme des apports précédents. N'oublions pas que Claude Debussy, lorsqu'il composait, n'avait absolument pas l'impression d'écrire de la musique classique...

Qui représente le mieux le style dit "À la Française", toutes disciplines confondues ?

C.P. : Yves Saint Laurent et moi même... Blague à part nous avons la chance de compter parmi nos compatriotes des talents exceptionnels dans absolument toutes les disciplines, des gens qui ont changé nos perceptions, ou au contraire renforcé nos convictions et pas que les nôtres, celles du monde parfois ! Et, honnêtement, qui de Philippe Starck, Maurice Bédart, Edith Piaf, Alain Ducasse, Coco Chanel, Patrick Modiano ou Rudy Ricciotti traduit le mieux « l'esprit français » ? La réponse est : aucun. Le style "À la française", c'est la fusion de tous.

Dans un espace, un lieu, qu'est-ce qui souligne, évoque ou révèle l'estampille française du travail d'un créateur ?

C.P. : Cette fameuse mixité, fusion de styles...

Quel matériau est banni dans votre travail ?

C.P. : Aucun. Pourquoi m'interdirais-je un élément de création ?

Quelle couleur ?

C.P. : Même réponse que pour le matériau...

Si l'on vous dit "À l'Anglaise", vous pensez à qui et à quoi ?

C.P. : Hugh Grant / Le parfum Grey Flannel de Geoffrey Beene / Une Aston Martin.

Qu'est-ce qui ne sera jamais "à la Française" ?

C.P. : L'Angleterre, évidemment.

Etes-vous Tour Eiffel ou Tour Montparnasse ?

C.P. : Tour Eiffel, parce que l'autre tour n'apporte rien de nouveau...

Qu'avez-vous de Française ?

C.P. : Rien d'autre que moi...

Quelle impression peut-on ressentir en travaillant dans et pour des lieux de patrimoine matériel en même temps qu'immatériel, les murs historiques des Hôtels Barrière ?

C.P. : C'est le challenge que j'aime ! L'impression : beaucoup d'humilité par rapport à la beauté des lieux, des bâtiments... par rapport à l'historique de l'exploitation, mais aussi par rapport au côté visionnaire de Lucien Barrière Hôtels et Casinos.

L'influence de "l'avant" est là dans ces murs. Quelle est aujourd'hui l'importance de ces "atmosphères" dans votre démarche ?

C.P. : L'atmosphère dans mon travail est capitale... donc quand on a la chance d'en avoir une on la respecte et on travaille dans son sens. Mon « job » est de créer des émotions, susciter du ressenti... je suis donc parfaitement dans mon élément. Mon challenge est de renforcer l'atmosphère existante, de la réveiller, quelque fois avec un peu d'audace, une pointe d'humour et toujours de l'élégance... « Une élégante simplicité ».

Il existe un style "À la Barrière". Trois mots pour le définir ?

C.P. : - Chic à la Française
- Art de recevoir
- Goût des Arts (cinéma, architecture, littérature...)

Qu'y a-t-il de plus difficile dans le travail d'architecture : abattre un mur ou le dessiner ?

C.P. : Aucun des deux... le plus difficile et le plus intéressant c'est de le faire VIVRE !



Hôtel du Golf Barrière à Deauville

DES GÉNÉRATIONS d'élégances naturelles

La décoratrice Nathalie Ryan, a participé à l'évolution des "atmosphères" des Hôtels Normandy et Royal Barrière à Deauville.

Qu'est-ce qui caractérise ce "À la Française" ? Le regard, la manière de faire, l'héritage d'un patrimoine ?

Nathalie Ryan : Yves Saint Laurent avait dit « sans l'élégance de cœur, il n'y a pas d'élégance ».

Le style à la Française est le savoir-faire de l'élégance naturelle, avec un équilibre parfait entre les lignes, les volumes, les couleurs et les matières.

Qui représente le mieux le style dit "À la Française", toutes disciplines confondues ?

N.R. : Dans la couture, je dirais Christian Dior et Chanel, en cuisine Alain Ducasse et dans le mobilier Jean Michel Franck car c'est une époque qui me tient particulièrement à cœur.

Chaque époque exprime-t-elle sa vision du "À la Française", ou bien est-ce un classique ?

N.R. : Chaque époque exprime sa vision "À la Française" et c'est évident dans le monde de la mode et de l'architecture.

Dans un espace, un lieu, qu'est-ce qui souligne, évoque ou révèle l'estampille française du travail d'un créateur ?

N.R. : Un équilibre entre les volumes, les matières des murs, des sols et des plafonds, complété par une mise en scène d'éclairage. Un savant mélange des meubles qui peuvent être classiques et contemporains. Des tissus qui « parlent » avec des histoires, des contrastes ou des déclinés chromatiques. Sentir une aisance, un univers créatif. L'antithèse du showroom et de l'accumulation.

Quel matériau est banni dans votre travail ?

N.R. : Aucun matériau ne peut être écarté en tant que tel, l'important étant la qualité du matériau, son détournement et sa transformation.

Quelle couleur ?

N.R. : Je ne bannis pas de couleur en tant que telle, tout est une question d'équilibre, de nuance et de combinaison de matières.

Si l'on vous dit "À l'Anglaise", vous pensez à qui et à quoi ?

N.R. : La couturière Vivianne Westwood pour l'excentrique, au couturier Paul Smith pour le classique intemporel.

Qu'est-ce qui ne sera jamais "à la Française" ?

N.R. : Mes études d'architecture au Canada, à Montréal. J'avais déjà un esprit très créatif mais j'ai appris là-bas à structurer mes idées et à les développer pour aller plus loin dans mon univers. Travailler avec des nord-américains m'a de plus permis d'avoir une exigence technique très poussée.

Etes-vous Tour Eiffel ou Tour Montparnasse ?

N.R. : Je suis pour le Tour du Monde

Qu'avez-vous de Française ?

N.R. : Comme diraient les américains un « je ne sais quoi ».

Quelle impression peut-on ressentir en travaillant dans et pour des lieux de patrimoine matériel en même temps qu'immatériel, les murs historiques des Hôtels Barrière ?

N.R. : Je ressens une grande responsabilité et une grande fierté pour arriver à faire perdurer dans le temps l'histoire du Groupe sans en dénaturer son passé.



L'influence de "l'avant" est là dans ces murs. Quelle est aujourd'hui l'importance de ces "atmosphères" dans votre démarche ?

N.R. : Dans le cadre de l'Hôtel Normandy Barrière, il y a l'histoire et le mythe transposés de génération en génération. Les grands-parents, les parents et les enfants y vivent des moments forts qu'ils ont envie de transmettre. La toile de Jouy est LE thème des chambres et travailler ce tissu au XXI^{ème} siècle en lui donnant une nouvelle histoire pour perpétuer la tradition a été une véritable aventure. En travaillant sur le projet de la suite historique du film « Un homme et une femme », nous avons réussi à retrouver le motif original en l'adaptant à une palette de couleur sépia en réminiscence avec l'ambiance du film. Dans le cadre de l'Hôtel Royal Barrière, le thème du cinéma est très présent. Chaque suite à un thème d'acteur, illustrée par des photos noir et blanc. La volonté de garder les chambres classiques avec les lits à baldaquin était un sujet très important. Les palettes de couleur sable et bleu/gris font écho aux

atmosphères côtières normandes. Les salles de bain ont été travaillées de manière résolument contemporaine dans des palettes de pierre sable ou grise pour compléter l'ambiance des chambres.

Il existe un style "À la Barrière". Trois mots pour le définir ?

N.R. : CONVIVIALITÉ - SENSUALITÉ - AUTHENTICITÉ

Qu'y a-t-il de plus difficile dans le travail d'architecture : abattre un mur ou le dessiner ?

N.R. : Le dessiner. Construire et reconstruire. Chaque civilisation a son architecture passée, présente et future. Certaines ont disparu, d'autres ont su évoluer. Mais pas d'histoire, pas de civilisation.

Cette continuité dans l'histoire est donc pour moi très importante car j'aime l'harmonie. Des liens avec des souvenirs, des ambiances, des personnes. J'aime que les gens se sentent bien dans leur univers.

© Fabrice Rambert



Hôtels Royal Barrière et Normandy Barrière à Deauville



Merlan Colbert,
sauce tartare,
pommes vapeur.

Gagnaire

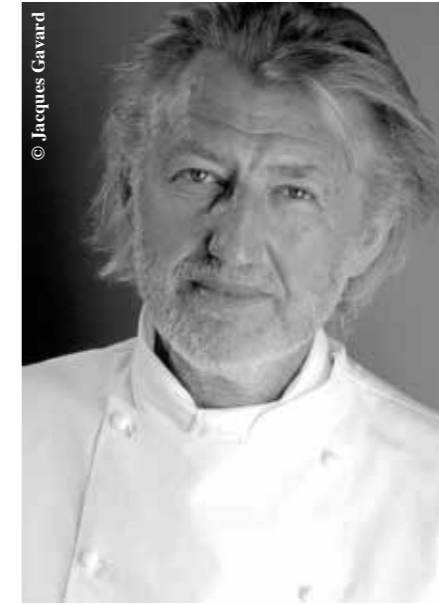
ÉTINCELLE LE FOUQUET'S

Triplement étoilé, le Chef Pierre Gagnaire apporte à Lucien Barrière Hôtels et Casinos son conseil pour la cuisine de brasserie. Inédite pour lui. Une révolution pour son goût de la curiosité, de l'exigence et de la transmission. Au jour le jour le jour. Plat après plat.

PAR BRUNO LANVERN - PHOTOS LAURENT FAU

P

Pour lui, pour son expérience et pour son goût de la transmission, des journalistes américains ont imaginé l'expression : "culinarium vitae". Car si la vie en cuisine de l'immense Chef Pierre Gagnaire (64 ans, dont bientôt cinquante passés autour des fourneaux) est un colossal "curriculum", elle est moins une course - un "cursus" - qu'une longue poursuite. Une quête du toujours mieux, vécue à chaque service, à chaque plat, à chaque idée. Un ascète de l'assiette ? Non. Mais parfois dans l'excès d'exigence ont pu dire certains. "J'appartiens aux gens qui balaient ce qu'ils ont fait la veille. Rien ne me satisfait. Je me dis que je peux mieux faire", répond tranquillement l'exigeant Gagnaire, une main sous son menton paré de la fine mousse d'une élégante et courte barbe blanche qui apaise son visage. L'apaisement... Il en a fallu du temps à ce dévoreur de jours et de nuits passés en cuisine avant de poser le sac de ses voyages intérieurs. C'est à l'aube, dans le petit matin du 21 août 1966, que Pierre Gagnaire entre en apprentissage. Il aura bientôt 16 ans. Heureux ? "Je me suis retrouvé en prison", confie-t-il dans un livre de simples et profondes conversations - comme il en existe dans les brasseries - avec l'éditrice Catherine Flohic (*). La discipline et l'autorité qui serrent le métier de cuisine comme un rôt, il les connaît déjà depuis l'enfance chez son père qui tient restaurant de bonne table près de Saint-Etienne (Loire). Le vert vocabulaire d'avant, de pendant et d'après le coup de feu du service, aussi. Et les journées harassantes. Mais, ce 21 août 1966, il était là. Le voulait-il ? Il était là. Gagnaire a du caractère, déjà. Et de la franchise construite dans la fraternité rugueuse du travail bien fait. Il se forge la conviction que, un jour, il fera à sa façon : "Quitte à être condamné aux fourneaux, autant ne pas se contenter de faire comme "on" fait. Autant surprendre et se surprendre, innover et dépasser." L'étincelle avant les étoiles, ce fut donc cela. Gagnaire a la pudeur militaire des combattants qui ne parlent pas de leurs campagnes. Y avoir été, être là : cela se voit dans les couleurs des discrets rubans qu'ils choisissent parfois - le plus souvent : pas - d'épingler au dessus de la poche gauche de leur veste



Pierre Gagnaire

d'uniforme. Kaki, bleu marine ou blanc. Quelques années plus tard, Bocuse et d'autres grands l'ont vu mûrir chez eux au fil des saisons. Le commis Gagnaire devenu Chef n'a rien oublié du pot de terre qu'était sa passion effervescente face au pot de fer qui enfermait des formes académiques d'une cuisine rabâchée, enfermée dans des livres de recettes. Gagnaire voulait gagner ses galons au front. Alors sont venus : tempura de langoustines, Saint-Jacques au lait

de réglisse, étuvée d'huîtres au piment doux, gelée de bœuf au fromage de chèvre frais, ormeaux à la couenne de porc, soufflé au chocolat et pistache de Sicile, figue glacée à la pistache... Des armes de goût massif et intuitif ! Inégalées. Gagnaire enchante, il fait rêver. Trente ans (trente ans !) après avoir savouré une "pochette de saint-pierre au poivron doux", le critique ultra-gastronome Jean-François Abert écrira en toute lucidité : "On lisait la tendresse de Pierre Gagnaire dans ses poivrons." Sous-entendu, "on lisait" le futur de sa force créatrice. "Il y a en lui du Picasso. Tous les deux ont appris l'académisme pour, une fois sûr de leur art et de leur technique, se libérer de cette discipline, se renouveler, casser les codes et finalement surgir", racontait dans une fausse retenue admirative l'historien et éditeur feu-Anthony Rowley, redoutable bretteur au coup de fourchette précis et craint. Bluffé à chaque fois. Dans le parcours effervescent de Pierre Gagnaire, il est des ombres et des éclipses qu'il n'entend pas cacher. Même sous les lumières retrouvées. Il se disait "homme pressé". Il courait, c'est vrai. Mais en rond. Dans sa tête.



Tarte d'endive pampelousse,
jambon blanc à la crème.



Salade de fruits, fruits de la passion, pamplemousse confit et frais, segments d'orange, poire et pomme crues et caramélisées, mangue.

Comme une toupie : "J'ai oublié que la restauration c'est aussi du commerce". Et bientôt la revoilà l'idée qui trotte depuis le 21 août 1966 : "Surprendre et se surprendre. Innover et dépasser". Apprendre et réapprendre. Atterrir. Revenir. Onze restaurants plus tard, de Paris à Hong Kong, de Moscou à Las Vegas, de Dubaï à Londres, Pierre Gagnaire a créé son pot de faire. Il y propose de mijoter son savoir pour le transmettre. Six mois par an, le Chef "Globe-Cooker" trimballe ainsi son envie d'être en France aux quatre bouts du monde. Contradiction d'un Chef récompensé, honoré et recensé de son vivant dans Le Dictionnaire

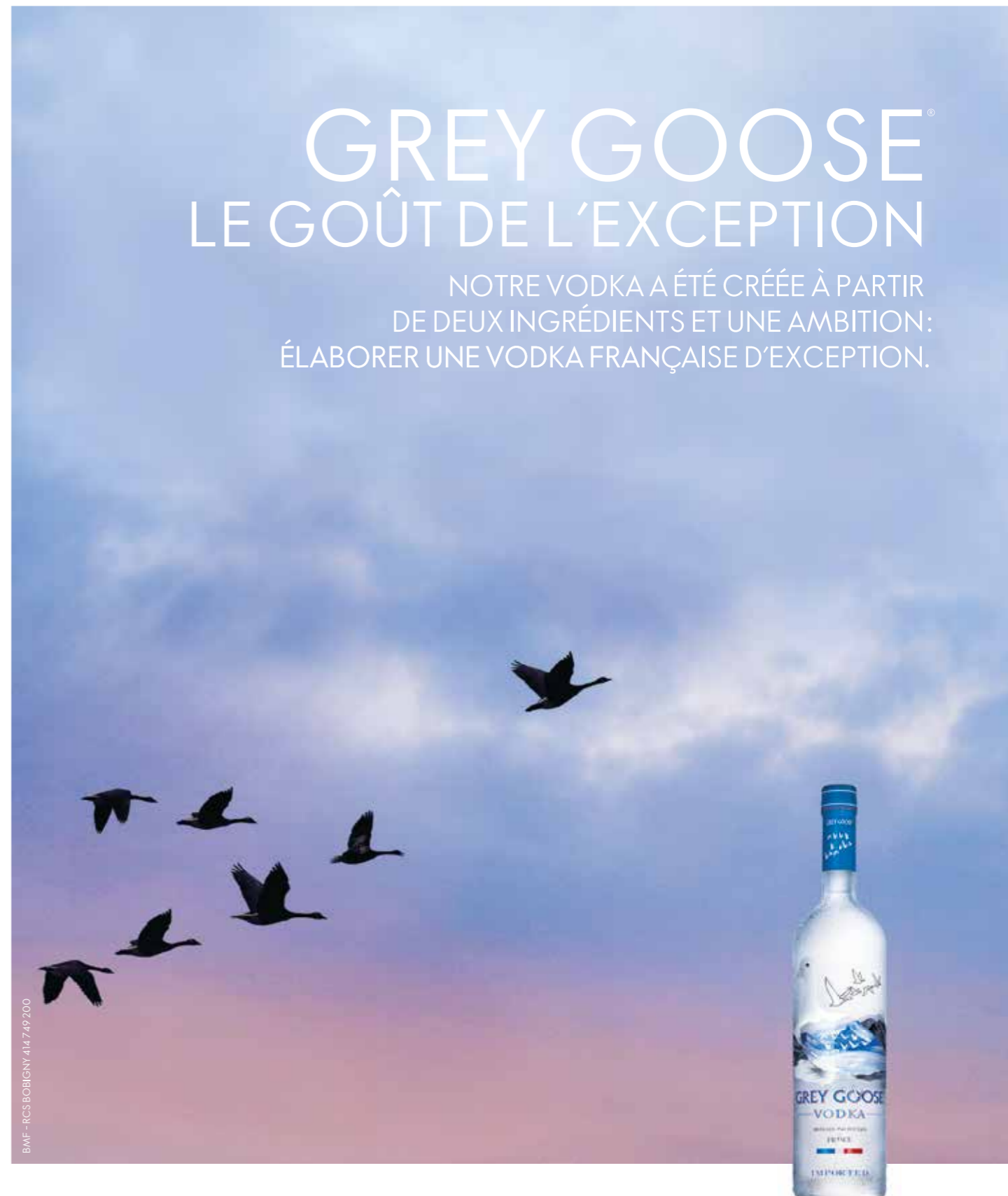
Larousse ? Lui qui affirme posément et poétiquement que la cuisine en tous ses éléments doit avoir "la pureté d'une belle eau fraîche"... Gagnaire, le chef si Français, entend "sa" musique (celle de Miles Davis et Chet Baker) et voit "ses" toiles (celles de Pollock, Rothko, Soulages). Heavy jazz... Du jazz envahissant à entendre et à regarder. Est-ce une coïncidence si pour ces artistes, musiciens et peintres, l'expression "performance" tient d'abord dans l'idée de saisir l'instant. D'en piocher une part d'âme et de mettre à son service la ou les techniques apprises pour le sublimer, ce fameux instant, dans la rapidité et l'éphémère de l'invention qu'on nomme aussi improvisation ou note bleue ? Ami de Pierre Gagnaire, le chimiste Hervé Thys (un pionnier du décorticage des ingrédients et des molécules du goût) affirme que le Chef aux Trois étoiles "a mis le doigt sur un univers". Puisqu'il est d'abord terrestre, cet univers : savourons-le. Embrassons-le. Gagnairons-le. Merci, Chef.
 (*) éditions Argol, 380 p., 35€. www.pierre-gagnaire.com

Gagnaire et l'esprit Fouquet's UNE TABLE POUR 2



Pierre Gagnaire et Dominique Desseigne

C'est une rencontre de bons goûts. Le Chef Pierre Gagnaire et Dominique Desseigne, Président-Directeur général du Groupe Lucien Barrière, partagent l'idée que la cuisine est un patrimoine. Notamment la cuisine de brasserie qui est une particularité française. Tous deux considèrent que ce patrimoine mérite autant d'adresse que... d'adresses. À Paris, le Fouquet's a sa légende, son histoire et sa vie de tous les jours. Celle d'une brasserie, plus que centenaire et devenue prestigieuse en haut de l'avenue des Champs-Élysées. Mais pas seulement à Paris. Dominique Desseigne a en effet décidé depuis plusieurs années d'étendre la "marque" et le savoir-faire Fouquet's à de nombreux autres établissements du Groupe. Par exemple, à Cannes, Toulouse et Marrakech. Même carte, même atmosphère, mêmes plaisirs. Déjà, depuis l'automne, la contribution de Gagnaire - qui avoue humblement vouloir contribuer au maintien de goûts et de savoir-faire dont il ne connaît pas tous les codes - se faufile dans les assiettes du Fouquet's-Cannes au Majestic Barrière, au numéro 10 de La Croisette. Avant Paris, Toulouse puis Marrakech. Aux menus, tous les classiques sans charivari (*) : blanquette de veau au gingembre, pilaf de riz basmati au curry doux (36€), volaille de Bresse rôtie entière, parfumée d'écorces d'agrumes et gratin de macaroni aux cèpes (75€ pour 2), foie gras rôti aux navets et bigarade aux cassis (30€), l'Œuf Fouquet's (poché, accompagné de king-crab, ratatouille et jambon de Parme, 28€). Et le Merlan Colbert, sauce tartare, pommes vapeur (36€), le poisson fétiche du Fouquet's. Les prix n'ont pas bougé. Le poireau vinaigrette et le coeur de filet de boeuf sauce poivre avec frites ou pommes sautées non plus. (*) Menu découverte à 79€, plats du terroir à 32€, formule déjeuner entrée + plat à 46€, ou plat + dessert à 37 € avec une demi bouteille d'eau et un café inclus.



GREY GOOSE®
LE GOÛT DE L'EXCEPTION

NOTRE VODKA A ÉTÉ CRÉÉE À PARTIR
DE DEUX INGRÉDIENTS ET UNE AMBITION:
ÉLABORER UNE VODKA FRANÇAISE D'EXCEPTION.



GREY GOOSE®
VODKA FRANÇAISE D'EXCEPTION

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

En voilà une grande question... Ce n'est pas qui de la poule ou de l'oeuf dont il est question, mais bien de savoir quelle mythique pâtisserie française a sa préférence... Millefeuille ou éclair ? Éclair ou millefeuille ? Signé Barrière a interrogé artistes, comédiens, journalistes, tous très gourmands et recueilli leur point de vue. Comme celui de la gagnante de la troisième édition du Cook Master Barrière (le concours culinaire digital de Lucien Barrière Hôtels et Casinos qui permet aux internautes de faire figurer leur meilleure recette de dessert à la carte des Restaurants Barrière), qui préfère les éclairs ! Coralie Batista, 28 ans, qui a su séduire le jury composé des Chefs du Groupe, de Luana Belmondo et de Marianne James avec la Ronde des passions (un entremets passion, noix de coco, chantilly au gingembre) est séduite par les perspectives créatives que promet l'éclair. Toutes les saveurs y sont déclinables !

PHOTOS LAURENT FAU

Éclair ou



ALEX LUTZ

Alors je dirais éclair sans hésiter. Pourtant je le trouve plus moche que le millefeuille, splendeur d'architecture gourmande, mais... pénible à manger ! Faut-il le casser, séparer les étages. Bref, ça m'énerve et c'est un sentiment impossible avec la dégustation d'un dessert. L'éclair, lui il bronche pas. Sympathique nextdoor de l'étal pâtisser, on peut toujours compter sur lui. On est rarement déçu, pour peu qu'on connaisse quelques adresses. Et même dans ses formes les moins élaborées, à la boulangerie du coin, il agira comme un baume, un peu d'enfance qui revient. Il frime pas, il est sympa, il fait son travail de dessert honnêtement. Je n'ai pas d'occasion particulière pour en manger, que des "ah oui tiens un éclair bonne idée pourquoi pas". Voilà pour moi. Maintenant s'il ne vous reste qu'un millefeuille et que je veux absolument un moment de bonheur sucré, il peut devenir mon meilleur pote.

ARIANE MASSENET

Éclair ! Pour une raison essentiellement pratique car il est plus facile à manger. rien de pire que des petits bouts de pâte feuilletée ou de crème qui reste collés au coin de la bouche sans que personne ne vous vus le fasse remarquer ! Rarement partageuse quand c'est bon ! on est gourmande...ou on ne l'est pas.



CRISTINA CORDULA

L'éclair au chocolat, parce que c'est moelleux, doux et tendre.



SEBASTIEN THIERRY

Le choix entre un millefeuille et un éclair, est une décision beaucoup plus importante qu'il n'y paraît. Partager un éclair, c'est diviser en deux quelque chose de mou. C'est un peu comme la vie de couple, on se partage un truc un peu sucré, pas mauvais d'ailleurs, mais pas follement excitant non plus. Le millefeuille, c'est impossible à partager à parts égales, on en met toujours un peu partout. Y en a toujours un qui se sent lésé, qui a plus de crème, alors que l'autre a plus de feuilles. Bref, ça ne se partage pas un millefeuille, ça se consomme en cachette, sans que l'autre le sache. Moi j'aime la vie, alors je préfère bien évidemment les millefeuille. Mais bon, je ne veux pas faire souffrir ma femme, alors je les mange dans son dos, en essayant de ne pas me faire attraper. La plupart des hommes sont comme moi d'ailleurs, ils rêvent tous de manger en cachette un bon millefeuille, planqué un après midi dans une belle chambre d'hôtel (Barrière ?). Mais le retour à la réalité est rude. Quand on rentre chez soi le soir, qu'on se retrouve en face de son éclair tout mou, qu'il soit au café ou au chocolat, c'est dur de retrouver l'appétit.

millefeuille ?



LUANA BELMONDO

Je préfère le millefeuille car c'est un des seuls desserts qu'on retrouve aussi dans mon pays et donc j'en suis gourmandement et sentimentalement attachée. Je le partage en famille le dimanche comme quand j'étais enfant à Rome.



KARINE VIARD

Je préfère le millefeuille parce que c'est croustillant et plus léger. A vrai dire, je n'aime pas trop les éclairs. Je préfère 1000 fois partager les desserts car d'une part c'est convivial et d'autre part cela m'évite de tout manger seule !

MARIANNE JAMES

Le millefeuille, d'entre tout les gâteaux, demande une prouesse technique unique et en même temps la simplicité ! Deux caps ! Un feuilletage parfait alliant légèreté, croustillant, et goût doré ! Une crème pâtissière franche mais légère, sans grumeaux, parfumée honnêtement d'une vanille naturelle et d'une consistance qui respecte le feuilletage histoire de garder l'ensemble à la fois croustillant et onctueux ! Bref plus qu'un exercice, une gageure ! Mon père pâtissier maîtrisait parfaitement le millefeuille et terminait le miracle par un glaçage très artistique. J'aime le partager car je sais le couper sans l'écraser ! Et oui... Il faut le "coucher" sur la tranche et ainsi couper perpendiculairement le gâteau ! Puis redresser les deux morceaux (ou 3 morceaux) et servir. Voilà ! Une experte vous dis je !



L'EXCEPTION *parisienne*

Etre parisien ou parisienne en France : est-ce le fait d'habiter la capitale autrement qu'à la Française ? Et alors...

PAR PAULA DAUBRESSE

Il existerait comme un art d'être parisien, à être regardé comme tel et à être pré-défini ainsi. Et si justement c'était les yeux des autres qui avaient créé de toutes pièces ce parisianisme toujours imaginé, jamais véritablement révélé ? Comme si géographier de façon scientifique un caractère ou créer un principe de généralité finissait par être une tâche délicate. Dans son livre "La Parisienne" (aux éditions Flammarion, 2010), Inès de la Fressange écrit qu'être une femme à Paris, c'est marcher plutôt que d'emprunter le métro. Bon. Selon Caroline de Maigret, qui publie « How to be a parisian wherever you are » (en français : "Être un(e) parisien(ne) où que vous soyez", aux éditions Doubleday), c'est savoir apparaître décoiffée pour suggérer deux heures de lectures plutôt que d'avoir oublié deux heures de brushing... Ah bon ? L'idée de la parisienne - et du parisien - n'est-elle



Comme le pain de Paris, authentique et exigeant.

pas qu'une idée justement. Une idée que l'on se fait au spectacle des passants, de leur ronchonnement dans les files d'attente, de leur rire éclaboussant, de leur mauvaise foi qui rivalise avec la finauderie de leur bonne foi. Les scientifiques et ethnologues pourraient en extraire une sorte de déterminisme rêvé par les autres, dont le spectacle ravit les touristes et les provinciaux - le fameux "caractère parisien". Seulement ce rêve - comme tous les rêves - a-t-il une définition ? Non. Mais il a une réalité. Celle de plus de deux millions d'habitants qui fabriquent au jour le jour l'âme et le paysage d'une ville à nulle autre semblable. Insaisissable ? Beaucoup s'y sont risqués. Attention : Paris peut faire. Paris peut aussi défaire. Entre un "je ne sais quoi" et un "nous n'en savons rien". Mais le petit faible parisien n'est-il pas l'essuie-glace de l'oubli ?

1729
Ruinart
PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

ROSÉ
250 ANS

Ruinart célèbre les 250 ans de son 1^{er} champagne Rosé



LE VIN MAJESTUEUX *Haut Brion*

Ce vin immense n'a pas besoin de guillemets : Haut Brion se raconte tout seul. Son sceau marque l'histoire de cette terre onduleuse de Pessac, aux portes de Bordeaux sur laquelle veille le savoir-faire du Domaine Clarence Dillon.

PAR PETER FORTHAM PHOTOS : DOMAINE CLARENCE DILLON



Le vignoble aux portes de Bordeaux. Ci-dessous, une bouteille retrouvée dans l'océan indien en 2004. Intacte, elle date de 1855.

Gris, bleu, vert. Pourquoi ce surprenant "flash" coloré, voyageur, bizarre voire incongru ? Parce que la brillance profonde, libre et subtile du rouge de ce vin de Haut-Brion embrasse, comme une pierre précieuse sertie sur une bague, la légèreté d'un ciel d'aurore. On l'aperçoit dans les alignements disciplinés de Pessac comme dans les libertés que s'invente ce terroir de coteaux onduleux et étonnamment urbains, aux portes de la ville. La ville c'est Bordeaux. Et le terroir est celui de Graves. Certains diront qu'il ne s'agit là que de mots. Il ne s'agit que d'une leçon de vérités conquises à chaque vendange au fil de longs siècles...

Qui est-il ce vieux vin si moderne de Haut-Brion dont le nom sonne comme détermination et passion ? La cavale des siècles n'en finit pas de s'échapper autour de lui, et le Brion continue de briller. À sa place. La plus haute. Son énigme est peut-être celle du frisson des brumes légères qui habillent le paysage des vignes avant la venue du jour sur ces terres claires de Gironde qu'appréciait tant Arnaud III de Pontac, Premier Président au Parlement de Bordeaux dans les saisons enfin apaisées du règne de Louis XIV vers les années 1670. C'est dans le simple regard de ces coteaux de Haut-Brion que Pontac a envisagé la construction

d'une histoire - celle d'une marque de luxe, peut-être la plus anciennement attestée - et l'invention d'un vin. Mais inventer du vin ce n'est pas du quotidien. C'est du lendemain. Un avis que partage aujourd'hui le Prince Robert de Luxembourg, président enthousiaste du Domaine Clarence Dillon, maître de Haut-Brion et de ses crus-frères en Saint-Emilion depuis 1935. Ainsi que d'une gamme de hauts vins, créés en 2005 sous l'étiquette Clarendelle (*).

Haut-Brion - le "dit-vin"- porte les galons de brigadier-commandant de tant d'aventures humaines depuis tant de temps. Entre Angleterre et Aquitaine. Reines et rois. Histoires et millénaires. Propriétaires à l'affût et protecteurs résolus, comme le démontre le domaine Clarence Dillon depuis bientôt 80 ans. Ce vin de Haut-Brion a connu la paix, la guerre, l'attente, la prospérité, le revers, la rudesse et la délicatesse des temps dans chacune de ses lointaines ou plus proches époques. Et le voilà, là. Lui. Chez lui. Aujourd'hui plus que jamais. Alors : d'une Histoire, faut-il cultiver les racines ? Ou fabriquer des ailes ? Ce vin immense n'a pas besoin de guillemets : Haut-Brion se raconte tout seul. Ici rien n'est vain puisque tout est vin. La pierre, la terre, les



gens et leur Histoire. Le Haut-Brion ? C'est une majesté dans un verre de majesté de cristal.

Ils courent. Tous. Au domaine, en cette journée de septembre 2014, la vendange n'est pas encore pour demain. Dans quelques jours ? Sûrement pas. Enfin pas encore. La météorologie est capricieuse, laborieuse. Et le ciel gristounet. Alors, ils courent. Tous. Aux aguets. Pour veiller au grain. Jamais l'expression n'a semblé si juste. Courir. Choisir. Quérir. Leurs noms ? Pascal Baratié, chef de culture ; Jean-Philippe Delmas, directeur d'exploitation ; et (tiens, un autre Jean-Philippe) Jean-Philippe Masclef, oenologue et maître de chai. "Bonjour..." Ils sont les grands maîtres du grand jeu. Et déjà ils filent. S'envolent. Vont voir. Partout. S'enquière. Ils veulent savoir. C'est leur travail. Savoir pour bien faire. Sols, pentes, orientations. Avec leurs mots : fenêtré, effeuillage, enherbement, éclaircissage, trame, débourement (perturbé en avril puis serré). Bien ! "Je file." Ce sont les deux mots du trio.

Le temps, dans la vigne, n'est pas un ennemi. La vitesse et l'action non plus. En revanche, l'impatience... Loin, très loin d'ici, dans les eaux peu profondes de l'archipel de Mayotte au creux d'un bout de l'Océan Indien, une bouteille restée intacte après un naufrage gisait près de la carcasse de ce qui avait été un navire de commerce aux temps des navigations à voiles, voilà plus de deux siècles. Cette bouteille de 1855 environ et retrouvée en 2004 témoigne de toutes les qualités de la renommée du vin de Haut-Brion qu'elle présente et contient : la permanence, l'endurance et l'originalité. Car si la forme de ce flacon l'honore de son identité depuis des siècles, c'est parce qu'une alchimie de sable chauffé pour devenir du verre entoure magiquement le fruit de Haut-Brion qui est le bijou de son écrin. Ce vin rouge vient autant de la vigne que de la vie. Autant de la terre que du temps. Ce vin navigue sur les siècles. Comme il sait piaffer dans les goûts et les verres d'aujourd'hui. Voilà comment le Domaine Clarence Dillon cultive au présent tout un passé de savoir-faire : celui de grands rouges et de prestigieux blancs de Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion et Clarendelle ; celui, aussi, d'une transmission que les saisons recréent. Chaque jour depuis des siècles, dans le frisson de la lumière du matin sur la vigne rétive .

www.haut-brion.com

www.mission-haut-brion.com

www.domaineclarence-dillon.com

www.clarendelle.com

QVINTVS Le 5 d'Emilion

Dans les familles fondatrices de l'antique empire romain, le cinquième enfant mâle entrait dans la vie avec le nom de Qvintvs. Parce qu'il était le cinquième. V comme 5. Depuis deux millénaires, des générations de Quentin témoignent de ce pragmatisme des guerriers-laboureurs devenus empereurs de l'Europe qui, curieux des cultures des peuples et des paysages conquis par eux, s'ouvraient aussi à leurs idées, à leurs croyances et à leurs savoirs. En Gaule d'Aquitaine, déjà la vigne était un art. Les Romains, plus buveurs qu'amateurs, n'y ont pas été insensibles. Ils en ont appris, saisi, aimé le goût. Ils y ont appris à apprendre. A apprendre à attendre ce qui vient plus tard. Comme le fameux cinquième élément. Ainsi en est-il pour le Domaine Clarence Dillon et son Qvintvs - 5, en latin dans le texte. Il est non pas la pièce d'un puzzle de marketing, mais la charnière d'un savoir frotté aux temps d'avant et de maintenant. "Je suis convaincu que ce vignoble rivalisera bientôt avec ses aînés", affirme le Prince Robert de Luxembourg, président de Qvintvs et discret inventeur de cette résurrection d'un vignoble aux grands rêves. Qvintvs est une quintessence d'esprit dans la vie du vin. 28 hectares de vignes à l'âge moyen de 30 ans. Une élaboration naturelle. La fierté de tout gardien et transmetteur de vignes dans un terroir d'exception. On dirait une pub ? Non. C'est une évidence. Une... "Clarence". A chacun son domaine. D'excellence. www.chateau-qvintus.com



© DR

Souchon et Voulzy 2 EN 1

C'est bizarre, mais c'est leur première fois ensemble "dans du son", enregistrés ensemble. Alain Souchon et Laurent Voulzy ne sont pas de retour. Puisqu'ils sont là depuis 40 ans. Tous les deux, au creux de nos oreilles.

PAR BRUNO LANVERN

Eux ? C'est deux. Pas un duo mais un nous-deux. Indissociables dans leurs différences. Inséparablement identifiés. Comme Tic et Tac, Tom et Jerry, Roux et Combaluzier, le sel et le poivre, Poiret et Serrault, Moët et Chandon. Souchon et Voulzy ont l'humour de ne plus faire semblant d'ignorer que les deux garnements qu'ils sont restés ont inventé un couple comme il en existe peu dans l'art d'un siècle. Ils ne l'ignorent pas, mais ils refusent d'y croire même quand, au-delà des apparences, les évidences sont là : gravées. Comme les millions de microsillons imprimés sur le vinyle pour faire entendre leurs chansons. Car ces drôles de gaillards ont quelques révolutions technologiques, musicales et économiques au compteur. Alain Souchon (70 ans) et Laurent Voulzy (66 ans) ont surmonté le crash comptable des albums lourdement produits, les obstacles du CD moribond et du "pod cast" conquérant, la dégringolade du disque dans les bacs, le fatras du "tchaka-poum", le boomerang du ringardisme... Ils ont accompagné une société musicale en tourments. Vivante, joyeuse, hostile au reflet d'elle dans la glace, rebelle pour ne pas être re-moche. Ils l'ont habillée de mots et de mélodies cousues-mains, attentives, réelles dans la simplicité de leur douce-amère présence. Et pendant tout ce temps, ils n'ont jamais enregistré un disque ensemble ! Jamais. Travaillé, oui. Composé, aussi. Mais chanté, tous les deux dans le même micro pour un même enregistrement, non. Bizarre ? Un jour pas si ancien, sur Europe 1, Souchon disait : "Chanter ensemble, c'est un plaisir qu'on a entre nous,



La pochette du CD qui est le premier disque de Souchon et Voulzy ensemble.

dans notre vie privée. Faire un disque ensemble, ce n'est pas une envie qu'on avait. Mais, là, c'est arrivé comme ça." Et Voulzy de boucler la boucle : "Nos noms sont liés. Les gens ont l'impression qu'on a déjà chanté et

enregistré ensemble des disques. Mais c'est faux. Jamais. C'est notre première fois..." Le premier Souchon-Voulzy a donc été fabriqué dans les colossaux studios d'Abbey Road, à Londres. Toujours le clin d'oeil (et d'oreille) voulzien aux Beatles. Ce CD, un bébé de novembre 2014 né après quarante ans d'union, annonce aussi une tournée en 2015. Elle sera, elle aussi, une première fois. Une tournée magistrale.

Pendant tout ce temps, donc, ces deux-là (surnommés "la souche" et "le zy") ont mis du sens et des sons sur les souvenirs de nos vies. En conquérant trois générations, ils sont devenus - en tandem - notre Charles Trénet du XXIème siècle. Qui est Charles ? Qui est Trénet ? Peu importe : tous les deux sont des "zazous". Leur couple n'a pas toujours bien fonctionné. Chez Souchon il existe une forme d'urgence quand chez Voulzy la patience est une vertu éperdue. Le perfectionnisme de Laurent exaspère Alain qui le lui rend bien en figolant, l'air assuré, les mots de ses chansons jusque sur la poignée de la porte du studio d'enregistrement. Nananère... Un couple qui se fricote ? Souchon le raconteur et Voulzy le mélodiseur, c'est l'histoire de l'oeuf et de la poule. On ne sait pas qui a été le premier. Le premier à faire oser l'autre. Le premier à dire : "Et si on écrivait une chanson ?", quand Laurent rêvait d'être l'un des Beatles, quand Alain rêvait de laisser des mots sur du beau papier imprimé. Quarante ans plus tard, les voilà devenus ce qu'ils ne voulaient pas être : des références, des icônes, des valeurs sûrement assurées. Une phrase, une rime, un couplet ? "Tiens ? On dirait du Souchon." Une mélodie, un refrain,

C'est notre PREMIÈRE FOIS...

un son ? "Tiens ? On dirait du Voulzy." Rien ne les embarrasse davantage. Ils sont restés les garnements réjouis de moments qui leur appartiennent. Ils ont mis des mots et des notes indélébiles dans les cases à mémoire, comme des photos sonores. Ces deux types sont des génies tranquilles. Bien vivant dans le quotidien. Ni plus, ni moins.

En 1974, ils ont forgé un tube : cela s'appelait "J'ai 10 ans..." Et puis, il y a eu "Bidon", "Rock-collection", "Y'a d'la rumba dans l'air", "Belle-Ile en Mer", "Foule sentimentale", "Coeur Grenadine", etc. Quarante ans plus tard, que dit la première de leurs prochaines chansons ?

"Derrière nos voix

Est-ce que l'on voit nos cœurs

Et les tourments à l'intérieur

Ou seulement la la la "

Tout est là. La, la, la. En eux deux. En un noeud qu'ils serrent à deux.

Dans la cour de récré "ILS SONT VIEUX ? ON DIRAIT PAS..."

Des compagnons de sentiments. Souchon et Voulzy, c'est comme un bataclan d'évidences. "T'vas voir ta gueule à la récré", chantait Souchon en 1974, en disant qu'il avait 10 ans même s'il savait (comme nous) que ce n'était pas vrai. Alors... Alors ? Voilà ce que, quarante ans plus tard, des enfants de plus ou moins 10 ans sortis de la cour de récréation racontent aujourd'hui sur eux, les Voulzy-Souchon et Souchon-Voulzy, et sur leur fabrique à chansons chapardées dans la vraie vie.

Adrien, 11 ans
"Je ne sais pas quoi dire. Ce ne sont pas mes mots. Mais ça raconte de belles histoires."

Victoria, 9 ans
"Je les connais ! C'est les chansons de ma maman !"

Louise, 12 ans
"J'ai déjà entendu leurs chansons. Quand ils ne chantent pas ensemble, je préfère Voulzy. Souchon, il marmonne. Pourtant c'est clair ce qu'il dit. Foule sentimentale ça me plaît. J'aimerais bien l'entendre me parler."

Mathilde, 12 ans
"Ils sont comme des vieux jeunes. Surtout Voulzy et ses vestes en costume d'époque... Je l'ai vu à la télé. Mais j'aime plutôt. Mes parents m'ont dit : "C'est notre musique." Ca leur va bien."

Galliera, 12 ans
"Ma chanson préférée, c'est celle qui dure longtemps et qui raconte plein de musiques (NDLR: Rock-collection). C'est comme un tissu d'histoires. Et puis il y en a d'autres très belles qui parlent d'îles..."

Jules, 12 ans
"Souchon et Voulzy ? Pour nous, à la maison, c'est un peu bizarre. Ma maman les écoute en cachette parce que je sais que certaines chansons la font pleurer. Même si elle dit qu'elle est heureuse en les entendant, je n'aime pas quand elle pleure."

Odilon, 10 ans
"C'est des musiques qui rentrent dans la tête. J'aime bien de temps en temps. Ils sont vieux ? On dirait pas."

Julie, 12 ans
"J'aime bien quand Alain Souchon dit "sentimentale" dans sa chanson. C'est un mot qui fait chaud. La foule comme on lui parle, c'est joli."

Samia, 11 ans
"C'est plein de mots qui donnent envie de danser."

Alexandre, 11 ans
"Il paraît qu'ils font tout, tous les deux. Comme des copains. Mon père m'a dit qu'ils partaient souvent pour écrire des chansons. Ensemble. Mon père m'a dit que c'est comme partir à la pêche. Même si parfois il n'y a pas de poisson, on est content d'y être allé."



CHAUSSURES, MAROQUINERIE ET ACCESSOIRES
Made in Brazil
CANNES - 97 rue d'Antibes / NICE - 4 rue de la Liberté
AIX-EN-PROVENCE BUENOS AIRES HOLLYWOOD & HIGHLAND LAS VEGAS RIO DE JANEIRO
300 MAGASINS - 18 PAYS

Carmen Steffens

Shopping



1 APC, 90 €



2 IAM, 215 €



3 Red Valentino, 595 €



4 Linda Farrow, 600 €



5 Chanel, 23,50 €



6 Carven, 290 €



7 Loewe, 1400 €



8 Repetto, 190 €

Shopping



1
Chloe, 820 €



2
Jennifer Fisher, 420 €



3
Mulberry, 500 €

blanc



5
Rossi, 450 €



6
Chanel, 121 €
les 100 ml



4
Alexander Mc Queen,
690 €



7
Vickisarge, 520 €



8
Saint
Laurent,
1490 €



GAS
B I J O U X
★



Shopping

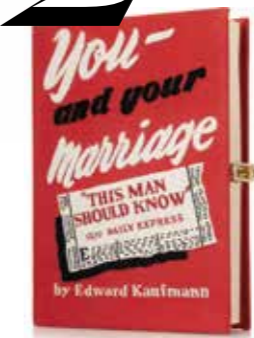


1

Charlotte Olympia, 450 €

2

Olympia le Tan, 1325 €



3

Victoria by Victoria Beckham, 695 €



4

Gucci, 190 €

5

Christys, 85 €



6

J.Crew, 190 €



7

Isabelle Marant Etoile, 280 €

8

Charlotte Tilbury, 27 €



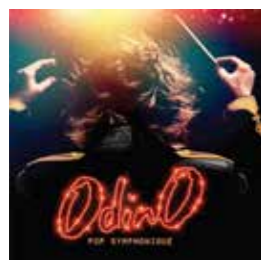
9

Gianvito Rossi, 450 €



le son D'ALEX

C'est le son de l'excellence à la Française. Des talents de styles divers, d'horizons et d'inspirations parfois inattendus. Ecoutez leurs différences, c'est entendre leur musique. *Alexandre Guilloux*



OdinO « POP SYMPHONIQUE »

OdinO, sous l'impulsion de son chef d'orchestre Sylvain Audinovski, propose une revisite des plus grands standards de la pop et de la musique classique en version symphonique.. Bref des reprises audacieuses par 80 musiciens. Projet ambitieux et périlleux pour des tubes gravés dont tout le monde s'accorde à dire que « la version originale est forcément meilleure ». Avec OdinO, c'est l'inverse ! L'orchestration sublime les morceaux, et ces derniers naissent à nouveau. L'album "Pop Symphonique" offre ainsi 15 titres que nous connaissons par cœur : "L'hymne à l'amour" d'Edith Piaf, "Get Lucky" de Daft Punk, "Skyfall" d'Adèle... La version de "Smooth Criminal" de Michael Jackson, le premier single – permet de totalement

s'imprégner de la dynamique de l'album. Le clip est d'ailleurs un parfait exemple de modernité et de "tradition liée", entre sonorités classiques et l'univers graphique d'OdinO. Une belle surprise à écouter sans tarder.

Christine and the Queens

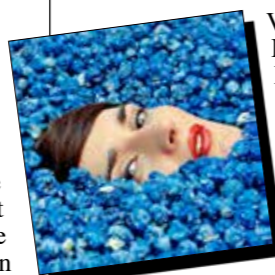
« CHALEUR HUMAINE »



Christine and the Queens, un nom anglais pour un vrai talent à la française. Avec son premier album "Chaleur Humaine", Héloïse Letissier, alias Christine And The Queens, surprend en associant la pop, la chanson française à texte et les influences du R n' B à l'anglaise. Ce disque est un de mes coups de cœur depuis l'été. Produit par Ash Workman (déjà aux manettes de Metronomy), l'album donne la sensation de raconter une histoire et de contenter fans de musique alternative et ceux pour qui tout s'écoute. Tantôt R n' B, tantôt mélés plus littéraires ou une reprise inattendue des « Paradis perdus » de Christophe, télescopée au refrain avec Heartless de Kanye West « Chaleur humaine » saura vous surprendre et réchauffer votre cœur.

Yelle

« COMPLÈTEMENT FOU »



Vous connaissez certainement Yelle. Elle chantait « Parle à ma main » avec Fatal Bazooka, alias Michaël Youn, après avoir mis au goût du jour « À cause des garçons » de la mythique Lio... Yelle est un subtil mélange des sonorités pop des années 80, aux notes électro d'aujourd'hui, paroles 100% français. Elle revient cette année avec un album festif et addictif, le titre « Complètement fou » en ambassadeur. Avec ce troisième disque, Yelle, prouve que la langue française peut tout autant être poétique que dansante, avec une belle association entre les rimes et machines. Un disque supervisé par le producteur de Katy Perry, Dr Luke, aussi présent dans l'ombre des succès de Pink et Ke\$ha.

ARTHUR H "Soleil Dedans"

Arthur H a sorti au début de l'automne un nouvel album enregistré là-bas, au pays de la francophonie, Montréal. Dans « Soleil Dedans », Monsieur Higelin (fils) navigue entre décalage humoristique, chansons pop et sensualité. Notons qu'Arthur H possède toujours sa voix rauque qui ne manquera pas de faire chavirer le cœur des filles. Depuis vingt-cinq ans il jongle avec les sonorités jazz, funk, rock, électro. Dans cet album, on découvre aussi des bruitages venus d'autres univers. H - comme Arthur - manie les mots et les instruments. Il ose aussi des sentiments lourds et graves. Cet album est un bijou poétique et décalé. A écouter d'une oreille plus qu'attentive.



RALPH LAUREN

Pink Pony



“Lorsqu’une personne qui nous est chère souffre d’un cancer, cela touche chacun d’entre nous : maris, femmes, mères, pères, sœurs, frères et amis. Pink Pony symbolise notre effort dans la lutte contre le cancer – pour faire une différence dans le monde entier.”

Ralph Lauren

LA CAMPAGNE PINK PONY REPRÉSENTE L'ENGAGEMENT INTERNATIONAL DE RALPH LAUREN DANS LA LUTTE CONTRE LE CANCER. VINGT-CINQ POUR CENT DU PRIX D'ACHAT HORS TVA DES PRODUITS PINK PONY VENDUS EN FRANCE EST VERSÉ À LA FONDATION AVEC. POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR

WWW.FONDATION-AVEC.ORG

c'est à lire

LEGARDINIER ? DU BON GRAIN



Legardinier. Avec un G comme garnement. Cet auteur est entré par effraction dans le royaume des auteurs à succès. Ceux dont on tourne les pages. Sans se lasser. En "en" demandant encore comme un larron de garçon (toujours ce G...) devant une gourmandise de pâtisserie ou de simple plaisir. De ce royaume, Legardinier a fait son jardin de petits miracles, racontés dans des histoires faussement simples en empilant les pages, les situations, les récits d'apparences faciles. Légèrement. On le lira, on l'entendra dire aussi : que voilà de bonnes intentions, du gnan-gnan, de jolis sentiments hors des temps tristes et de la rudesse de nos aujourd'hui... Et alors ? Et alors ! Legardinier est un de ces chroniqueurs de phrases ou de répliques que nous ne savons pas dire quand on le voudrait. Avec lui, Marcel Aymé n'est jamais loin. Antoine Blondin non plus, dans la drôlerie des jeux autour des mots. Lire Legardinier relève de la santé publique. Ses romans devraient être prescrits par les médecins et vendus dans les pharmacies. Rayon : bien-être. Ne vous arrêtez pas aux titres : "Complètement cramé !", "Et soudain tout change", "Demain j'arrête!", et "Ça peut pas rater !". Ni aux couvertures kitscho-brindelingues qui mettent en scène un... chaton venu d'on ne sait où et qui repart sans se faire oublier. Gilles Legardinier invente une oeuvre française. Qui cache quelques nobles tourments derrière les paravents de la fiction. C'est rare et beau à voir. C'est écrit sur du papier. Et c'est jubilatoire à lire. www.fleuvenoir.fr

Les belles lettres D'UN SANS-SAVOIR

"C'était mon secret. Jusqu'à 35 ans, je ne savais ni lire ni écrire." Gérard Louviot a aujourd'hui 46 ans et une impressionnante collection de dictionnaires. Ce Breton, homme de caractères dans tous les sens du terme, livre - joli verbe sous sa plume et dans sa voix - une déclaration d'amour aux mots invariables (page 175) : "Hier. Maintenant. Demain. Jamais. Toujours. Beaucoup. Après. Néanmoins..." Il les entoure de guillemets. Ils sont importants, ces guillemets-là, parce qu'ils cajolent

des mots et une orthographe qui désormais lui appartient. Des mots que Gérard Louviot a gagnés. Interrogé récemment sur Europe 1 par Thomas Sotto, il a confié celui qu'il préfère : "Elaborer. Pour sa musicalité et pour l'horizon qu'il ouvre." Donnez des mots à un Breton hier analphabète, il en fera demain un monde. "Orphelin des mots", Gérard Louviot. XO éditions, 237 p., 17,90€.



WWW.CHAMPAGNE-DE-CASTELNAU.EU



Choisir de vivre dans la vie et dans la ville sans portable et en se déconnectant, c'est possible !

QUAND LES FRONDEURS *couperent le son*

On l'appelle Smartphone, Blackberry, etc.
Il est devenu un nécessaire du quotidien. Ultra-présent.
Le téléphone sans fil a-t-il réinventé le fil à la patte ?

PAR PAULA DAUBRESSE

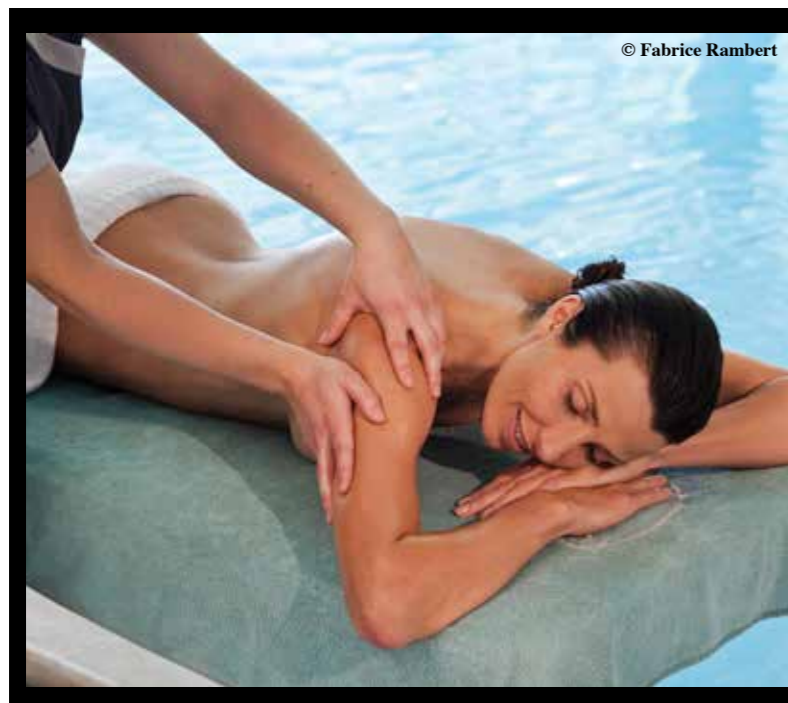
On les appelle les déconnectés volontaires. Ils ont choisi de freiner le temps consacré à surfer sur leurs smartphones – à défaut de se déconnecter totalement. Ils sont plus d'1,7 millions de Françaises et de Français. Pour l'instant... Leur choix est clair, voir radical : il s'agit de s'aménager des moments libérés de tout branchement. L'idée paraît même simpliste : contrôler, tamiser, choisir le rythme du flux d'informations qui nous parviennent désormais en permanence. Ce flux continu, ininterrompu et potentiellement toxique, qui va de la nuisance au burn-out ou à des états d'angoisse. Depuis

2010, des chercheurs du Centre national de recherches scientifiques (CNRS) de Pau mènent une enquête sur la "déconnexion aux technologies de la communication". Baptisée Devotic, cette étude accrédite ce que l'observation quotidienne révèle : le seul fait de poser un téléphone portable sur une table nuit aux échanges personnels entre ceux qui entourent le fameux téléphone : moins d'empathie, moins de concentration, moins de réactivité... Depuis 2009, la « cyber-addiction » est classée aux Etats-Unis parmi "les désordres de comportement mental" : elle caractérise

les personnes ne pouvant se passer d'Internet ou de leur mobile, à défaut d'interconnexions avec leurs semblables. Des centres de cures et de désintoxication ont donc été créés où adultes et adolescents se reconnectent avec des activités « tangibles » dont l'objectif est de les ramener au concret du monde réel, de l'autre côté des frontières cybernétiques. Exemple d'exercice tangible : la bataille de polochons. Quoi de plus concret que la tendre caresse de quelques grammes de plumes qui s'écrase sur joue... Ou bien encore des soirées « déconnectées » lors desquelles il est exigé de laisser son téléphone au vestiaire. Les Européens ont aussi détecté ce virus dévoreur de temps et d'attention. Donc de disponibilité et de réflexion. Fin 2011, le constructeur automobile Volkswagen a annoncé que ses collaborateurs ne recevraient ni sms ni mail en dehors de leurs heures de travail. En 2013, c'est le Ministère du Travail allemand qui suivait l'initiative, avec une charte qui précisait que ses employés doivent profiter de leur temps libre sans ondes parasites. Une pratique que, depuis 2014, certaines grandes entreprises françaises nationales ou privées envisagent de mettre en oeuvre.



Petit bip, gros bobo ? LA SOLUTION THALGO



L'addiction ou la soumission à des contacts téléphoniques compulsifs peut créer des impacts physiques, scientifiquement avérés. Ainsi une utilisation frénétique du téléphone porterait de réels dommages à la flexibilité de notre cou et de notre dos, provoquant des douleurs, des maux de têtes et toute sorte de froissements physiques. Ouf ! L'équipe de Thalgo La Baule propose une cure de six jours pour soulager ces maux : massages, manuluves et rééducations destinées à apaiser puis effacer les stigmates d'un usage abusif du smartphone. Ce programme d'une petite semaine est proposé par le Royal-Thalasso Barrière**** de La Baule. Il comprend des séances de kinésithérapie, bains bouillonnants, douches sous-marines. A partir de 1700€. Pour dé-con-nec-ter.

DEAUVILLE
DINARD
LA BAULE
LILLE
BORDEAUX


Hôtels Barrière
Le luxe à vivre

PARIS
ENGHEN-LES-BAINS
RIBEAUVILLÉ
CANNES
MARRAKECH
NIEDERBRONN-LES-BAINS

EN HIVER,
SAVOUREZ L'ATMOSPHÈRE BARRIÈRE



Hôtel Normandy Barrière**** - Deauville

Les Hôtels Barrière n'ont qu'une seule envie, celle de vous choyer. Que ce soit dans nos spas, nos restaurants ou près de la cheminée, cette délicieuse parenthèse est à savourer en duo ou entre amis, enveloppée de l'attention discrète de nos équipes. Bienvenue dans l'atmosphère Barrière.

SÉJOUR ESCAPADE*

- Une chambre à -20 %
- Les petits-déjeuners offerts pour 2 personnes

 au 0 970 81 85 00 (Appel non surtaxé) ou  sur www.hotels-barriere.com

*Offre en prépaiement, non annulable, non remboursable et dans la limite des chambres réservées à cette offre, valable jusqu'au 31 mars 2015. Les réservations sont modifiables jusqu'à 14 jours avant la date d'arrivée, uniquement par téléphone en conservant la durée de séjour initiale. Nous consulter pour le détail de l'offre, des prix par catégorie de chambre et pour la disponibilité par hôtel. Le séjour Escapade ne concerne pas le Mercure de Niederbronn-les-Bains ni le Pullman Bordeaux. La réduction appliquée à la chambre est valable pour une réservation d'un séjour Escapade effectuée au moins 14 jours à l'avance. Crédit photo : Fabrice Rambert.

DU DESIGN AU QUOTIDIEN

Beautés banales

Objets de tous les jours. Meubles, outils, ou moyens de transport, ils intéressent à nouveau les créateurs de formes - les "designers". Retour aux sources : l'utilitaire sans copyright.

PAR PETER FORTHAM

Le "Grand Ordinaire". C'est le nom générique d'un vin attrayant, à la couleur de clair rubis qui vient des Hauts de Bourgogne depuis les côtes élevées des hameaux de Beaune. Cette expression "Grand Ordinaire" remonte au milieu du XIX^{ème} siècle. La démarche des vignerons est alors de garder à la beauté et au produit de leur art le souci de la qualité et du goût qu'ils ont mis dans leurs fûts. Y compris dans le trop. Il s'agit donc de vendre le "surplus" pour ne pas affaiblir le prix du marché. Voilà comment l'Ordinaire chapeauté d'une majuscule (un "m" comme marketing) n'a rien à voir avec le bas de gamme, avec le surplus qui rime trop souvent avec... rebut. Sans mauvais jeu de mots quand il s'agit de vin. C'est du bel ordinaire.

Et alors ? Et alors : ce "Grand Ordinaire" illustre dans sa version liquide une tendance de plus en plus solide aujourd'hui à embellir l'usuel du quotidien et l'ustensile dont on se saisit machinalement. Mettre du beau dans l'utilitaire, le gris, l'habituel du quotidien gommé, râpé, devenu invisible par la répétition. Le "job" des designers qui se plongent dans ce travail,

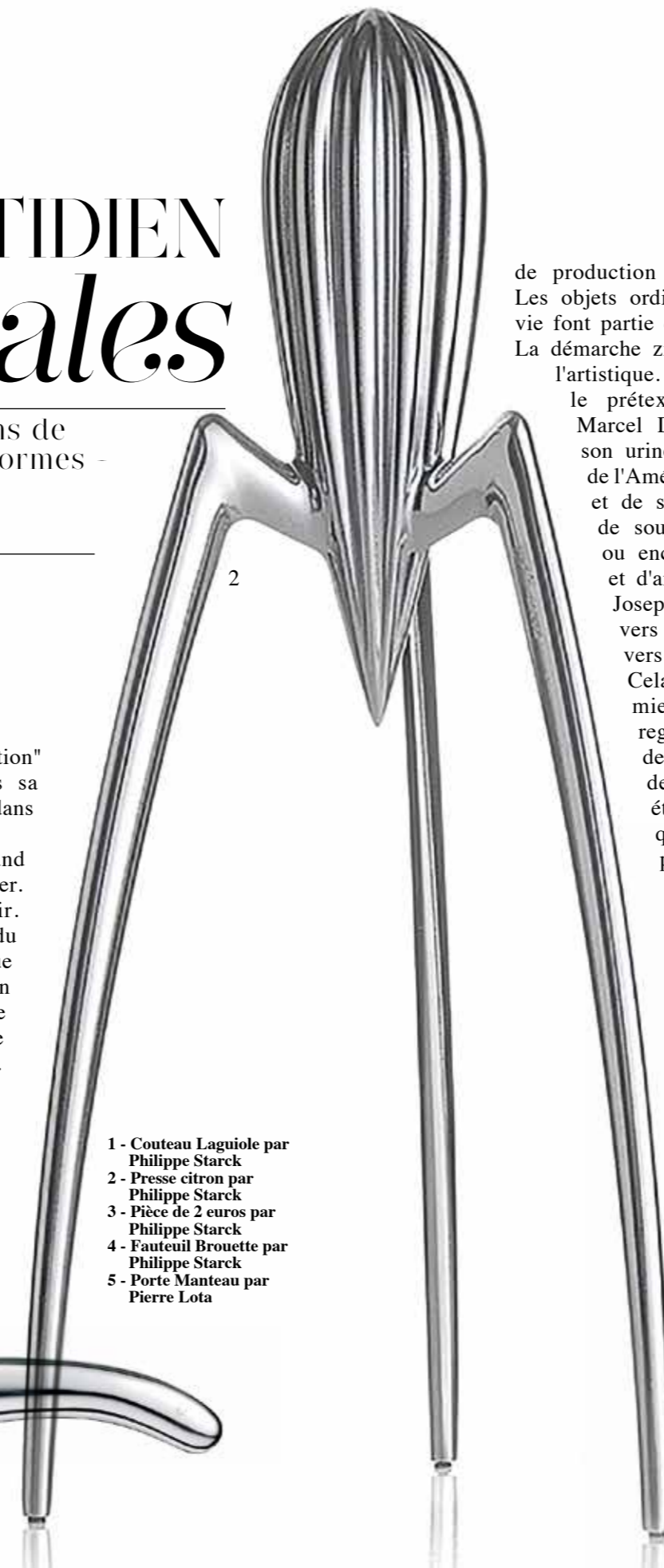
ce n'est pas la "réhabilitation" de tel ou tel objet mais sa "revitalisation", sa remise dans la vie marchande.

Qu'est-ce que le Grand Ordinaire d'une vie ? Manger. Boire. Bouger. Dormir. Communiquer. Glisser du beau dans l'utile de chaque jour. Cela aurait pu être un slogan. C'est devenu autre chose : une marque de fabrique. Une estampille. Donner une image à du concret banal qui se consomme et se jette quand son obsolescence ou sa ringardise programmée indique la direction de la poubelle ou des grands encombrants à une date de péremption que le système

- 1 - Couteau Laguiole par Philippe Starck
- 2 - Presse citron par Philippe Starck
- 3 - Pièce de 2 euros par Philippe Starck
- 4 - Fauteuil Brouette par Philippe Starck
- 5 - Porte Manteau par Pierre Lota



1



2



3



5



4

de production déterminera. Les objets ordinaires de la vie font partie de notre vie. La démarche zigzague avec l'artistique. Elle renverse le prétexte du Belge Marcel Duchamp et de son urinoir, comme celui de l'Américain Andy Warhol et de sa collection de boîtes de soupe Campbell à la tomate, ou encore celle des seaux en plastique et d'ampoules électriques de l'Allemand Joseph Beuys. Ce n'est pas l'art qui va vers l'utilitaire, mais l'utilitaire qui va vers l'art.

Cela dit, puisqu'un bon design vaut mieux qu'une longue description, regardez. Le couturier Jean-Charles de Castelbajac, exprime ses désirs de simple rangement avec une étagère. Philippe Starck, l'homme qui rêve de dessiner le temps qui passe, s'applique aussi à mettre son pantagruélique génie inventif au service des objets du petit quotidien : presse-citron, louche, couteau, lampe (évidemment...), meuble, bouteille plastique pour eau minérale et, le plus banal du banal de tous les jours : une pièce de 2€, dessinée en juin 2008 et depuis diffusée dans toutes les poches et tous les porte-monnaie à 20 millions

d'exemplaires... Il y a aussi des créateurs moins connus - ils ne s'en offusqueront pas - qui travaillent sur cette esthétique de l'ordinaire avec des propositions parfois radicales, parfois pas du tout : c'est le cas de Pierre Lota et de design.studio qui, l'un comme l'autre, mettent leur griffe douce sur le design de porte-manteaux, de range-chaussures, d'horloges et - bien sûr - d'étagères. Rien de forcément affriolant mais beaucoup d'esprit rafraichissant. Si l'idée est de "pulper" des formes anciennes, de les requinquer, l'objectif rejoint l'objet. Mission accomplie. En beauté.



une culture cinématographique et musicale, que l'on retrouve par exemple dans les films de Wes Anderson (Moonrise Kingdom ou le récent The Grand Budapest Hotel) ou encore en France dans les chansons de Belle et Sébastien ou... de Françoise Hardy. Celle du début des années 1960. Alors, policés, pas assez polissons ou carrément popottes, les twee ?

(* Pour aller gentiment plus loin, il faut lire : Twee, The Gentle Revolution in Music, Books, Television, Fashion, and Film, de Marc Spitz - Editions It Book - 2013

LA PANOPLIE du Twee

Wes Anderson, la mise en image du Twee ?

le Twee se tourne vers le délicat, le léger. Le twee serait le reflet d'une génération à œillères ou résignée face à un monde qu'elle ne peut changer et qui s'accommode de valeurs aussi structurantes que dévaluées. C'est pourquoi naissent ça et là des interrogations quant à la naïveté et le caractère gnan-gnan d'une attitude tournée vers ce qui n'a pas de corps, mais plutôt un esprit de vie dénué de responsabilité, de gravité. Comme une riposte créative et mignonne à l'angoisse standardisée ? Le twee a-t-il un âge, une identité, un look ? A cette question l'on serait tenté de répondre oui, mais non. S'il trouve son origine dans les environs de Portland aux Etats-Unis et qu'il est plus enclin à se vêtir de jolies vieilleries dénichées en friperie, qu'il est confortablement installé pour se détourner des contraintes matérielles liées à la vie d'adulte - ce qui peut nous faire conclure qu'il a donc des revenus qui lui autorisent une certaine légèreté de vie - le twee est surtout une façon de considérer son art de vivre. Mais pas seulement. C'est aussi



La posture "Twee" TOUT LE MONDE IL EST JOLI ?

Gnan-gnan ou cucu ? Sympathique ou mièvre ?
Bénis twee-twee ?
La gentillesse va-t-elle devenir une mode ?

PAR PAULA DAUBRESSE

Las des messages anxyogènes des médias, des journaux télévisés dramatiques, de la rigueur de circonstance et de la noirceur d'âme de la posture du « concerné / consterné », un socio-style déploie son énergie vers une douceur de vie assumée. Un mot, « Twee » (*), les désigne. Il s'inspire du « sweet » (doux, joli en anglais). Douceur, gentillesse et bienveillance mettent à

l'index cynisme, esprit tors et taciturne. Comme si la simplicité d'un gâteau fait maison, d'un café bio ou d'un troc de légumes dans une coopérative d'achat était un nouvel idéal de vie. Un changement de société, en quelque sorte, où la rude réalité d'un monde en crise serait annihilée par un filtre Instagram d'une rêverie en dentelle, d'un Disneyland au quotidien. Sensible, suranné,

Eric Elmosnino

"LES ACTEURS SONT DES CUEILLEURS DE VIES"

Un César. Un Molière. Des récompenses et des succès. A 50 ans, l'acteur porte discrètement ses galons que le public lui décerne une fois encore au théâtre dans "Un dîner d'adieu".

PAR BRUNO LANVERN

Il attend, le cou enveloppé d'une écharpe. Assis à la terrasse d'un café parisien, entre l'Olympia et l'Opéra. Au Théâtre Edouard VII il est "chez lui", en cette saison. L'homme semble nonchalant. Drôle de mot décalé pour un acteur époustoufflantement moderne. Epoustoufflant car dans "Un dîner d'adieu" (*) Eric Elmosnino fracture les codes de la comédie. Son jeu de beau diable est une effraction. Il embarque la boutique et traverse la scène comme un marin de haute mer : debout sur le pont. "Savoir entrer n'est rien. Savoir le moment : voilà l'important" : Eric Elmosnino a fait sien ce mot de Louis Jovet, "le patron". Dans "Un dîner d'adieu", la nouvelle pièce des auteurs du très réussi "Prénom", la comédie désenchantée, déjantée mais radieuse le poursuit comme un fil à la patte qu'il se serait noué lui-même : "Ce dîner d'adieu raconte

les mailles de ces vieilles amitiés mal entretenues et usées qui s'effilochent dans des liens artificiels. La situation tourne autour de la décision à prendre : les couper ou les conserver ? C'est la pagaille et la broussaille des faux sentiments." Quand il est entré dans la carrière d'acteur, le faux frère Elmosnino a su que c'était son moment. Le temps a passé depuis son Molière "de la révélation théâtrale 2002". Il a aujourd'hui 50 ans. Sur ce temps, la vie a mis quelques bosses. Mais l'envie jamais ne s'est effilochée. Si Gainsbourg, sa fameuse et impressionnante aventure avec Gainsbourg-le-film, colle au bronze de son César de meilleur acteur décerné en 2011, Elmosnino ne veut être ni "celui" d'un rôle ni celui des récompenses "au palmarès des ambitions". Il le sait, il mesure toute l'importance fragile de cette reconnaissance par les professionnels

Eric Elmosnino : "La nostalgie qui ne ressasse pas, cela peut être un excellent coup de pied au cul."

© DR

Interpréter, il y a du mystère DANS CE MOT-LÀ.

de la profession. Bien sûr sa vie d'artiste en a été chamboulée. Mais pas déviée. Il insiste : un acteur ne se résume pas à un rôle :

"C'est comme demander à un couteau de ne couper que du pain. Un couteau doit couper, un acteur doit jouer". Tranchant le "Césarisé" et incisif le "Molièrisé" ? Il continue d'interpréter, en aimant le rire. Et le théâtre sans dramaturgie : "J'aime bien le verbe interpréter : il y a du mystère dans ce mot-là." Parmi les mots, tous les autres mots, il préfère "les bons plutôt que les grands". Dans la vie, il choisit l'instant plutôt que la durée. "Mais ce n'est pas mal non plus de faire durer les bons instants...", glisse-t-il en masquant un sourire de renard derrière une main redevenue doucement enfantine.

Le voilà aujourd'hui devant son parcours d'acteur : l'étonnement, la surprise, l'embarquement. Les glissades, les successions de rôles (une quarantaine de films et autant de pièces), l'arrivée des années au compteur du temps passé à vivre et à vieillir dans son art. Ce n'est pas pour lui un tourment. Pas plus qu'un sujet de réflexion : "C'est mon état civil, même si l'âge est un fait très changeant." Souvent chez les acteurs il existe un domaine secret que viennent révéler des tapages, voulus ou tolérés. Eric Elmosnino cultive, lui, un jardin discret même si ce pré carré n'est jamais éloigné des feux de la rampe ou des projecteurs. Dans la mécanique des acteurs qui, au théâtre, ont rendez-vous six jours sur les sept que compte la semaine, il arrive que des grains de sable se fauillent. "Le théâtre c'est une discipline. On n'entre pas au couvent mais, c'est vrai : gare aux écarts ! Bof... La vie n'est pas que la nuit." Le jeu est son horizon : "Si vivre était un problème, jouer serait une échappatoire. Mais je ne considère pas que la vie est un problème. Donc jouer est une fantastique proposition pour se glisser dans plein de vies. Je crois que les acteurs sont des cueilleurs de vies."

On l'imagine plongé dans le présent et la tête ailleurs ? Il dit aimer son époque "même si elle est trouble". Quand on lui parle du gros succès des Vieilles Canailles (le show Dutronc-Hallyday-Mitchell, quatre jours à Bercy complet en novembre), il sourit : "La nostalgie qui ne ressasse pas, cela peut être un excellent coup de pied au cul." Et quand, par

hasard, dans la roue de la conversation qui l'amène à entr'ouvrir sa vie privée, on lui demande quel est le

premier objet acheté avec son argent de poche d'enfant, il répond : "Un cadenas." Avant d'éclater de rire. Le discret n'en dira décidément pas plus. Il a jeté la clé.

(* *Un dîner d'adieu, d'Alexandre de La Patellière et Matthieu Delaporte, avec Eric Elmosnino, Audrey Fleurot, Guillaume de Tonquédec. Théâtre Edouard VII, 10 place Edouard VII Paris (9^{ème}), 01 47 42 59 92, www.theatredouard7.com*



© Emmanuel Murat

Un hôtel d'exception à Chamonix.

*An exceptional hotel
in Chamonix...*



Les Chalets de Philippe

Imaginez un charmant hameau composé de chalets et de mazots restaurés, aménagés et décorés avec un souci extrême du raffinement. Comme agrippés à flanc de montagne, face au sud, Les Chalets de Philippe offrent un panorama à 360° sur toute la chaîne du Mont-Blanc et une proximité immédiate avec la forêt environnante. Un cadre propice à l'évasion et un restaurant gastronomique à la hauteur du lieu. Les Tables du Chef sont un appel aux sens, à la volupté des saveurs, une invitation à un voyage gustatif unique. Le chef crée selon son imagination tout en respectant les saisons ; il privilégie le bio, les produits locaux, le poisson frais, maîtrise à la perfection l'art délicat de la cuisson et le mariage harmonieux des matières premières. Il trouve dans le potager maison ses salades et autres herbes aromatiques. Le chef pâtissier, quant à lui, met tout son savoir-faire et son talent au service de douceurs exquises, point final d'un repas haut en couleurs et en saveurs.

Imagine a charming hamlet consisting of chalets and small farmhouses that have been restored, renovated and decorated with a great deal of refinement. Seemingly hanging onto the southern face of the mountain, Les Chalets de Philippe offer a 360° panoramic view of the entire Mont Blanc mountain range as well as close proximity to the surrounding forest. The setting is perfect for getting away from it all, and the gourmet restaurant lives up to its superior location. Les Tables du Chef are a call to the senses, offering voluptuous taste sensations as diners enjoy a unique gourmet journey. The chef creates his own imaginative dishes with due respect for the seasons; he gives preference to organic food, local products and fresh fish, and masters to perfection the delicate art of cooking and the harmonious combination of raw materials. His salads and aromatic herbs are fresh from the restaurant's garden. As for the pastry chef, he puts all his know-how and talent to the service of exquisite desserts, which are the successful conclusion of a highly colourful, flavoursome meal.



Les Chalets de Philippe 718 route du Chapeau - Le Lavancher - 74400 Chamonix Mont-Blanc

Tél. + 33 (0)6 07 23 17 26 - contact@chaletsphilippe.com - ww.chaletsphilippe.com



Le sabot DANS SA BEAUTÉ

Quelle drôle d'idée a trotté dans la tête d'Yves Langlois, publicitaire et cavalier ? L'an dernier, spectateur d'un concours hippique de saut, lui est venue une intuition : pourquoi ne pas peindre les sabots des chevaux lors des compétitions ? Rose, rouge, bronze, nacré ou... noir bleuté. À l'image de certaines athlètes qui brillent autant par leurs magnifiques performances que par les manucures vernies de leurs ongles éclatants sur les starting-blocks. Peut-on orner de couleur les sabots d'un cheval ? Y aura-t-il scandale dans le monde du dada d'obstacles, sur le thème : dérive vers un quelconque anthropomorphisme ou une instrumentalisation esthétique du cheval qui serait d'étrange aloi ? Non. A priori, la Fédération ne s'y oppose pas. Dans un Figaro Magazine estival, on apprenait ainsi que "le produit (*), conçu sur une base aqueuse qui n'attaque pas le sabot et préserve l'environnement, est associé à la kératine curative pour la corne". La matière est simple à appliquer et s'enlève à l'eau chaude dans un coup de brosse et de savon. Une esthétique rigolote et respectueuse de l'animal. Tout le sabot dans sa beauté, vous dit-on.

(*) 20 € le pot de 125 ml. www.equinail.com

Saint-Phalle et Delaunay L'ART DES "NANAS"

Il y a des adolescences et des violences qui forgent des forces sans attendre la reconnaissance. Elles sont deux femmes, deux fantasques et fantastiques artistes qui n'ont en commun ni l'expression de leur art, ni le temps perdu de la chronologie, ni le regard qu'elles portent sur la vie. Mais elles ont assurément en partage la même singularité : la volonté de leur choix. Niki de Saint-Phalle et Sonia Delaunay ont en 2014 une autre chose en commun : elles déboulent dans le programme parisien du "il-faut-le-voir" et du "ce-qu'il-ne-faut-pas-manquer". Saint-Phalle et Delaunay se moqueraient de ces "pipoleries".

La mort les a exfiltrées de la vie (Niki 1930 - 2002) ; Sonia (1885-1979). Le hasard ou la nécessité d'une époque les sortent aujourd'hui de la pénombre de l'oubli pour les regarder à nouveau. Tant mieux ! Saint-Phalle, son univers de mosaïque et ses énormes "nanas", Delaunay et ses fuselés nus de femmes. Rien à voir. Et tout à regarder en elles. Grâce à elles.

(*) Niki de Saint-Phalle, Grand Palais à Paris. Jusqu'au 2 Février 2015.

www.grandpalais.fr
Sonia Delaunay, Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris. Jusqu'au 22 février 2015.

www.mam.paris.fr.
L'exposition sera présentée à la Tate Modern de Londres du 15 avril au 9 août 2015.



Stéphane De Groodt ZIN-ZIN REPORTER

PAR BRUNO LANVERN

Il foisonne dans la broussaille du verbe. Stéphane de Groodt a fait de la nuance un champ de victuaille. Cet homme aux mots passants, qui aime le vocabulaire et sait lui donner une âme vagabonde dans la ronde de ses embarquements zin-zin est Belge. Evidemment. C'est sur Canal + que le talent de cet acrobate oral s'est révélé pendant deux ans, de 2012 jusqu'à juin dernier. Et le bouche à oreille, au fil des semaines, a fait "le" bon moment pour de vrai de "Supplément", le rendez-vous hebdomadaire de Maïtena Biraben. De Groodt est comédien. Aujourd'hui. Car ce Bruxellois de 48 ans, né dans une famille de la bonne bourgeoisie du royaume, a déjà conjugué plusieurs vies. Ainsi, pendant quinze ans, il a été... pilote de course automobile. Avec un palmarès de premier plan. Dans les paddocks des Formule 3000 les couleurs de son casque sont connues et reconnues. Respectées.

Appréciables. Mais cet homme de trajectoires élégantes a un autre projet : la comédie, être comédien. Qu'à cela ne tienne : le voilà donc avec un volant dans les mains et les pieds sur scène au sein de la Ligue d'improvisation belge. La suite ? Une rencontre en 2000 avec la scénariste Odile d'Oultremont, dont il deviendra

bientôt l'époux, et le voilà embarqué dans un mélange d'encre et d'écran, d'écriture et de caméra. Quelques temps plus tard, un best seller : 250 000 exemplaires vendus de ses "Voyages en absurdie" (premier recueil de ses chroniques déjantées sur RTL et France Inter) ; et le ruban du Prix Raymond Devos. Pas mal pour un faux loufoque. Est-il ce surréaliste que guettent les critiques français en tout artiste belge depuis Marcel Duchamp et son fameux "Ceci n'est pas..." ? Sa réponse se trouve sans doute dans les guillemets qu'il a récemment confiés à L'Express : "C'est notre culture. Nous sommes moins revendicatifs que les Français, nous avons moins peur du ridicule et plus d'autodérision. Ma démarche est très ouverte, comme un jeu de piste." Désormais, celui qui a donné un fil à ses acrobaties grammaticales se tourne vers de plus longues histoires. Dont une

qui, dit-on, pourrait devenir un long métrage avec son ami l'acteur-réalisateur-producteur Dany Boon. Il a mis un point à ses chroniques sur Canal+. Final, ce point ? Pas sûr. De Groodt qui parle de son scrabble intime comme autant de "cailloux" ne manquera pas un jour ou l'autre de les ôter de sa chaussure à la semelle de vent.



© Rudy Waks

Marceau CHOISI



Le style De Groodt passe par l'écriture, rarement par l'écrit dur. Il s'écoute et doit se lire aussi. Voilà un bref extrait d'une chronique (*) étrangement consacrée au mime Marceau (1923-2007). Il éclaire ces jeux des mots en absurdie qu'invente en un puzzle Stéphane De Groodt : "Alors vous le savez peut-être, ou peut-être si vous préférez jouer dans la cour des glands, mais, depuis la rentrée de septembre, c'est sans vice et vers ça que je me dirige, à savoir tenter de ressusciter nos chers disparus en prodiguant des messages cardiaques, traitant ainsi les maux par les mots, même si la mort-agit à terme."

(*) *Retour en absurdie*, par Stéphane de Groodt, Plon, 200 p., 15,90€.

Retour vers le futur. L'intégrale des chroniques, double DVD, StudioCanal, 19,99€.



Séminaires

LE SUR-MESURE BARRIÈRE

Serez-vous dix ? Serez-vous mille ? Les Hôtels Barrière accueillent les entreprises pour les grands événements comme pour les plus discrets entretiens. Avec la précision d'un dictionnaire : de A à Z.

PAR ADRIENNE ELVIRA - PHOTOS FABRICE RAMBERT

A partir de 189 euros par personne et par jour. Si votre société, association ou groupement décide d'organiser un "séminaire", son souhait sera satisfait (*). Ce n'est pas une publicité "vu à la télé" mais le réel engagement de Lucien Barrière Hôtels et Casinos, un Groupe centenaire qui sait faire, adapter et décliner les temps de travail, de loisir et de re-création professionnelle dans le décor des plus belles destinations françaises ainsi qu'au Maroc à Marrakech. Un savoir-faire que le Groupe maintient depuis cinquante ans. Un savoir-faire dont l'histoire retient qu'il est en France le précurseur.

Cela dit, qu'est-ce qu'un séminaire pour une entreprise ou un groupement d'individus amenés à

travailler ensemble afin de porter ensemble et de créer ensemble des projets ? Un instant factice ou un moment fécond ? Une diversion ou une conversation ? Une obligation ou la découverte de relations que le quotidien ne sait pas mettre en évidence ? Les espaces et les offres de divertissement de Lucien Barrière Hôtels et Casinos sont des lieux d'échange : il y a le jeu dans ses casinos, le bien-être dans ses spas, le confort dans ses hôtels, la gourmandise dans ses restaurants. Tout cela après "le travail", autour du "travail". Car un séminaire, c'est aussi... du boulot. Voilà pourquoi, entre professionnels, Lucien Barrière Hôtels et Casinos a décidé de mettre en avant son expertise sous l'étendard de "Hôtels

Casino Barrière

LA BELLE RELANCE DE BIARRITZ

Avec 200 machines à sous, 10 tables de jeux et une Roulette Anglaise électronique, cet établissement rénové reste une référence pour le divertissement sur la Côte Basque.

PAR PAULA DAUBRESSE - PHOTOS PASCAL PRONNIER

Latitude : 43°28'48" Nord. Longitude : 1°33'20" Ouest. Face à l'Atlantique, au creux de son coin d'Europe et entouré de ses rochers Biarritz la maritime est un port sûr au caractère bien trempé. Trempé de soleil, aussi. Quoi qu'on en raconte. D'ailleurs ce fameux "on" devrait savoir que le mot "balnéaire" aurait pu être inventé pour Biarritz la Basque. C'est dans cette atmosphère baignée de lumière et d'histoire que le Casino Barrière (*) vient d'achever sa rénovation. Des premiers murs dressés en 1858 (après l'autorisation d'organiser des jeux d'argent), il ne reste plus grand'chose. De construction en reconstruction leur architecture finale s'est arrêtée en 1929. L'ironie veut que cette année ait été celle du grand Krach boursier... Les années avaient été folles, elles allaient devenir dures.

Le Café de la Grande Plage.



200 machines à sous (de 1centimes à 5 euros). 10 tables de jeux. Et l'âme d'un casino. Avec vue sur l'océan Atlantique.

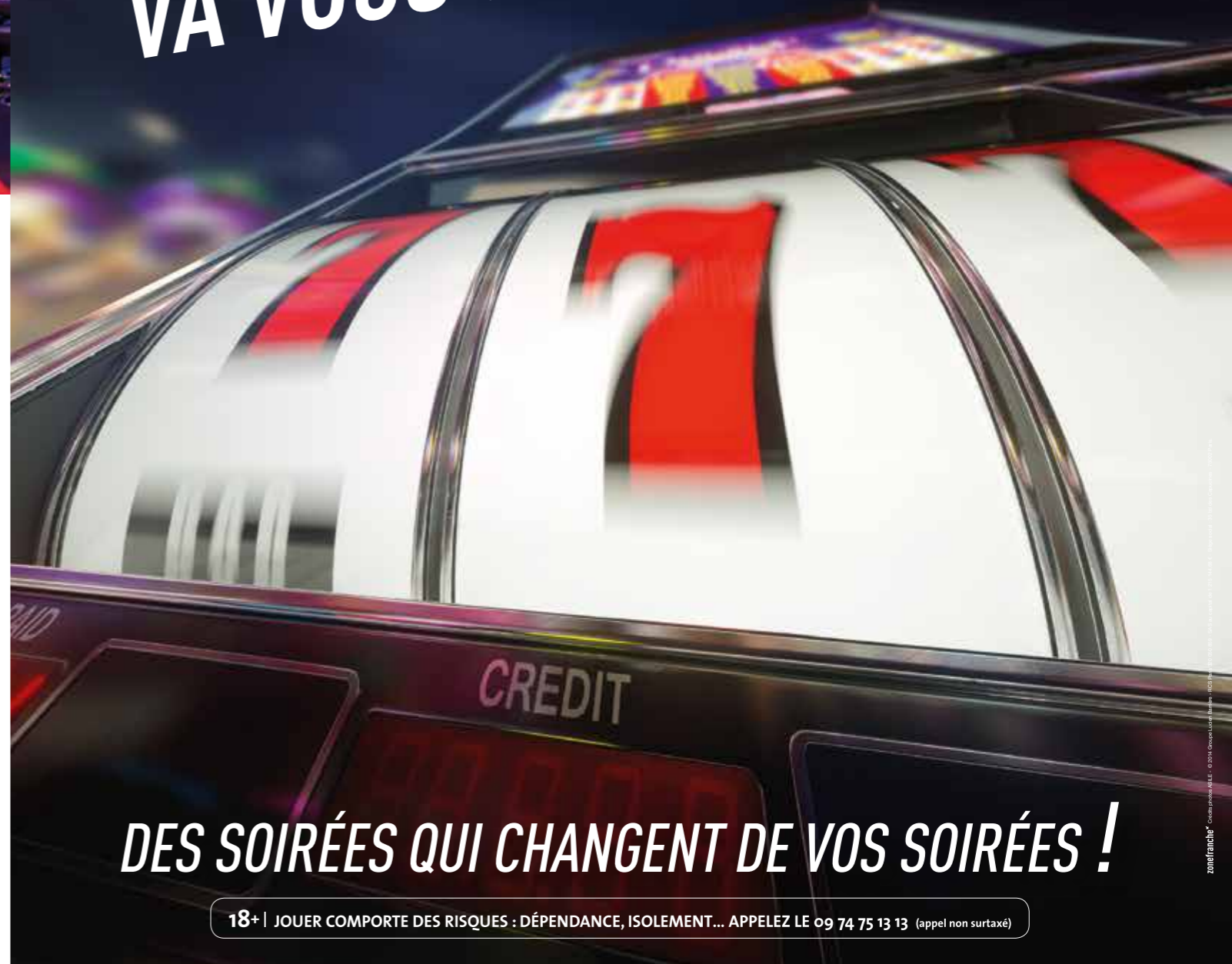
Mais Biarritz efface les époques grises. Si le temps guindé des séjours de l'impératrice Eugénie n'est plus de mise, le divertissement reste à sa place au pied du Rocher de la Vierge. C'est le temps des vacanciers. Le temps des Trente Glorieuses et des premières DS. Le lieu de rendez-vous est alors le Grand Café de la Plage, ouvert sur la baie et les vagues. Aujourd'hui il s'appelle le Café de la Grande Plage du Casino Barrière. Comme tous les autres espaces du Casino Barrière, il a été rénové. Les travaux se sont achevés en juin dernier. Il s'est agi de simplifier l'accès aux jeux en concentrant sur un même étage machines à sous et jeux de tables. Auparavant un escalier freinait la liberté de circuler entre les espaces et les ambiances de l'établissement. Désormais 200 machines à sous (de 1 centime à 5 euros) sont disponibles. 35 d'entre elles sont

installées sur une terrasse pour apprécier le climat joueur de la Côte Basque. Un même niveau réunit 10 tables de jeu (Black-Jack, Roulette Anglaise). Sans oublier la Roulette Anglaise électronique (tous les jours dès 10h00).

L'âme du Casino Barrière reste bien sûr présente dans cette nouvelle décoration qui privilégie, à l'extérieur, des dais rouges majestueux ; et, à l'intérieur, de très élégants espaces beiges modulables, accompagnés de moquettes et lustres fastueux. Ici le divertissement, le jeu et l'histoire traversent ensemble les jours et les nuits de la ville, jusqu'à 3h00 du matin. C'est la loi. Qui prévoit cependant une dérogation pour les samedis : jusqu'à 4h00, cette fois. Bien joué!

(*) *Les Casinos Barrière mènent une politique engagée en faveur du Jeu Responsable. www.lucienbarriere.com*

LE JACKPOT VA VOUS TOMBER DESSUS



DES SOIRÉES QUI CHANGENT DE VOS SOIRÉES !

18+ | JOUER COMPORTE DES RISQUES : DÉPENDANCE, ISOLEMENT... APPELEZ LE 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé)



Jacques Dutronc, Vieille Canaille



Elvis Presley

C'est "là" OÙ LE SUCCÈS S'ÉVEILLE

Le Fouquet's, avec un F. comme "à la Française". Un F comme Films. Comme Festivals aussi, ceux dont Lucien Barrière Hôtels et Casinos est le fidèle partenaire à Cannes, Deauville, Dinard et Paris (pour l'annuelle réception des César). Dans ce Signé Barrière #9 le cinéma a bien sûr toute la place qu'il occupe dans cette relation nouée voilà cent ans avec l'art que l'on dit septième. Sans doute parce qu'il est visible en semaine, 7 jours sur 7. Regardez Jacques Dutronc, cette "vieille canaille" couronnée de succès à Bercy en novembre avec ses amis chanteurs et acteurs Johnny (Hallyday) et Eddy (Mitchell). Il sort de sa voiture, sur les Champs Elysées. On dirait aujourd'hui ? C'était hier. Mais c'est étrange : on dirait que rien ne change. Histoires d'atmosphère...

People



Berenice Bejo et Serge Hazanavicius



Pedro Almodóvar



Jerry Lewis



Ingrid Bergman



Kristin Scott Thomas



Isabelle Adjani et Orson Wells



Omar Sy



Gaspard Ulliel



Jane Birkin et Nastassja Kinski



Quentin Tarantino et Jodie Foster



Romy Schneider



Kevin Costner et Christine Baumgartner

People



Audrey Lamy, Leïla Bekhti et Géraldine Nakache

Richard Anconina et Gene Kelly



Jack Lang et Orson Wells



Jean Dujardin



Catherine Deneuve et Brooke Shields

Guillaume Canet et Kad Merad



Natasha Andrews et Pierre Ninet



Hugh Grant, Kristin Scott Thomas et Liz Hurley



Francis Huster, Kirk Douglas, Alain Delon et Roger Hanin

Mélanie Laurent et Florence Foresti



François Truffaut, Gerard Depardieu, Catherine Deneuve, Yves Montand et Nathalie Baye



Lino Ventura et Jean Loup Dabadie

Cécile de France



Fred Aster

Lisa Minnelli et Charles Aznavour



Emma Thompson



Le savez-vous ?

Le savez-vous ?

Quiizz

DES MOTS BIZARRES

2015 apportera certainement de nouveaux mots qui se glisseront dans le vocabulaire de tous les jours puis dans les dictionnaires. Il y aura aussi certainement des mots... bizarres. Comme il en existe déjà beaucoup. Utilisés ou pas. Connus ou pas. Oubliés ou carrément rejetés. Dans un coin des répertoires en colonnes des Larousse, Robert, etc., ils conservent les quelques lignes de définition qui leur donnent encore vie. En voici 26. de A à Z. comme les lettres de l'alphabet.



A

Qu'est-ce qu'un "brimborion" ?

- 1 - Une gifle
- 2 - Une babiote
- 3 - Un ressort de montre



Qu'est-ce qu'un "ascomycète" ?

- 1 - Un serpent inoffensif du Sahel
- 2 - Un champignon
- 3 - Une pluie de météorites

B



C

La "cuniculiculture" est le mot qui définit...

- 1 - L'élevage de lapins
- 2 - La production de matières plastiques à usage médical
- 3 - La culture du clou de girofle

La "dromomanie" correspond à...

- 1 - Une technique de construction à base de longues plaques de béton
- 2 - Un parasite commun à la seule espèce animale des dromadaires
- 3 - Un réflexe d'agitation de la jambe, de haut en bas, en position assise

D



E

Dans un livre imprimé et prêt à être lu, "l'esperluette" désigne...

- 1 - Un marque-page
- 2 - Un signe orthographique de liaison grammaticale
- 3 - Un type de reliure dite " au fil "

F

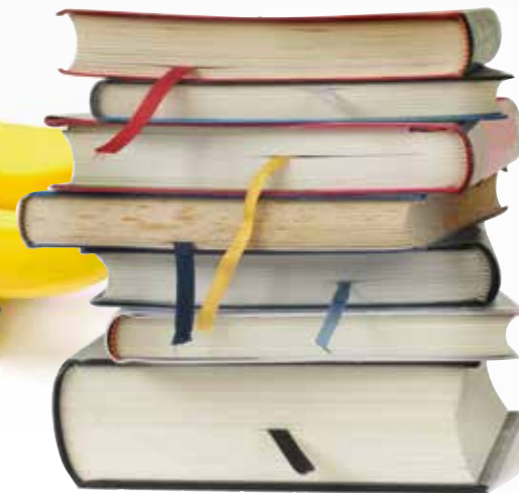
Qu'est-ce qu'une "fusette" ?

- 1 - Un petit fusil à un coup
- 2 - Un accessoire de couture
- 3 - Un ustensile de cuisine

La "glabelle" désigne une partie du visage. Laquelle ?

- 1 - La bouche
- 2 - Le nez
- 3 - Le front

G



H

Qu'est-ce qu'une "houppelande" ?

- 1 - Un outil de jardin
- 2 - Un vêtement
- 3 - Une barque fluviale

Qu'est-ce que l'"ikebana" ?

- 1 - Un igloo pour les Inuits
- 2 - Une activité artistique au Japon
- 3 - Le nom de la banane en Equateur

J

Qu'est-ce qu'un "jaquemart" ?

- 1 - Une catégorie de voiliers de haute mer
- 2 - Un meuble dans un intérieur bourgeois au temps de Molière
- 3 - Un mécanisme horloger



Le savez-vous ?



K

Le "krill" est...

- 1 - Un poignard de Malaisie
- 2 - Un animal marin
- 3 - Une compression géologique

"Lansquenet". Ce mot désigne...

- 1 - Un secrétaire au Vatican
- 2 - L'élève d'une école d'artistes peintres
- 3 - Un soldat

M

Un "mastiff" est...

- 1 - Un végétal
- 2 - Un minéral
- 3 - Un animal

"Nythémère" n'est pas une insulte. Qu'est-ce, alors ?

- 1 - Une espèce de méduse en Méditerranée
- 2 - Une matière aussi résistante que le kevlar
- 3 - Une unité de calcul du temps sur Terre

O Que signifie le verbe "obvier" ?

- 1 - Oublier
- 2 - Observer
- 3 - Tendre au résultat

L'expression "potron-minet" est associée à l'idée de...

- 1 - S'éclipser sans payer
- 2 - Dresser un animal
- 3 - Etre éveillé dès l'aube

Q

Un "quadriga" est...

- 1 - Une danse des cours royales européennes
- 2 - Un problème mathématique
- 3 - Un véhicule

Qu'est-ce qu'une "rincette" ?

- 1 - Une rapide averse de pluie en Normandie
- 2 - Un ustensile de cuisine
- 3 - Un verre d'alcool

R

Le savez-vous ?



S Le mot "souillard" est utilisé dans...

- 1 - La police
- 2 - Le bâtiment
- 3 - L'agriculture

Qu'est-ce que la "triskaïdékaphobie" ?

- 1 - La sensation permanente de vertige
- 2 - La peur de la vitesse
- 3 - La crainte du chiffre 13

T

Qu'est-ce qu'un "uhlan" ?

- 1 - Un rapace de Mongolie
- 2 - Un piège de braconnier en Sologne
- 3 - Un cavalier prussien

Un "vertugadin" est...

- 1 - Une coiffure masculine
- 2 - Un bijou
- 3 - Une pièce de vêtement féminin



La "Williamine" est un alcool blanc. A partir de quel fruit distillé ?

- 1 - La prune
- 2 - La poire
- 3 - Le coing

En France, le label "X" pour les films pornographiques date de...

- 1 - 1969
- 2 - 1975
- 3 - 1983

Le "yaourt" n'est pas seulement un produit laitier. Cela peut être...

- 1 - Une manière de chanter
- 2 - Une technique d'expression corporelle
- 3 - Une figure sur un trapèze dans un numéro du "Cirque du Soleil"

Qui "zinzinule" ?

- 1 - Le joueur de zimbra, instrument musical originaire des Balkans
- 2 - Le souffleur de verre
- 3 - Un oiseau

Z

Le vrac DES RÉPONSES

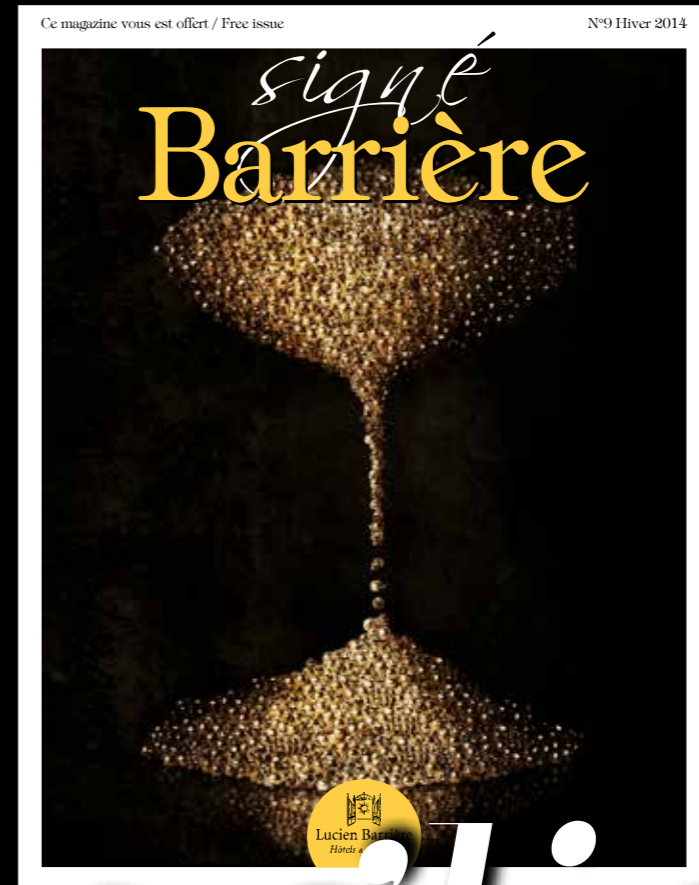
A-2. Une variété de champignons tels que les morilles ou les truffes. **B-2.** Mot d'origine ignorée qui désigne des colifichets ou de petites parures de peu de valeur. **C-1.** Du latin cuniculus qui signifie lapin. En 2013 la production mondiale de viande de lapin d'élevage s'élevait à 1,2 millions de tonnes. Soit 13,5% d'augmentation par rapport à 2000. **D-3.** Un mouvement d'agitation irrépressible du pied. **E-2.** L'esperluette - représentée graphiquement par le caractère "&" - peut remplacer le mot de liaison "et". **F-2.** Une petite bobine de fil à coudre. **G-3.** Le frond et précisément, la "glabelle" désigne l'espace... entre les sourcils. Glabre, elle. **H-2.** Un vaste manteau de voyage, ou de veillée pour les bergers, coupé dans du drap lourd. Mot d'origine médiévale. **I-2.** L'art floral japonais. **J-3.** Il s'agit en fait d'un automate qui frappe les heures sur une cloche à l'aide d'un marteau. Comme sur la Piazza San Marco à Venise. **K-2.** Le krill est un organisme marin microscopique. Proche de la crevette, il vit en énormes bans tout roses dont les baleines se nourrissent. Ne pas confondre avec le kriss qui est un redoutable poignard à la lame courbée. **L-3.** Un lansquenet était un soldat fantassin, allemand et mercenaire, durant les guerres européennes des XV^{ème} et XVI^{ème} siècles. Le mot est aujourd'hui utilisé par certains cabinets de conseil spécialisés dans la gestion de crise... **M-3.** Un mastiff est un grand chien au poil ras et à la large tête, sans doute descendant des molosses romains qui combattaient contre les lions dans les arènes. Implanté en Grande Bretagne, il a participé à des campagnes militaires comme chien de guerre jusqu'au XVI^{ème} siècle. Ce nom "mastiff" viendrait de l'anglais "masty" qui signifie puissant. **N-3.** Le mot masculin "nyctémère" est utilisé en sciences médicales ou naturelles pour exprimer une durée de 24 heures correspondant à un cycle biologique. **O-3.** Obvier signifie remédier à un inconvénient, résoudre un problème. Le contraire de dévier ou "botter en touche". **P-3.** Dès potron-minet = dès le lever du jour. **Q-3.** Pendant l'antiquité romaine, comme on le voit dans une fameuse scène du film Ben Hur, le quadriges est un char de course tiré par quatre chevaux. Ne pas confondre avec la danse du... quadrille. **R-3.** L'origine campagnarde de ce mot est liée au cochon que l'on tue et découpe. Un peu



d'alcool était utilisé pour nettoyer et "rincer" certains muscles blancs et intestins. Il arrivait que quelques verres de cet alcool réjouissent alors le boucher et le charcutier en charge de l'office. **S-2.** Un souillard est un trou prévu dans un mur pour ne pas le fragiliser en favorisant l'écoulement des eaux de pluie. **T-3.** Ce mot étrange de 17 lettres qualifie la phobie du chiffre 13. Ne pas confondre avec la paraskevidékatriaphobie (24 lettres) qui est la phobie du vendredi 13. Nuance. **U-3.** Redoutables et cruels guerriers, les uhlands sont le symbole de la prise de l'Alsace-Lorraine par l'empire prussien pendant la guerre de 1870. **V-3.** Une armature arrondie et franchement ridicule pour faire bouffer la jupe des femmes au niveau des hanches et lui donner une forme de cloche. Une "niaiserie" qui après avoir sévi au XVI^{ème} siècle est réapparue sous le nom de "panier" trois cents ans plus tard. Pour le maigre succès d'à peine trois saisons de "fashion victims". **W-2.** La poire est ici une pomme de discorde. Car, utilisée comme nom commun, la Williamine produite en Suisse dans le Valais est en fait une marque déposée. Son propriétaire, la Distillerie Louis Morand & Cie SA, a en effet bataillé pour obtenir le retrait de ce mot dans la rubrique "noms communs" du dictionnaire Larousse. **X-2.** Après le succès du film Emmanuelle en 1974, les salles de projection spécialisées dans le cinéma érotique et pornographique se développent sans législation. Un décret du gouvernement français décide alors la classification X en référence à l'industrie américaine du cinéma. Où l'on note aussi sur certaines bandes annonces des sigles XX voire XXX. Sans équivoque. **Y-1.** Ce "yaourt" non laitier est une invention française : dans les années 1960, des petits groupes de rock "reprennent" et chantent les titres anglo-saxons à la mode avec une connaissance et une pratique très - très... - approximative de l'anglais : Exemple : Aïe lauve iou dompte iou si zat ouate aïe ouante ize iou. Aujourd'hui, l'acteur Kad Merad (photo) s'en est fait une remarquable et remarquée spécialité décalée. **Z-3.** Zinzinuler ou zinzibuler : ce drôle de verbe définit le chant léger et le frais gazouillis de petits passereaux comme la mésange ou la fauvette.

Que sais-je DES MOTS BIZARRES ?

De 26 à 0, de A à Z. Qui sait ? Certains de ces mots le sont, bizarres. D'autres plus ou moins. D'autres absolument. Et sans appel. La galerie est pourtant loin, très loin, d'être complète. Alors, à vos encyclopédies et dictionnaires. Il y aura toujours un "rogaton" à relever : un rogaton désigne l'élément anodin d'une discussion, d'une oeuvre littéraire ou d'un repas ; un rien qui traîne quelque part dans une conversation ou une histoire, une idée ou une façon de dire, toute curiosité que le temps a rendue caduque, sous ce mot-là. Caduque mais intéressante. Place aux rogatons.



english VERSION

FOR OUR BRITISH READERS,
SIGNÉ BARRIÈRE OFFERS A SELECTION
OF TRANSLATED TEXTS IN ENGLISH.
HAPPY READING !

Arthur Aubert Are you there, image?

No hassle. The photo-images of Arthur Aubert, aged 28, have the spectacular beauty of the desire to share. An unexpected world born of a highly sophisticated technical expertise, offering an invitation to experience every thought and every moment.

The art of Arthur Aubert is as beautiful as a shiny new penny. It has magical value: the kind you experience as a child. And also the simplicity that forges a talent when you enter the adult world. Because talent is certainly needed to learn how to grow old without becoming an adult. An idea, an intuition, the courage to be bold: to upset the codes, to do away with hierarchies, to mix up facts, to shake life up. But not to do it too much either. To keep going without wandering off the path.

Oscar Wilde, the deceptively superficial inventor of the art of appearances with words, did not like photography. Not to the point of hating it, but the fact is he did not like it. Because of the image that it gave him of himself: that of "this" podgy dandy wearing a great big bow. Quite simply, "It says too much," he said of this image that comes out of cameras and darkrooms. Wilde, our dear Oscar who, a century before Serge Gainsbourg, had suggested the beauty of ugliness that is seen immediately, did not like mirrors either. Windows yes, but certainly not the hall of mirrors. Wilde considered himself ugly. Once again, he was in his right mind.

Impeccably, implacably: his right mind. But is this intimate knowledge of oneself, of this "not necessarily beautiful self", a screen, an impediment to recognising beauty in others? Or an obstacle?

Similarly, is ignorance of academicism a passport to indifference?

Words, words, words... declaimed one of the friends Wilde chose posthumously: William Shakespeare. "The art of the photo is not that of the memory of the moment. It is that of the gaze. Therefore a lot more complex in the number of sensations it must combine." This is how with his words the young – he is 28 – Arthur Aubert explains why he seeks to cast a frank gaze on the soul of our time filled with undergrowth and fog. His work in graphic light, impressionism and pointillism is somewhat reminiscent of Max Ernst, the Surrealist who, in the 1920s, slipped the tool of photography into art, like you might pass a paintbrush over a palette of shades or colours. At the same time he invented "photo-graphics" which, in darkrooms, united art with the roaming alchemy of the developing baths of so many images, intention with surprise, the improbable with astonishment, faced with the rawness of the technique. In short: Surrealism. Nothing to do with it, some say. But who knows?

Arthur Aubert doesn't say a lot; either about himself or about his subjects or themes. You can scarcely get out of him an "I like organising, putting order into disorder." If he were a musician, he might have explored the majestic trails of free jazz. If he were an aviator, he would have wanted to pierce the skies with the impossible like Howard Hughes with Saint Exupéry as co-pilot. If he were a lorry driver, he would drive an 18-tonne lorry on the high mountain roads of the Andes with a cargo of nitro-glycerine. Always with the same exacting precision. Precision. A word whose full sense and essence he found at the ESAG Penninghen school of design, graphic art and interior architecture in Paris. The result of a degree after five years of learning: high-level technical work that derives from the illumination of digital technology. For his series on the human soul, bodies, the aestheticism of the senses or of time unravelled, each image has eaten into three weeks to two months of photo taking and printing

page 16

work. Each image... "I want to photograph what I cannot see. The image exists, I know it will be somewhere in the objective of my camera. I imagine it but I don't yet see it. So, for each image, I take many shots and poses. I compose..." Arthur Aubert tells us. Without mentioning however, as the magazine Artemedia recently revealed, that it took for example 500 photos and 300 different poses to produce the 2,500 representations of the body in the image to make "Obsession", a representation of the theme of lust in the form of a cross made of flesh.

Arthur Aubert is not like those gold-panners who sluice, filter and sieve square metres of water and mud somewhere in all the Amazonias of the world. In search of their own nugget. The one they invent if it doesn't exist. The one that exists since they have the idea of it in their head. But Arthur Aubert knows what he wants to show. He is not a seeker; he is a finder. Of course, there are grumblers who will say that these elaborate graphics benefit from a "telephonic" success. Aubert. The band Téléphone... Of course. There is no photo. Well, yes, there is a photo. And a beautiful work of art. Seriously graphic. Sonny or not. We're not going to talk about that. We leave Arthur Aubert's apartment-office-studio when the telephone rings. Not the mobile. The good old "house telephone". And who is it on the line? His dad, the musician. Aubert 2014. A number to remember. Him too.

Frankly yours "À la Française"

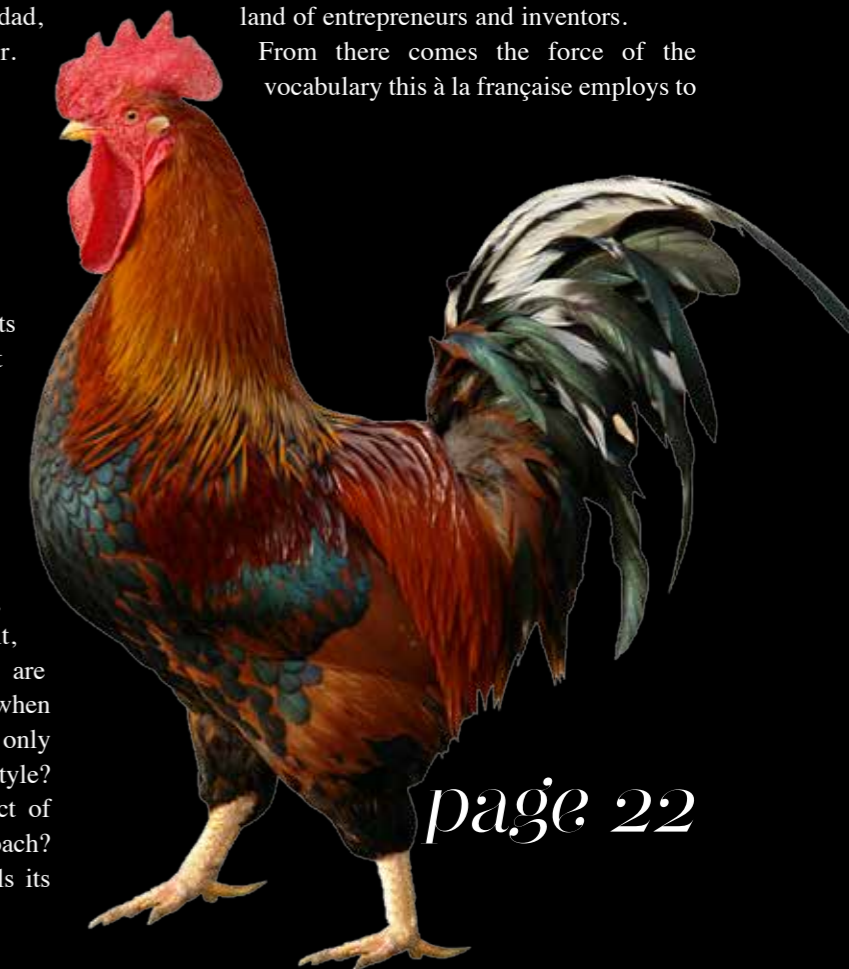
It is the invisible detail that lies behind what sets the French Touch apart. The essential element that goes beyond the futile. A "trifle" that fashions everything. More than a label, it gives France a positive face for this tough 21st century. À la française, meaning 'in the French style', sounds like the 'la' in music. It is a reference. The tone of a chord. A note of freedom amidst all the severity. It comes as it is. Stamped with the red, white and blue of the French flag, its fashions, spirit, passions, whims, disciplines, values and products are inspected, certified and marked. And "AOC-ified" when their origin is confirmed. But this reference is not only a question of fine food and feasting. Is it a lifestyle? Without a doubt. If life is evoked in every aspect of its curiosities. Does it have a particular approach? Obviously. And pride? This is illustrated and tells its

own story in the crowing of the famous Gallic cock that every day, morning, noon and evening, salutes the valour of its discourse and its journey. While it is quick to make fun of its own pride, slating it, chiding it, and even bashing it – because we have no need to worry about the use of Franglais when the French word 'bâcher' is now being used to denote self-disparagement, which could dethrone pétanque as France's national sport... In short, à la française is not just a way of living your life. It is also an institution: there is the Académie Française, camembert, high speed trains and the Marseillaise, the French national anthem. There is also the à la française. It is a way to be and to want to be; a way of doing things without necessarily making it known.

There is also a stream of photos that can put false images on a reality. If a state of mind can be a reality. Except that with the à la française, that which does not yet exist can always rise up from the middle of nowhere. In France simplicity gushes forth as much from Pascal's Wager (I believe in it, I don't believe in it, but why not?) as from the complexity of political life that is read about and disputed over family lunches. It is not about stirring things up and quarrelling. It is about conversation.

France is a land of talkers, but also doers. A land of entrepreneurs and inventors.

From there comes the force of the vocabulary this à la française employs to



page 22

define itself, to make out “the delicacies of its myth” as Karine Berthelot-Guiet, semiologist and university professor at the Celsa (University of Information Sciences and Communication), so nicely puts it. In her opinion, no one can refute a Made in France when it is used as an advertising or business argument. On the other hand, à la française can be viewed through two prisms. There is the one laid claim to by French people with a taste for well-known brands, and then there is the one seen by foreigners. Nevertheless, these two points of view have a point in common: they concede that this à la française is not a recent phenomenon. And that it has its roots in an idealized past, which the brands themselves have never known. Ladurée, Air France in its last campaign, Apéricube and even Badoit, which has fizzed since 1778, all base their à la française on a royalist era that has no reason to envy Sophia Coppola’s Marie-Antoinette. As if France – all of France and not just Paris – still kept to the know-how of another century, a century of absolute monarchy and privileges, a France of Kings and crowns. Know-how that was passed on, an indisputable know-how since it satisfied the King and the court. Moreover, to position its brand of chocolates – a new playing field for this maker of macaroons – Ladurée has chosen to give them the noble name of Marquises to steel their reputation.

Seen from the outside, France seems at first to be only a culinary paradise, with Paris as the cherry on the cake. This means nothing has changed since 1945 and the invasion of Coca Cola and chewing-gum. That’s a caricature and then some. The American armada following the Landing did not only put “real” images of France on the news reels shown in the cinemas of New York or Los Angeles; it also showed the France of Montmartre, the Riviera, folk dances and Christian Dior. The cockade, red wine and the Republic. The American armada reasserted this penchant for open-mindedness and curves. To reach a target you don’t necessarily have to go straight for the goal, do you? One thing we can be sure of is that if the Made in France is leaving factories today, the à la française is a thing of the past. It is the result of education and handing down, whose origin – and this goes along with the myth – cannot be determined. It exists, it is here. It shines. And that is sufficient.

Yes, but how does it express itself? It expresses itself in all that is innate. In the quality of a fabric, for example: in a cotton percale sheet – because we don’t have to have learned about it to know that it is the best for sleeping in. Like an inherited instinct. Like a standard without a name. That expresses itself more in the show than in

the range of objects or the materials. For example, in the suite of a luxury hotel à la française, the excellence of this know-how does not assert itself in a towel folded into the shape of a... stork, but in the quality and the soft thickness of that towel, which has been placed in an impeccable bathroom.

The devil is not always in the detail. The detail can also offer a long heavenly moment. A la française.

Gagnaire adds sparkle to Le Fouquet’s

With three Michelin stars to his name, the chef, Pierre Gagnaire, brings with him from Lucien Barrière Hotels and Casinos his advice for brasserie cuisine. This is completely new for him. A revolution for his taste for curiosity, particularity and passing things on. Day by

day by day. Dish after dish.

To describe him, his experience and his taste for passing things on, American journalists have dreamt up the expression: “culinarium vitae”. For, if the life in the kitchen of the immense chef Pierre Gagnaire (at 64, he will soon have spent fifty of them at a stove) is a colossal ‘curriculum’, it is less like a racecourse – or ‘cursus’ – and more like a long pursuit. A quest to always do better, experienced at every service, with every dish, and every idea. An ascetic of cuisine? No. But occasionally excessively demanding, some have been heard to say. “I belong to those people who sweep away what they did the day before. I’m never satisfied. I tell myself I can do better” the exacting Gagnaire quietly says, with one hand under his chin, which bears the fine moss of an elegant, short white beard that calms his face.

Calm... It took some time for this devourer of days and nights in the kitchen to call a halt to his inner journeys. It was at dawn, in the early morning of 21st August 1966, that Pierre Gagnaire went into apprenticeship.

He was almost 16 years old. Happy? “I found myself in prison” he confides in a book of simple but deep conversations – such as can be found in brasseries – with the editor, Catherine Flohic (*). He was already familiar with the discipline and authority that tie up the cooking profession like a roast, since the childhood spent with his father, who ran a good restaurant near Saint-Etienne (in the Loire). And the strong language before, during and after opening hours, too. And also the exhausting days. But, on the 21st August 1966, he was there. Was it what he wanted? Well, he was there. Gagnaire already had a strong character. And sincerity developed in the rugged brotherhood of a job well done. He forged for himself the conviction that, one day, he would do things his way: “If I was to be condemned to the stove, I was not going to content myself with doing what everybody else was doing. I thought I might as well surprise others and myself, by innovating and taking things further.”

The spark before the stars, so that was it. Gagnaire has the military modesty of soldiers who never speak about their campaigns. Having been there, and being there: it shows in the colours of the discreet ribbons they sometimes – but rarely – choose to pin above the left pocket of their uniform jackets. Khaki, navy blue or white. A few years later, Bocuse and other greats saw him grow up with them as seasons passed by. Gagnaire the assistant who became a chef has forgotten nothing of the earthenware pot that was his effervescent passion as opposed to the iron pot filled with the academic forms of an endlessly repeated cuisine that was confined to recipe books. Gagnaire wanted to win his stripes on the front. And so came: langoustine tempura, scallops in licorice milk, steamed oysters with sweet pepper, beef in aspic with fresh goat’s cheese, abalones with pork rind, chocolate and Sicilian pistachio mousse, sugar-coated figs with pistachio... weapons of great and intuitive taste! Unrivalled. Gagnaire enchants us and inspires our imagination. Thirty years (thirty years!) after savouring a ‘John Dory pocket with sweet pepper’, the extreme gourmet critic Jean-François Abert wrote in all lucidity: “You could read the kindness of Pierre Gagnaire in his peppers.” It is understood, that we were “reading” the future of his creative force. “He has a touch of Picasso in him. Both of them learned the academicism in order, once they were sure of their art and their technique, to liberate themselves of that discipline, renew themselves, break the codes and eventually rise up,” related with unbridled admiration the historian and fiery editor, Anthony Rowley, a

page 32



swashbuckler who wields his fork with fearsome precision. Blown away every time.

In Pierre Gagnaire's effervescent career, there have been shadows and eclipses he has no intention of hiding. Even when he was back in the spotlights. He said he was a "man in a hurry". He was running, that much is true. But in circles. In his head. Like a spinning top: "I forgot that a restaurant is also a business".

And soon the idea he'd had in mind since 21st August 1966 came to the fore: "Surprise others and myself, by innovating and taking things further". Learn and learn again. Come back down to earth. Come back.

Eleven restaurants later, from Paris to Hong Kong, from Moscow to Las Vegas, from Dubai to London, Pierre Gagnaire had created his own 'how to do' pot. He offers to simmer his knowledge in it in order to pass it on. For six months every year, the "Globe-Cooker" Chef carries his desire to be in France all around the world. Is this a contradiction for a Chef who has received awards, been honoured and listed during his lifetime in The Larousse Dictionary? He who calmly and poetically asserts that all elements of cuisine must have "the purity of good, cool water"... Gagnaire, this very French chef, listens to "his" music (by Miles Davis and Chet Baker) and looks at "his" canvases (by Pollock, Rothko and Soulages). Heavy jazz... Jazz that is invasive to listen to and to look at. Is it a coincidence if for these artists, musicians and painters, the expression "performance" primarily refers to the idea of capturing the moment? To the idea of picking up a bit of soul and putting it to work for you using techniques you have learned to perfect that very moment, in the quick, fleeting invention that is also known as improvisation or blue note? A friend of Pierre Gagnaire's, the chemist Hervé Thys (a pioneer in the breaking down of ingredients and molecules of flavour) asserts that the Chef with Three Stars "has identified a universe". Since it is mainly of this earth, this universe, let us savour it. Let us embrace it. Let us Gagnaire it. Thank you, Chef.

(*) *editions Argol, 380 p., €35 . www.pierre-gagnaire.com*

GAGNAIRE AND THE LE FOUQUET'S SPIRIT A TABLE FOR 2

This is a tasteful encounter. The Chef, Pierre Gagnaire, and Dominique Desseigne, chairman of the Lucien Barrière Group, share the opinion that cuisine is a heritage. Brasserie cuisine, especially, as it is a distinguishing French characteristic. Both of them

consider that this heritage deserves as much skill as it has locations. In Paris, Le Fouquet's has its legend, its history and its everyday life. That of a brasserie at the top end of the Champs-Élysées that is over a hundred years old and has become prestigious. But not only in Paris. Dominique Desseigne, chairman of Lucien Barrière Hotels and Casinos, decided several years ago to spread the "brand" and the Le Fouquet's expertise to many other establishments in the Group. To those in Cannes, Toulouse and Marrakesh, for example. The same menu, the same atmosphere, and the same enjoyment. Already, since autumn, the contribution by Gagnaire – who humbly declared he wanted to contribute to maintaining the flavours and expertise for which he does not have all the codes – has slipped onto plates in Le Fouquet's Cannes at the Majestic Barrière hotel, at number 10, La Croisette. Before Paris, Toulouse then Marrakesh. On the menus, all the classics with no charivari (*): blanquette de veau with ginger, pilaf of basmati rice with a mild curry (€36), whole roast Bresse chicken, flavoured with citrus fruit peel and macaroni cheese with porcini mushrooms (€75 for 2), roast foie gras with turnips, bitter orange peel and blackcurrants (€30), Fouquet's Egg (poached, accompanied by king crab, ratatouille and Parma ham, €28). And the Merlan Colbert with tartar sauce and steamed potatoes (€36), Le Fouquet's favourite fish. The prices have not changed. Nor have the leeks in vinaigrette and the beef fillet with pepper sauce and chips or fried potatoes.

(*) *Discovery Menu €79, local dishes €32, lunch formula starter + main dish €46, or main dish + dessert €37 with a half bottle of water and a coffee included.*

Haut-Brion, the majestic wine

This immense wine needs no quotation marks; Haut-Brion tells its own story. Its seal has made its mark on the history of the undulating countryside of Pessac, which is just outside Bordeaux and cared for by the Clarence Dillon Estate's expertise.

Grey, blue, green. Why this surprising, wayfaring, strange and indeed incongruous flash of colour? Because, like a precious stone set in a ring, the deep, free, subtle radiance of the red of this Haut-Brion wine embraces the lightness of a dawn sky. It can be seen in Pessac's disciplined rows and in the liberties this land of rolling and surprisingly urban vineyards has invented for itself just outside the city. Bordeaux is the city. And the soil is

that of Graves. Some will say that these are only words. This is only a lesson on truths won at every grape harvest with the passing of long centuries.

What is this old wine of Haut-Brion that is yet so modern and whose name resounds with determination and passion? Centuries keep breaking out all around it but Brion continues to shine. In its rightful place – right at the top. Its enigma lies perhaps in the chill of the light mists that cover the vineyard's landscape before day breaks over these pale soils of the Gironde that were so appreciated by Arnaud III of Pontac, the first President of the Parliament of Bordeaux in the finally appeased seasons of Louis XIV's reign in the 1670s. It was by simply looking at these Haut-Brion hills that Pontac was able to envisage the construction of a history – that of a luxury brand (possibly the earliest reported) – and the invention of a wine. But inventing wine does not belong to everyday life. It belongs to the day after. Today, this opinion is shared by Prince Robert of Luxembourg, the enthusiastic chairman of the Clarence Dillon Estate. He is master of Haut-Brion and its sibling wines, which

have been present in Saint-Emilion since 1935, and also another range of fine wines created in 2005 under the Clarendelle label (*).

Haut-Brion, this divine wine, wears the stripes of a corporal who has been in command of so many human adventures for so long. Adventures between England and Aquitaine, queens and kings, and histories and millenniums. Between owners in waiting and determined protectors, as demonstrated by the Clarence Dillon estate for the last 80 years. This Haut-Brion wine has known peace, war, expectation, prosperity, setbacks, severity and delicacy in each of its earlier or more recent eras. And here it is. Haut-Brion wine, at home. Today more than ever. So, from a history, should we cultivate roots? Or make wings? This immense wine needs no quotation marks; Haut-Brion tells its own story. No whine here for all is wine – the rock, the soil, the people and their history. Haut-Brion? It is majesty served in a majestic crystal glass.

They're running around. All of them. On the estate, on this day in September 2014, the grape harvest will not be



page 40

tomorrow. In a few days, then? Surely not. At least, not yet. The weather is capricious and laborious. And the sky is grey. So, they're running around. All of them. On the look-out. Keeping their weather eye open. The expression has never seemed so apt. Running. Choosing. Fetching. Their names? Pascal Baratié, Head of Cultivation; Jean-Philippe Delmas, Operations Manager; and (oh look, another Jean-Philippe) Jean-Philippe Masclef, Oenologist and Cellar Master. "Hello..." They are grand masters of the grand game. And they're gone already. Flown away. Gone to see. Everywhere. Asking after one another. They want to know. It's their job. Know, so they can do the right thing. Soils, slopes, orientations. With their words: window, thinning out leaves, grassing over, pruning, wine structure, bud break (disrupted in April then dense). Good! "I'm off." These are the trio's two words.

Amongst the vines, time is not an enemy. Nor are speed and action. But impatience, on the other hand... Far, very far away, in the none too deep waters of the Mayotte archipelago at one end of the Indian Ocean, a bottle that had remained intact after a shipwreck lay next to the carcass of what had been a trading vessel in the days of sailing ships, over two centuries ago. This bottle dating back to around 1855 and discovered in 2004 bears all the qualities of the Haut-Brion reputation it presents and contains: permanence, endurance and originality. For, if the shape of this bottle has honoured it with its identity for centuries, it is because the alchemy of sand heated to become glass magically surrounds the fruit of Haut-Brion, which is the jewel in its setting. This red wine comes as much from life as it comes from the vine. As much from the earth as from time. This wine has sailed through centuries, eager as it is for today's tastes and wine glasses. That is how, nowadays, the Clarence Dillon Estate cultivates a whole history of expertise that includes the great reds and prestigious whites of Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion and Clarendelle. And let us not forget the passing on that has been recreated by the seasons, every day over the centuries, in the shimmering morning light on the recalcitrant vine.

www.haut-brion.com - www.mission-haut-brion.com

www.domaineclarence-dillon.com - www.clarendelle.com

QVINTVS EMILION'S 5

In the founding families of the ancient Roman Empire, the fifth male child began his life with the name Qvintvs. Because he was the fifth. V for 5. For two millennia, generations of Quentins have borne witness to this pragmatism of the warrior labourers who became emperors of Europe and, curious about the cultures of the

peoples and lands they conquered, welcomed their ideas, beliefs and knowledge. In Aquitaine, in Gaul, cultivating the vine was already an art. The Romans, more drinkers than connoisseurs, could not help but be affected by it. They learned about it, took it and liked the taste. There, they learned how to learn, how to wait for what comes later. Just like the famous fifth element. And so it is for the Clarence Dillon Estate and its Qvintvs, which means 5th in Latin. It is the fifth element majestically created as a vassal of the Haut-Brion vineyard, on the southwestern extremity of the Saint-Emilion plateau. It is not a piece from a marketing jigsaw, but a turning point in knowledge that is as much a part of earlier eras as it is of the present moment. "I am convinced that this vineyard will soon compete with its elders," asserts Prince Robert of Luxembourg, the chairman of Qvintvs and the discreet inventor of this resurrection of a vineyard with big dreams. Qvintvs is the spiritual quintessence of the life of wine. 28 hectares of grapevines with an average age of 30. It is a natural elaboration, the pride of anyone guarding or passing on grapevines in an area with exceptional soil. Does that sound like an ad? No. That's just the way it is. That's... Clarence Dillon. It's a fifth estate... of excellence. www.chateau-quintus.com/

When rebels put it on mute

Call it Smartphone, Blackberry or whatever, it has become part of our everyday lives. Sometimes an oppressive part. Is the cordless telephone just a new way of tying us down?

We might call them the 'consciously uncoupled'. People who have chosen to curb the time they spend surfing on their smartphones – if not disconnect completely. More than 1.7 million French men and women have done it. For now... It's a simple choice, all you need do is arrange some time free from any connection. It's a simple idea and it might seem almost simplistic: controlling, filtering, and choosing the rate of the flow of information that has now become constant. This continuous, uninterrupted and potentially toxic flow, that goes from nuisance to burn-out or states of anxiety. Since 2010, researchers at the French National Centre for Scientific Research (CNRS) in Pau have been conducting a survey on "disconnection from communication technologies". This study, named Devotic, gives credence to what daily observation suggests: the mere fact of placing a mobile phone on a table badly affects the personal exchanges



between those sitting around the famous telephone: lower empathy, lower concentration, lower responsiveness...

In the United States "cyber addiction" has been classified among "mental disorders" since 2009. It refers to people who cannot do without the internet or their mobile phone, for want of interaction with their fellows. Centres offering treatment and detox have therefore been set up where adults and adolescents reconnect with "tangible" activities aimed at bringing them back from the other side of cybernetic frontiers to a physical experience of the real world. An example of a tangible exercise is the pillow fight. What could be a more physical experience than the gentle caress of a few grams of feathers bashed against your cheek? Or "disconnected" evenings when people are obliged to leave their phone in the cloakroom. Europeans too have detected this virus consuming our time and attention; and therefore our availability and thinking. At the end of 2011, car manufacturer Volkswagen announced that its workers would not receive text messages or emails outside their working hours. In 2013, the German employment ministry followed the

initiative with a charter stating that its employees should enjoy their free time without interference. A practice that several large French corporations, both public and private, have been considering implementing since 2014.

LITTLE BEEP, BIG PAIN? THE THALGO SOLUTION

It has been scientifically proven that addiction or submission to compulsive telephone contact can have a physical impact. For instance frantic use of the telephone can lead to real damage to the flexibility of the neck and back, giving rise to pain, headaches and all kinds of physical strains. Phew! The team at Thalgo La Baule offers a six-day treatment to alleviate these ailments: massages, warm water hand treatments and physiotherapy designed to erase the physical signs of excessive smartphone use. This short-week programme is available at Royal-Thalasso Barrière***** in La Baule. It includes physiotherapy, spa baths, hydromassage baths. From €1700. A way to dis-connect.

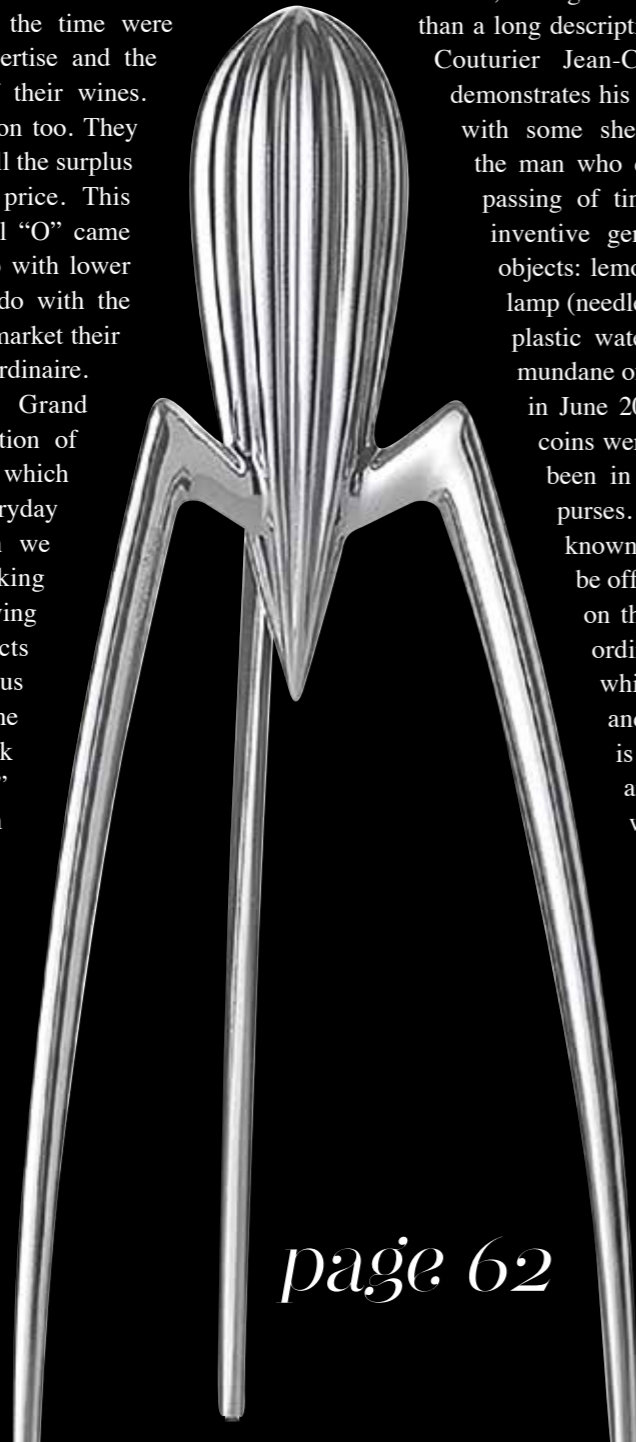
Design from day to day Mundane beauty

Designers are taking a fresh interest in our everyday objects such as furniture, tools, or means of transport. A return to roots: practicality without copyright. Grand Ordinaire: this is the generic name for an appealing wine, light ruby in colour, from the Hauts de Bourgogne winegrowing area in the high hills around Beaune. The expression Grand Ordinaire goes back to the mid 19th century. Winegrowers at the time were anxious to safeguard their expertise and the beauty, quality and flavour of their wines. This applied to excess production too. They therefore had to find a way to sell the surplus without reducing the market price. This is how Ordinaire with a capital "O" came into being. It has nothing to do with lower end wines, and everything to do with the producers' capacity to cleverly market their surplus. This is a very fine vin ordinaire. The point of this is that Grand Ordinaire is the liquid illustration of an increasingly popular trend which consists of embellishing the everyday objects and utensils to which we usually give no thought, making useful things beautiful and giving substance to everyday objects which have become invisible to us because we use them so often. The designers who take on this work are not trying to "rehabilitate" items but to "revitalise" them and give them new life in the marketplace.

So what is the Grand Ordinaire in our lives? Eating, drinking, moving, sleeping, communicating, and infusing beauty into useful things each day. That could have been a slogan but it has become more than that: a hallmark, a stamp. It's all about raising the image of ordinary things which are used and thrown

away when they fall out of fashion or when their built-in obsolescence indicates that it is time to consign them to the dustbin, at an expiry date determined by the production system. Life's ordinary objects surround us every day. The process almost shadows an art. It turns on their heads the ploys used by Franco-American artist Marcel Duchamp with his fountain, American Andy Warhol with his collection of Campbell soup tins and German Joseph Beuys with his plastic buckets or light bulbs. It is no longer art which holds out its arms to useful things, but useful things which hold out their arms to art.

This said, since good design is more expressive than a long description, take a look at these. Couturier Jean-Charles de Castelbajac demonstrates his desire for simple storage with some shelves. Philippe Starck, the man who dreamed of drawing the passing of time, applies his colossal inventive genius to small everyday objects: lemon-squeezer, ladle, knife, lamp (needless to say), furniture, and plastic water bottle. And the most mundane of all, a €2 coin, designed in June 2008; 20 million of these coins were minted and have since been in everyone's pockets and purses. There are also lesser-known designers (and they won't be offended by that) who work on this "beautification of the ordinary" with suggestions which are sometimes radical and sometimes not. This is the case for Pierre Lota and design.studio, both of whom design coat racks, shoe racks, clocks and (of course) shelves. There's nothing too exciting about these objects, perhaps, but their very refreshing style. The idea is to "flesh out" old shapes and to perk them up, and it has certainly been successful in that. A beautiful outcome indeed.



page 62

Jeanne-Alexandrine *Henry Vasnier* *Jean-Baptiste*
Alfred *Louise Pommery*
Charles-Aristide *Louis Pommery* *Joseph*
Gaston *Jeanne* *Victor Lambert*
Paul-François *Jacques*
Lucien *Namken* *Gustave Navlet*
Sophie Damas Olivier *Jean-françois Millet*
Prince Alain *Henri Outin* *Eugénie*
Caroline de Polignac *Adolphe Hubinet*
Narcisse Greno *Emile Gallé* *Marie*
Adolphe Hubinet *Alphonse Gouet* *Stélie*
Louis-Marie
CRÉATEURS DU BRUT DEPUIS 1874
Albain Nourry *Antoinette*
Edouard Redont *Marius Poirier*
Charles Gozier *Albert* *Henri*
Renaud Poirier *Théodore*
Etiophile *Odilon* *Adelaide*
Irina *Thierry Gasco* *Remi-Gustave*
Victorine-Françoise *Jules*

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

Belle et bien
dans votre âge.

NOUVEAU

Haute Exigence

Jour & Nuit

Multi-Intensive

*Le puissant duo
redensifiant anti-taches.*

Résultat de découvertes scientifiques et végétales récentes: les deux crèmes Haute Exigence Jour et Nuit, enrichies du pouvoir exceptionnel de l'extrait d'harungana, redensifient votre peau à tous les niveaux¹. Grâce à l'extrait de ciste de Montpellier bio, le soin nuit réduit visiblement l'apparence des taches liées à l'âge. Votre teint est plus uniforme, votre peau plus dense, plus lisse, vous rayonnez de beauté. Il y a un âge pour être belle, le vôtre. Clarins, N°1 Européen des soins de beauté haut de gamme⁵.

1. Volume des rides. Test clinique, 42 femmes après 3 mois, Haute Exigence Jour. 2. Intensité des taches. Test clinique, 46 femmes après 2 mois, Haute Exigence Nuit.
3. Densité de la peau. Test clinique, 42 femmes après 3 mois, Haute Exigence Jour. 4. Tests *in vivo* et *ex vivo*. 5. Source: NPD BeautyTrends, ventes totales des 4 pays: France, Italie, Espagne (péninsule) et Royaume-Uni, produits de soin vendus en parfumeries, marques prestige, ventes en valeurs 2013.



Votre boutique en ligne : www.clarins.com

TEST CLINIQUE

-40^{0/0} de rides¹

-49^{0/0} de taches²

+19^{0/0} de densité³

CLARINS