

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire
#1 – 2020



LUXURY TOUCH



ÉVADEZ-VOUS AU SOMMET



LES TRÉSOMS
LAKE AND SPA RESORT
A N N E C Y



A N N E C Y



HÔTEL
RESTAURANTS
SALONS
SPA
VILLAS

DU CHARME ET DE L'ÉLÉGANCE

Copyright © PHOTOGRAPHIES Francis Vauban, Matthieu Cellard, Denis Pourcher, Dessin Stéphane Fossier



**UNE VUE IMPRENABLE
POUR PRENDRE DE LA HAUTEUR**
Pour les amoureux d'un certain art
de vivre, un établissement labellisé,
une escale de charme.

**PLAISIRS GOURMANDS
AUX RESTAURANTS DES TRÉSOMS**
Une carte créative au goût du jour,
un éventail de saveurs répondant
à toutes vos envies pétillantes.

**BIEN-ÊTRE ET DÉTENTE
ENTRE LAC ET MONTAGNE**
Un Spa pour se ressourcer, des soins
spécifiques comme nulle part ailleurs,
à offrir ou à s'offrir...

**OFFREZ LES TRÉSOMS
EN COFFRET CADEAU**
Coffret cadeau en vente à la réception
de l'hôtel ou directement sur notre site
www.lestresoms.secretbox.fr/
Coffret valable un an à partir de 39 euros.



15 boulevard de la corniche | 74000 Anancy | T.04 50 51 43 84
www.lestresoms.com





La Métamorphose



BOUTIQUE EN LIGNE
www.lametamorphose.eu




Hilton
PARIS OPERA

"Inspired by the past, designed for the future"

OURS DE LA RÉDACTION

— JOURNALISTES —



IRA DE PUIFF



DAME SKARLETTE



CORINNE SADAUNE



SOFIA LAFAYE



M.E.L



AURÉLIEN DUFFO



THOMAS BERGEN

HAUTES EXIGENCES

Un magazine du Pôle Média Luxury Touch
Spécialisé dans le Lifestyle depuis 2013

LUXURY TOUCH – HAUTE EXIGENCES LMDL
WINES & SPIRITS MAG – DE ROUES ET DE CANNES

17 rue de Clignancourt
75018 Paris

luxury-touch@luxury-touch.com

Directeur de Publication & Rédacteur en Chef: Aurélien Duffo

Direction Artistique et Créations: Thomas Bergen

Secrétaire de rédaction: Corinne Sadaune

“Color Queen,”



BAGUE MIDNIGHT BLUE
COLLECTION COLOR QUEEN

MELLERIO
9, RUE DE LA PAIX
75002 PARIS
WWW.MELLERIO.FR

SOMMAIRE

PART 1

LE BONHEUR TIENT À PEU DE CHOSE	... P 16
LE MONDE D'APRÈS LA MODE	... p 20
• Couture Printemps Été 2020	... p 22
• Couture Automne Hiver 2020 / 2021	... p 34
• Prêt-à-Porter 2021 Printemps Été 2021	... p 46
UNE HISTOIRE DE DOUDOU	... p 53
LES FÉTICHES ÉTHÉRÉS	... p 59
LES ADIEUX JOAILLIERS DE SUZANNE SYZ	... p 66
SAKÉS, INDÉNIABLE ESCAPADE SENSORIELLE	... p 70
À LA RECHERCHE DU LUXE OUBLIÉ	... p 76
UNE HISTOIRE DE CAVIAR	... p 110
• Les vertus du Caviar	... p 126
• Le Caviar d'Aquitaine	... p 130
L'AUBERGE EPV - LA BOUITTE & LA FAMILLE MEILLEUR	... p 135
LA GRANDE HISTOIRE DU PARFUM	... p 142
• Conception de Cologne avec Eléonore de Staël	... p 158
• Booster et renforcer ses défenses immunitaires	... p 159
• 5 Huiles Essentielles pour la saison	... p 160



Crémant de Limoux

NOUVEAU FLACON POUR UNE CUVÉE D'EXCEPTION

HÉRITAGE



Maison ANTECH

Domaine de Flassian - 11300 Limoux

+33 (0)4 68 31 15 88 - www.antech-limoux.com

SOMMAIRE

PART 2

L'ODYSSÉE DU DIAMANT	... p 164
• Diamant & Géopolitique, un lien de sang	... p 182
• Le Diamant, Mythe ou réalité ?	... p 184
• Diamant & Joaillerie	... p 186
• Diamant Naturel Versus Diamant de Synthèse...	p 189
• Diamant & Caviar, les curieuses synergies	... p 193
LES DESSERTS ARTISTIQUES DE 2020	... p 194
SPIRITUEUX D'ICI ET DE L'AILLEURS	... p 208
FINIR 2020 EN VINS	... p 227
LA PERLE EN DOUCEUR	... p 250
UN TEMPS ARTISANAL	... p 254
SI ON SE FAISAIT DU BIEN ?	... p 260
• La subtilité de la fidélité	... p 265
• Le Bal de la Chair	... p 267
• Désir & Plaisir	... p 268
CALENDRIERS DE L'AVENT, ATTENTE MAGIQUE	... p 276
JOLT, DRÔLE DE PISTOLET	... p 282



MALADIES MENTALES

2^{ÈME} CAUSE DE HANDICAP DANS LE MONDE
1 PERSONNE SUR 5 TOUCHÉE EN FRANCE

CES MALADES ONT LE DROIT
QUE LA RECHERCHE AVANCE !

Faites
un don !

**fondation
fondaMental**

Réseau de
coopération scientifique
en santé mentale

Hôpital A. Chenevier - Pôle de psychiatrie
40 rue de Mesly 94010 Créteil Cedex

Améliorer la prise en charge des malades et alléger leur souffrance et celle de leurs proches. Soutenir la recherche est un enjeu vital pour combattre ces maladies comme les autres. **Aidez-nous. Faites un don à la Fondation FondaMental sur www.fondation-fondamental.org**

2020

EDITO

par Aurélien Duffo

Quelle année trépidante! Jamais nous n'aurons eu autant l'impression de vivre l'histoire avec un grand H aussi fortement. Chacun réagit à ce millésime singulier avec ses clefs, ses repères sans jamais oublier de s'adapter. D'ailleurs ce besoin d'adaptation, qui vient toujours après le deuil d'une nouvelle, est en réalité une transformation. 2020 en fut l'un des étendards. Si je me permets de parler d'elle au passé, c'est parce qu'elle a lancé un nouveau mouvement en contrebalançant l'ancien. C'est comme si dans l'infinité du temps, on faisait une analogie horlogère: 2020 est le déclencheur d'une répétition minute qui réactiverait une régulation. Jamais nous n'avons vu autant de lumière dans la pénombre, jamais la pénombre n'a été si forte et jamais autant de contrastes si visibles. En découle la perception de cette année en fonction de comment chacun a transformé à son échelle 2020.

Quelque chose qu'on ne peut lui enlever: c'est qu'elle nous aura permis de mieux cerner l'essentiel et l'essence de la vie. Comment les petits plaisirs du quotidien peuvent se transformer en luxes véritables et comme vivre l'instant présent est nécessaire. A quoi bon se parasiter la tête et se contrarier pour des choses qui sont hors de notre portée? Autant se tourner sur son échelle, faire les choses en et avec conscience et se faire du bien. La lumière et la poésie sont partout, autant essayer de le percevoir.

LE MEILLEUR DU CAVIAR FRANÇAIS




Éleveur-producteur
depuis 1993



www.caviardefrance.com



Caviar de France | Moulin de la Cassadotte | 33380 Biganos
Tél: 05 56 82 64 42 | contact@caviardefrance.fr
Production 100% française 



Est-ce que l'année qui arrive sera plus légère ? Je crains que non, mais est-ce important réellement ? Je préfère conserver les acquis que nous a offert 2020 non sans dommages dans une intention de transformation.

De plus, du Chaos naissent les étoiles et par conséquent la lumière. Osez l'insouciance, parfois elle vous sied tellement. Prenez de la hauteur sur les informations. Ce que nous savons: c'est que nous ne savons rien. Bref, vivez, riez, festoyez, retrouvez-vous, découvrez-vous et faites-vous du bien car il n'y a jamais eu de mal à cela.

D'ailleurs, c'est dans cette optique que nous avons lancé ce magazine. Je dis « lancé » mais ceci est usurpé. Il s'agit plutôt d'une transformation car avant de s'appeler Hautes Exigences, ce magazine s'appelait Le Monde du Luxe et si vous êtes un de nos anciens lecteurs : on vous remercie sincèrement au nom de toute l'équipe pour votre fidélité et votre soutien.

Nous avons profité de l'année qui vient de s'écouler pour retourner à notre essence et essayer de vous livrer de la presse Art-de-Vivre non vide de sens. Un souhait incarné par toute l'équipe dans une liberté absolue, celle de l'expression car tout le contenu de ce numéro a été réalisé en totale indépendance. La liberté : voici le luxe que nous arborons fièrement ici et ce pour longtemps. Nous l'espérons.

Prenez-soin de vous et de vos proches, surtout vivez, vibrez et on se retrouvera en 2021 pour le numéro 2. Je ne vous garantie pas qu'il sera plus court. Profitez, nous ne sommes pas avarés de pages; cela vous fera de la lecture.

Aurélien Duffo

LE BONHEUR TIENT À PEU DE CHOSSES

par Corinne Sadaune

Marcher tranquillement, courir, flâner dans les passages couverts, faire toutes sortes de choses qui semblent évidentes... Je ne parle pas du contexte sanitaire actuel, où nous sommes tous confinés, mais de la vie d'avant et d'après le confinement!

Se rendre au restaurant, dans les boutiques et musées, ne serait-ce que traverser une rue ou marcher sur le trottoir... Tout devient compliqué lorsque on est en situation de handicap.

Etrangement, on ne peut que le constater quand cela nous arrive et toujours soudainement. Ce fut mon cas avec une fracture du fémur droit et une interdiction de poser le pied à terre avant 3 mois! Ma prise de conscience a débuté avec la livraison de mon fauteuil roulant pour me déplacer : tout est devenu un combat!





Je n'avais jamais remarqué qu'il y avait cette grande marche avant de pouvoir entrer au Corso, l'un de mes restaurants de prédilection avenue Trudaine à Paris!

Je pensais que les passages piétons étaient étudiés pour faciliter le passage de tous, je peux vous dire qu'en fauteuil roulant, cela coince pour remonter sur le trottoir! Testé et désapprouvé!

En résumé, profitons de la vie et de chaque petit moment de bonheur que la vie nous offre... et essayons d'être attentif aux personnes qui ont besoin d'aide: en fauteuil roulant, en béquilles, malvoyants...

«Le bonheur n'est pas toujours dans un ciel éternellement bleu, mais dans les choses les plus simples de la vie.»

Confucius (vers 551-479 avant J.-C.)







LE MONDE

D'APRÈS LA MODE

Editorial Mode par Ira de Puiff

« la mode, sans défilés, n'est qu'une nature-morte »
Jean Paul Gaultier avait raison...

Les dernières fashion weeks parisiennes, mi-réelles, mi-virtuelles, nous ont laissé un goût étrange d'un plat insipide, plus sain peut-être mais qui manquait de piment...

Avec les présentations des nouvelles collections «on line», nous, les travailleurs de la mode, nous nous sommes rendus compte que dans le monde d'avant, tout n'était pas si mauvais. Que parmi le stress des fashion weeks, il y a toujours eu de la place pour les jolies surprises.

Que la chaleur des rencontres et la fraîcheur des découvertes spontanées faisaient partie intégrante du plaisir. Le contact, le toucher, l'odeur, et aussi l'imprévu donnaient à la mode sa beauté, sa saveur si unique...

Suis-je un peu «Old School» ?

C'est probable! Mais lorsque l'on a connu le meilleur, faut-il se satisfaire du peu ?

COUTURE PRINTEMPS ÉTÉ 2020



©Ziad Nakad Couture



©Stéphane Rolland Haute Couture



©Alexandre



Vauthier Haute Couture



© Azzaro Couture



© Schiaparelli Haute Couture

COUTURE

PRINTEMPS ÉTÉ 2020



© Zuhair Murad Couture



© Rahul Mishra Couture



© Viktor & Rolf



or&Rolf Couture



© Elie Saab Couture



© Gyunel Couture



© Bouchra Jarrar Haute Couture



© Georges Hobeika Couture



© Jean Paul Gaultier

LA COUTURE PRINTEMPS ÉTÉ
2020 DES HOMMES



er Haute Couture



© Azzaro Couture



© Maria Aristidou Couture



© Iris van Herpen Couture



© Ulyana Sergeenko Couture



© Ralph & Russo Couture

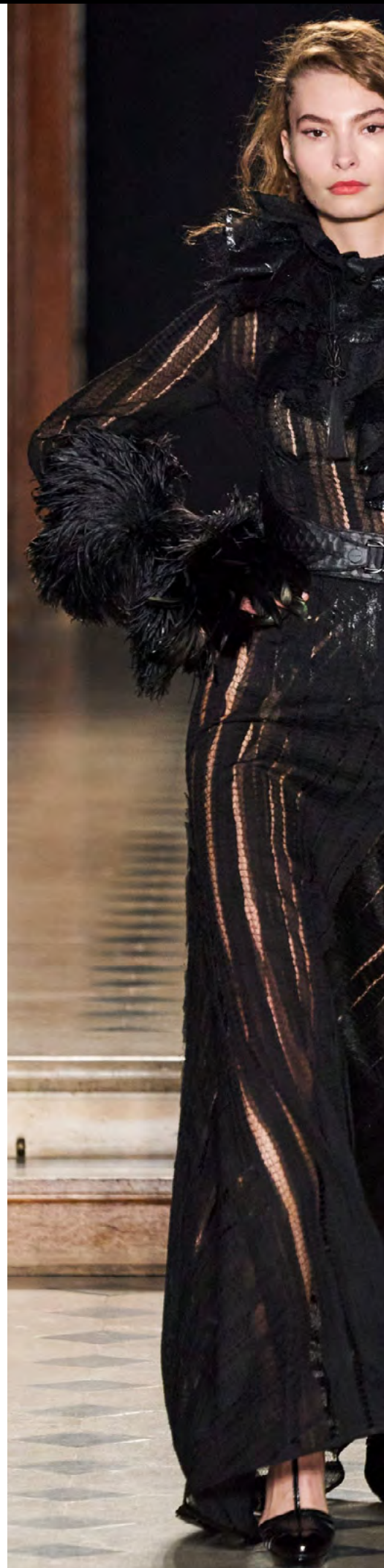


© Adeline Ziliox Couture





© Givenchy Haute Couture



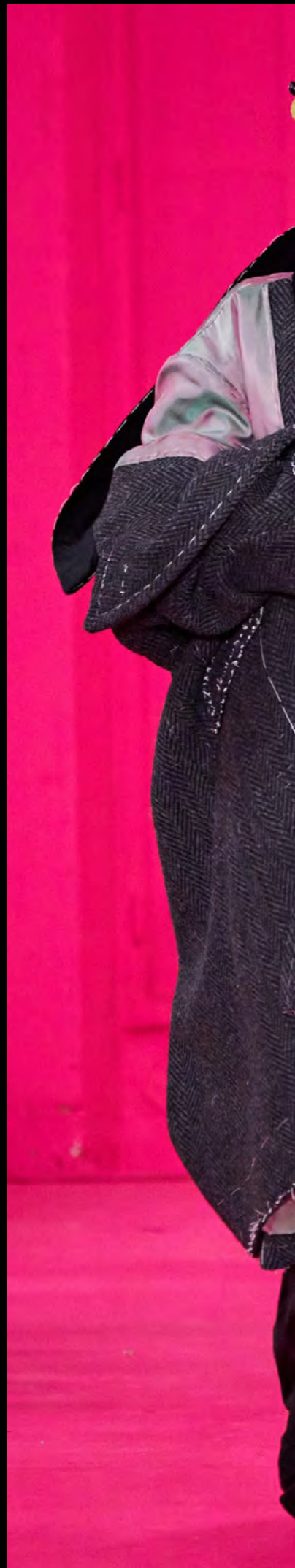
© Julien Four



nié Haute Couture



© Aganovich Couture





© Margiela Haute Couture



© Xuan Couture

COUTURE
AUTOMNE HIVER
2020/2021

La Fashion Week Haute Couture automne-hiver 2020-2021 a été marquée par les décourageantes annulations des défilés et la mise en ligne des présentations des nouvelles collections via le digital sous forme de courts-métrages. Ce plan B, comme dirait le Président français «n'était pas un échec», il n'a juste «pas marché», dans le sens où, tout le monde a compris que la mode n'était pas uniquement une question de vêtements et de style, mais aussi de présentiel, avec en front row les stars et starlettes de tous bords. Sans le front row, VIP et photogéniques, trié sur le volet, le buzz tant désiré autour du défilé est moindre. À bien y réfléchir, si les présentations et défilés continuaient à se produire, c'était pour créer ce fameux buzz autour de choses parfois si banales. Les manifestations intéressantes sans ce fameux buzz étaient noyées dans un océan d'information.

Il faut tout de même remarquer que ces derniers temps il y avait plus de bruit autour du concept de la mode que sur la mode elle-même.

Quoi qu'il en soit, les Maisons de Haute Couture, confrontées à cette situation inédite, se sont vues obligées de réagir et de présenter leur collections autrement. Pour la plupart, sous forme de clips vidéos ou de court-métrages sur la toile.

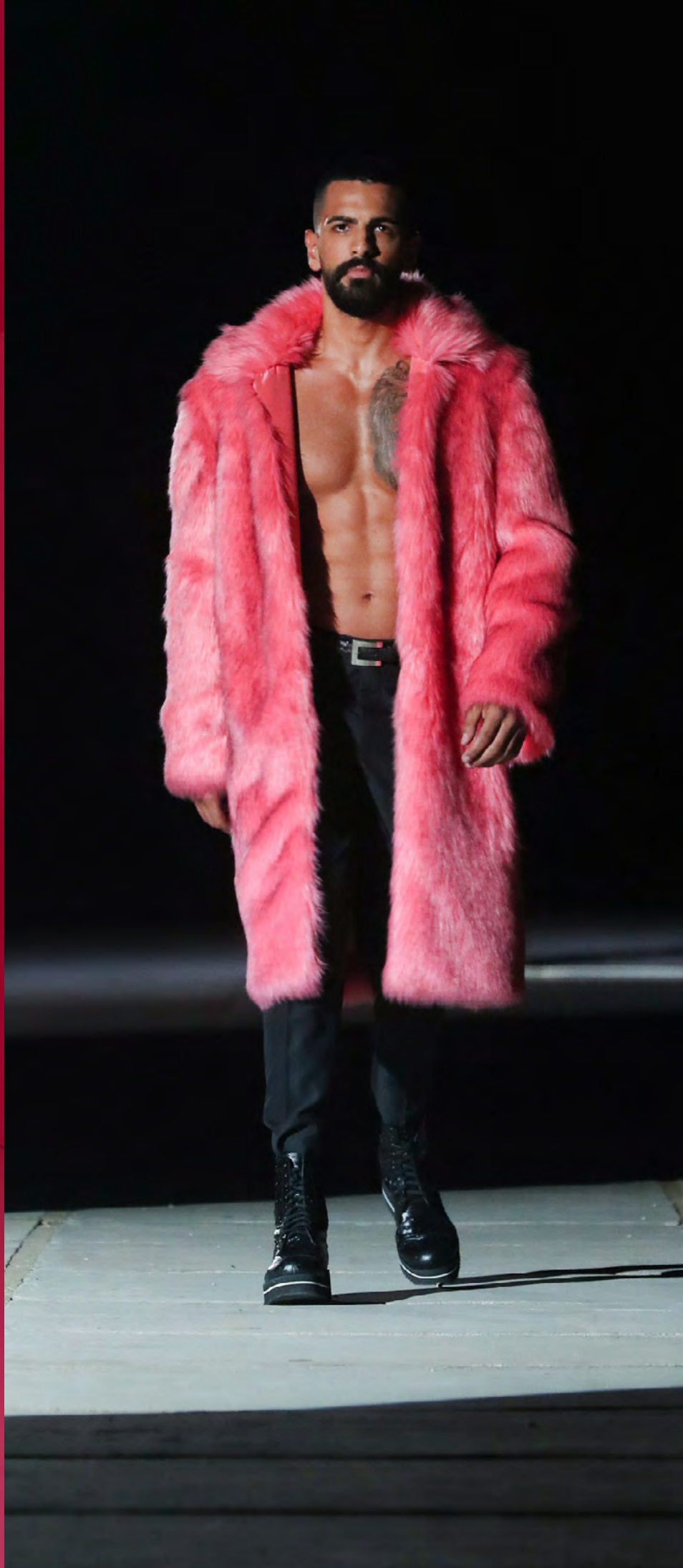
Mais cela n'a rien de nouveau car les marques filmaient déjà leurs défilés ou préparaient des clips de leurs collections en complément des défilés officiels afin de communiquer sur le digital. Prenons comme exemple le court-métrage présenté par Stephane Rolland en 2014. La presse a été conviée en salle de cinéma pour assister à la projection de son film «L'Échappée», d'une poésie et d'un esthétisme incroyables, où la Collection Haute Couture Automne-Hiver 2014 a été mise en scène par Jalil Lespert.







© Mabilis Haute Couture



© Georges Hobeika Couture











Pour la saison automne-hiver 2020-2021, entre le clip bien foutu mais complètement vide de sens de Dior, le réchauffé au feu doux de Chanel (de toute façon, depuis la disparition de Karl avant que le monde ne dégénère, il ne s'y passe plus grand-chose là-bas), la «Alta Moda» de Dolce & Gabbana, certes, riche en couleurs mais au sourire forcé, Viktor & Rolf tout à coup d'une sagesse inhabituelle, il y a tout de même quelques maisons (indépendantes) qui ont réussi à dépasser le format classique.

Franck Sorbier, couturier et Maître d'Art, a présenté sa collection Haute Couture 2020 « Il medico della Peste» sous forme de court-métrage. L'univers hypnotique, sombre et inquiétant, faisant référence à la peste noire de l'époque médiévale, a plus que les autres reflété l'ambiance covidienne qui s'est abattue sur la planète. La couleur principale de la collection, le noir, accentuée d'avantage par le fond froid des bleus et des gris... «Trop sombre ! clameraient certains. Par les temps qui courent, pourquoi ne pas rester dans la joie ? Après tout, la mode est faite pour cela !»

Certes, on a tous besoin de réconfort plutôt que d'inquiétudes anxiogènes déjà distillées à haute dose par tous les médias... On a plus besoin d'évasion que d'ancrage...

Or, la mode ne peut se permettre de se déconnecter de la société et se renfermer sur elle-même. Selon Franck Sorbier, elle se doit d'«être inscrite dans le contexte actuel», de refléter l'air du temps.





Julien Fournié, quant à lui, a décidé de donner à l'univers de la Haute Couture, souvent distant, voire fermé, un peu de chaleur et d'humanité. Il a ouvert, via un film, les portes de sa maison, offrant une histoire réaliste, sans filtres ni retouches, du making-of de sa nouvelle collection. Pas une simple démonstration de son savoir faire, mais bien de tout le travail derrière chaque pièce. Le processus derrière le résultat.

N'oublions pas qu'avant de se consacrer à la couture, Julien a fait des études de médecine. Cela explique peut-être sa volonté de se détacher de la surface et de décortiquer les choses pour mieux expliquer leur logique. Exprimer sa philosophie, qui permet à chacune des clientes de sa Maison Haute Couture de se sentir à l'aise, comme chez elle. D'établir avec la femme qu'il habille un rapport unique, sincère,

PRÊT À PORTER

PRINTEMPS / ÉTÉ 2021

Contrairement à la Fashion Week Haute Couture, la Fashion Week prêt-à-porter s'est déroulée dans un régime hybride: mi-présentiel, mi-digital. Alors que la plupart des créateurs de mode peinent à tenir debout et disparaissent les uns après les autres, au rythme des «mesures sanitaires» qui durcissent, les grandes enseignes, elles, essaient de se refaire une santé en organisant des sauteries dignes de ce nom, et «dans le respect» des «nouvelles règles».

Soit. On ne peut pas leur en vouloir d'avoir encore les moyens de présenter leurs produits en live et surtout d'être autorisées à le faire. Tout le reste semble interdit à Paris mais les défilés de mode des grandes enseignes, non. À condition, bien sûr, de veiller à la distanciation sociale (au moins, dans la salle, et encore...), de se badigeonner de gel dès l'entrée et, bien évidemment, de se parer du fameux masque sans lequel on ne peut plus se déplacer où que ce soit.

Ah... et à propos du masque : il est devenu la pièce phare de la saison, et ce malgré lui. Tel un parfum pour les maisons de mode, sauvera-t-il les marques de la ruine ?

Pratique en fabrication (on peut enfin recycler toutes les chutes jetées par le passé !), hautement éthique (car selon la nouvelle religion: il protège des vies) et enfin, économique en termes de coût de revient. Tout cela ce n'est que du bonheur... Ici, je ferme la parenthèse pour ne pas créer une polémique inutile.





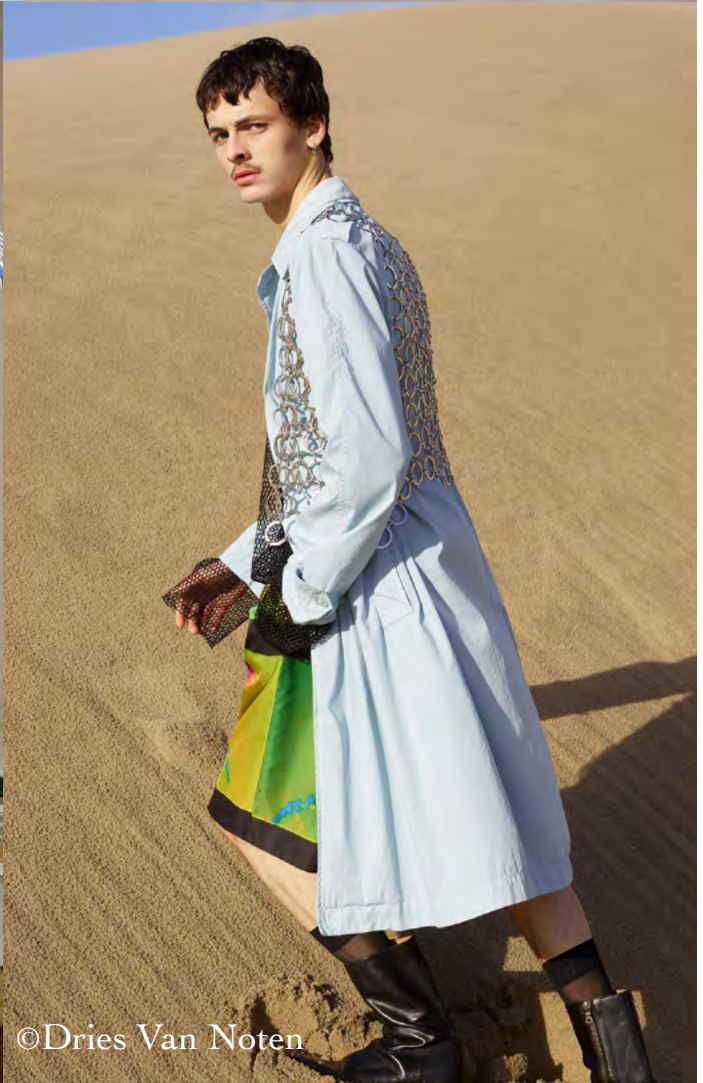
©Rick Owens



©Issey Miyake



©Vivienne Westwood



©Dries Van Noten

LOOK 9

Poursuivons notre navigation à travers les tendances présentées à cette fashion week parisienne PAP. L'éco-responsabilité reste le sujet de prédilection de la mode actuelle. La mode a un besoin constant de combats. Les mouvements sociaux n'étant pas suffisamment glamour, la pauvreté croissante encore moins, et ne parlons pas des dictatures sanitaires instaurées à peu près partout - un sujet trop épineux pour l'industrie du plaisir - les marques préfèrent donc clamer leur responsabilité à travers toutes formes du «sustainable».

Ainsi, les uns nous ont dessiné un tableau futuriste (Marine Serre) digne de la série d'anticipation truffée de moments dérangeants, voire écœurants, ou une version plus soft du Dark Future par Rick Owens, habituellement bien plus radical. Les autres ont essayé de noyer la morosité covidienne dans des couleurs psychédéliques (Dries Van Noten, Vivienne Westwood, Issey Miyake).



© Marine Serre

MOONED RES



Fidèle à ses «concepts responsables», Stella McCartney a réservé du nylon recyclé et de la laine traçable, cette fois en version color block.

Sinon, la tendance est au «cocooning» car pour sauver des vies il faut rester à la maison. Cette devise a été reprise par la grande majorité des maisons, dont Dior en première ligne.

Alors, si on veut être IN dans la saison qui vient, on se parera d'un pyjama coloré en toile de jute recyclée éco-responsable et on n'oubliera pas l'indispensable accessoire : le masque aux couleurs assorties.

Certes, il faut vivre avec son époque, et à n'en pas douter on s'y accroche. Mais en cette période où le monde semble à l'envers, on est en droit de se demander si tout cela n'est qu'une parenthèse, un désagrément passager, ou bien véritablement «le monde d'après» ? Et plus particulièrement le monde d'après de la mode, du luxe, de l'art, du bon et du savoir-vivre parisien, une certaine idée de la vie à la française ?

Ira de Puiff

LE
NOUVEAU
PARFUM

21 CONDUIT ST

www.jovoyparis.com



JOVOY
— PARFUMEUR PARISIEN —



UNE HISTOIRE DE



par MEL & Thomas Bergen

Shooting : Thomas Bergen / Modèle : Veronica Lasterk / Peluches : boutiquesdemusees.fr

Le doudou, cet objet iconique de chaque enfant révèle une nature bien plus profonde qu'un simple accessoire de jeu.

Cet objet rassurant a un rôle important dans le développement de l'enfant. Le tout-petit va investir cet objet avec grand plaisir, doudou, morceau de tissu... c'est un processus de symbolisation, qui permet à l'enfant de mieux supporter la séparation avec le parent et notamment avec la mère. C'est ce qu'appelle le Dr D.Winnicott dans son ouvrage majeur « Jeu et réalité », 1971 : l'objet transitionnel.

« L'objet transitionnel va lui permettre de créer un espace intermédiaire pour créer, penser, imaginer. »

Docteur Marie-Pierre Blondel — Pédopsychiatre

L'aire transitionnelle va jouer un rôle essentiel dans les processus de représentation et de symbolisation et permettra un premier décollement avec l'objet maternel, un premier mouvement de l'enfant vers l'indépendance. Ce qui lui permettra petit à petit de découvrir son environnement de manière sécurisée.

Cependant « le doudou-objet » ne doit pas se substituer au réconfort de l'adulte, ni à la mise en mots des émotions qu'éprouve l'enfant et pourrait perdre ce rôle transitionnel, comme peut nous alerter le Dr Marie-Pierre Blondel dans l'interview « **Le doudou : son rôle en tant qu'objet transitionnel** » sur le site « **des Pros de la petite enfance** »

Il n'a pas de forme pré-définie, ses formes peuvent être multiples et dans tout les cas, seul le concerné choisit son doudou et en aucun cas les parents. Choix absolu de l'enfant, l'objet "doudou" est une histoire complexe. Une histoire de texture, de couleurs mais plus que tout, l'odeur qui tient un rôle déterminant dans le choix. Les enfants étant très sensibles aux odeurs, la peluche ou l'objet va progressivement prendre les odeurs du quotidien en elle et devenir au fur et à mesure, le doudou officiel. Si certains gardent leur doudou tout une vie, ceux qui en changent se dévoilent assez rarement comme un choix volontaire mais plutôt comme un choix subit.

A l'image de ce fait divers du mois d'Août 2017 « Un couple oublie la peluche de son fils à Saint-Tropez... ils la font rapatrier par hélicoptère dans leur palace à Cannes » relaté par nos confrères du quotidien Nice Matin. Bien entendu, tout le monde n'a ni les moyens, ni parfois la possibilité de retrouver des doudous oubliés ou perdus. Tout les objets peuvent devenir des doudous (peluche, bout de tissus, petit oreiller, mouchoir, tétine etc...). Veillez cependant à bien faire attention aux préconisations de l'objet en question. Certaines peluches ne conviennent pas aux plus petits pour des raisons liées à leur santé. Les produits chimiques et les petites pièces détachables qui peuvent être avalées ne peuvent être pris à la légère. L'essentiel est que le doudou ne devienne pas un danger mais accompagne l'enfant dans ses différentes évolutions, de la vie d'enfant à celle d'adolescent en passant par l'adulte. Le lien au doudou est très fort, et ce lien qui lie l'enfant d'avant à l'adulte actuel peut ne jamais s'éteindre.





Rappelez-vous du film *Citizen Kane*, le chef d'œuvre d'Orson Welles sorti en 1941. Pendant tout le film, nous suivons les recherches de la signification de « Rosebud ». Il faut attendre le final pour enfin comprendre que Rosebud était le traîneau de Kane. Dans ce contexte, Rosebud/le traîneau faisait office de doudou. Le doudou, aussi puissant qu'on lui dédie de grands films !

Autrefois cachés pour des raisons d'orgueil, de nombreux doudous ont accompagnés certaines personnes bien au-delà de la trentaine. Il faut dire que celui-ci dans ces contextes ne sert plus d'objet transitionnel mais il va être conservé pour des raisons émotionnelles et décoratives, incarnant également un passif de relation affective liée à l'enfance. On notera également qu'il ne faut pas confondre le doudou (objet transitionnel) avec l'une de ses usurpations les plus fréquentes: l'objet fétiche.

À l'aube de 2021, le jugement n'a plus sa place et la Culture Geek a d'ailleurs remis au goût du jour la peluche, même pour l'adulte. Il ne nous reste plus qu'à assumer pleinement ce que nous aimons et tout se passera bien (*Totoro* du studio Ghibli, *Simba* du *Roi Lion*, *Disney* etc...). Côté culture, le doudou n'échappe pas à la règle. Il a une histoire et peut être inspiré d'œuvres iconiques. On pense notamment à *Miffy* qui le 21 Juin 1955 prit vie avec le designer Dick Bruna. Il s'en suivit de nombreux livres autour des aventures du lapin néerlandais et naturellement des produits dérivés. Ainsi *Miffy* devint doudou, un doudou que l'on pouvait habiller. Plus de 60 ans plus tard, *Miffy* existe toujours et se retrouve même dans des lieux très prestigieux, le Musée d'Orsay et le Musée de l'Orangerie. Ne la cherchez pas dans les musées, elle ne s'y est pas cachée mais y a préféré les boutiques. Hommage à Monet et à Van Gogh, elle se pare d'une robe à l'inspiration nymphéas, le tout dans une édition exclusive. Ah culture, quand tu te caches... Il n'y a pas que *Miffy* qui peut être fière d'être devenu un doudou culturel, des pièces iconiques de musées le deviennent également. L'ours emblématique de François Pompon séduit par sa tendresse au musée d'Orsay tandis que l'hippopotame du Nil au musée du Louvre rassure par son caractère joyeux, tous deux s'appêtent à devenir les doudous de demain. Longue vie au doudou !



Le Repaire de Bacchus

VOTRE CAVISTE DEPUIS 1983

IDÉES CADEAUX

DÉCOUVREZ DANS NOS 40 CAVES
À PARIS & EN ÎLE DE FRANCE



**COFFRET DÉCOUVERTE
WHISKY FRANÇAIS BELLEVOYE (3X20CL)**

**COFFRET ÉVASION
RHUM DU GUATEMALA EL PASADOR DE ORO (3X20CL)**

RETOUVEZ-NOUS AUSSI SUR : www.lerepairedebacchus.com

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

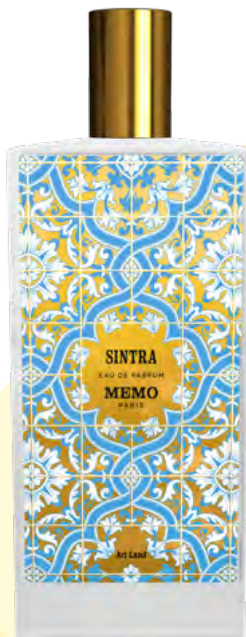


LES FÉTICHES ÉTHÉRÉS

par Thomas Bergen

Dans des périodes exceptionnelles, quoi de mieux que de se faire du bien? Ainsi nous nous sommes rendus dans l'olfaction des eaux de la parfumerie de niche, créative et artistique. Dans ce bal confidentiel, nous avons recherché l'essence « cocon » des parfums pour Soi, à l'image non pas de doudous olfactifs mais de parfums fétiches.

Ces parfums qui nous apportent tant au quotidien, juste par leur présence, leur sillage ou l'étreinte vaporeuse qu'ils incarnent. Et contrairement aux idées reçues, ils ne coûtent souvent pas forcément plus que ceux des grandes Maisons connues du public.



SERENA GALINI
EGIDE

Nez: Serena Galini & Antoine Lie

Tête: Aromatique, Géranium, Épices / Cœur: Rose de Damas, Cardamome, Thym / Fond: Benjoin, Fève Tonka, Cuir

Cette Eau Absolue se pare d'une séduction brûlante et sensuelle dans un caractère glacé qui se porte telle une cape. Si la séduction opère, aucune négociation ne pourra être envisagée. Un discours absolu dans une eau à la profondeur phénoménale qui ne peut que s'assumer dans un cocon pour Soi et qui s'impose.

MEMO PARFUMS
SINTRA

Nez: Philippe Paparella-Paris (Symrise)

Tête: Bergamote, Petit-grain, Néroli et Fruits rouges / Cœur: Fleur d'oranger, Résines, Jasmin, Lait, Rose et Cannelle / Fond : Guimauve, Vanille de Madagascar, Caramel, Cèdre et Musc.

Élegant et régressif porté par une lumière charmeuse et dans une séduction presque gourmande.

333 PARFUMS
ROSE TABAC

Nez: Julien Rasquinet (IFF)

Tête : Prune, Citron d'Italie et Poivre rose / Cœur: Rose de Turquie, Chocolat et Cannelle / Fond: Tabac, Feuille de patchouli d'Indonésie et Ciste d'Espagne.

Régression dans la mixologie addictive où les effluves de rhums en cocktail embarquent à l'évasion olfactive, sous le soleil exactement.

PROFUMUM ROMA
ACQUA E ZUCCHERO

Tête : Fleur d'Oranger / Cœur: Fruits Rouges / Fond: Vanille.

Une régression addictive aussi sensuelle qu'elle fait du bien en pointe de sucre.

COMPTOIR SUD PACIFIQUE
MATIN CALIN

Tête : Sucre Candi / Cœur : Caramel, Lait / Fond: Gousse de Vanille, Santal.

Une régression matinale pleine de lumière aussi clivante qu'envoûtante à l'image d'une addiction lactée.

JAMES HEELEY
BLANC POUDRE

Nez : James Heeley

Tête: Fleur de coton et Riz / Cœur: Notes fleuries / Fond: Vanille, Bois de santal et Musc blanc.

Douceur régressive, sensuelle et solaire qui nous replonge à l'instant du bon vieux temps: celui de la liberté.

THE DIFFERENT COMPANY
WHITE ZAGORA

Nez : Emilie Coppermann (Symrise)

Tête : Néroli Cédrat Bergamote / Cœur: Fleur d'Oranger Fleur de Pêcher Tubéreuse / Fond: Osmanthus Ambre Musc blanc

Une caresse affectueuse, tendre dans une profondeur faussement candide effleure l'esprit enjôleur.

MIZENSIR
LITTLE BIANCA

Nez: Alberto Morillas (Firmenich)

Tête: Bergamote et Mandarine / Cœur : Rose de Bulgarie / Fond: Vétiver

Cocon feutré dans une régression juvénile, poétique et lumineuse qui ne manque pas de douceur.

AMOUAGE
OVERTURE WOMEN

Nez: Annick Menardo (Symrise)

Nez: Pomme, Brandy, Safran et Bergamote / Tête: Rose de Mai, Benjoin, Géranium, Myrrhe et Cannelle / Fond : Cuir, Résine Oliban et Ciste

La séduction est déclarée en fanfare dans un caractère aussi suave que passionnel dans un soupir régressif.

LT PIVER
HELIOTROPE BLANC

Nez : Louis-Toussaint Piver

Nez : Amande Héliotrope / Cœur : Jasmin Ylang-Ylang / Fond: Vanille

Douceur tendre et chaleureuse, aussi réconfortante que candide dans l'esprit.

FACON PARFUM
MATIN D'OPALE

Nez : Bergamote Fleur d'Oranger / Cœur : Thé / Fond : Ambre Gris, Santal

Une fraîcheur vive et positive qui embrasse le Bien-Être en sensualité pour soi.

NOBILE 1942
CAFE CHANTANT

Nez: Mathieu Nardin (Mane)

Tête : Griotte, Badiane de Chine et Laurier / Cœur: Héliotrope et Iris / Fond : Vanille, Benjoin, Musc et Patchouli.

Un café profond, chaud qui embrasse la séduction à pleines dents en pointe de sentiments amoureux oniriques.

PARFUMEURS DU MONDE
BRIN DE PEAU

Nez : Clémentine Humeau

Tête : Bergamote Cèdre Curcuma / Cœur : Jasmin, Mimosa / Fond : Foin, Tabac et Tonka

Réconfort herbacé et végétal dans un caractère solaire et lumineux comme une déclaration d'amour au règne des végétaux.

PARFUMS DE ROSINE
ROSE PAR ESSENCE

Nez: Serge de Oliveira

Tête : Agrumes et Bergamote / Cœur : Huile essentielle de rose de Turquie et Camomille / Fond: Ambroxan, Musc et Bois de santal

Une séduction tendre et affirmée dans un caractère croquant et lumineux dans un regain d'innocence retrouvée

LA CLOSERIE DES PARFUMS
ROSE BOIS MUSCADE

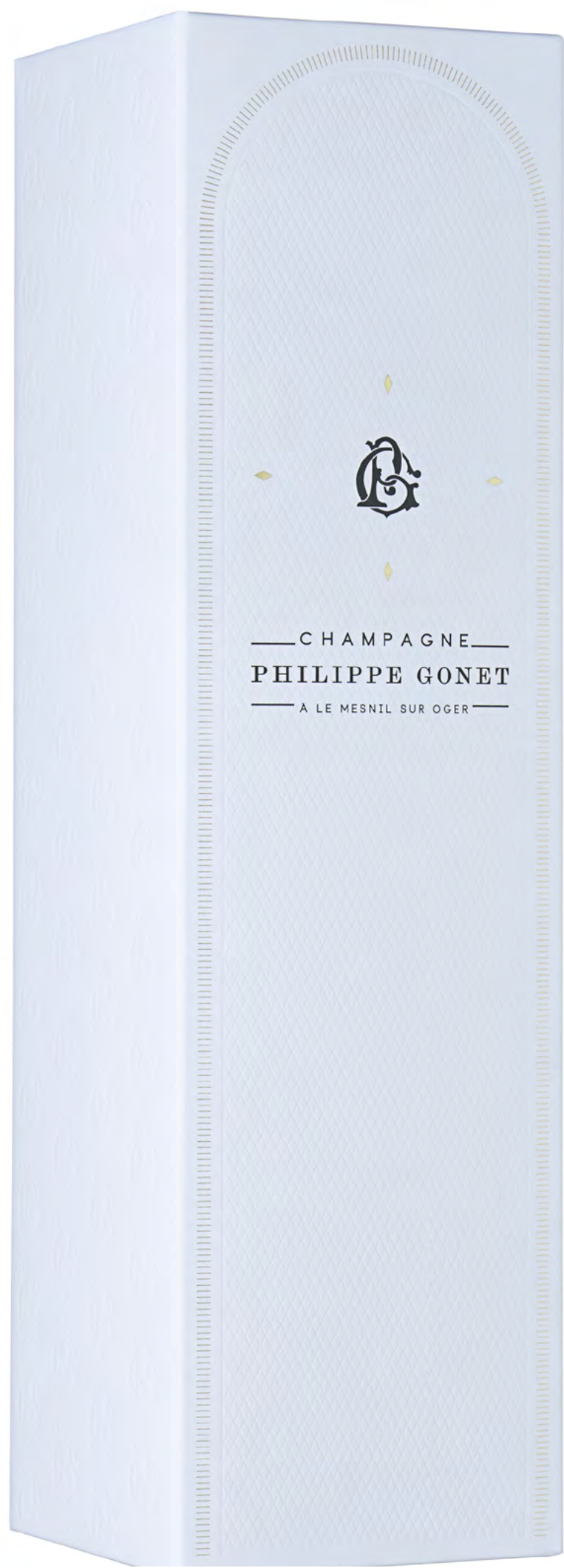
Nez Benoist Lapouza (Drom)

Tête : Citron, Mandarine / Cœur : Rose Damascena, Noix de Muscade / Fond : Bois ambré, Vétiver, Cèdre Atlas, Vanille

Bal tendre et suave dans une invitation à l'onirisme mature et séducteur en pointe de mélancolie.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





— C H A M P A G N E —
PHILIPPE GONET
— À L E M E S N I L S U R O G E R —

Producteur depuis 7 générations
Spécialiste des champagnes Blanc de Blancs

Cuvée Roy Soleil Grand Cru Blanc de Blancs
Interprêtée par Frédéric Agid en série limitée

500 Bouteilles, 30 Magnums



ADIEUX JOAILLIERS

SUZANNE SYZ

par Thomas Bergen

Il y a des Maisons qu'on ne voudrait jamais voir fermer, et ce, égoïstement. La collection de Haute Joaillerie créée par Suzanne Syz est comme un roman surréaliste qui contiendrait autant de pages que de bijoux. Or l'auteure a décidé de s'arrêter à mille en 2020. Pourquoi mille ? Et pourquoi pas...

Rien ne prédestinait Suzanne Syz à créer une collection de joaillerie aussi insolite, poétique qu'extravagante. Une œuvre à la fois étonnante et chargée d'élégance qui engage le dialogue. Au point que le musée des Arts décoratifs de Paris a décidé d'intégrer l'une de ses pièces au sein de sa collection permanente. Un signe fort de reconnaissance. Avant de créer de la joaillerie, Suzanne Syz vivait à New York avec son époux, où elle élevait ses enfants et collectionnait des œuvres d'art contemporain.

Elle a côtoyé Jean-Michel Basquiat, Jeff Koons, Francesco Clemente ou encore Julian Schnabel. Cette proximité avec des artistes qui ne suivaient d'autres règles que les leurs a forcément eu une influence sur son mode de pensée. Passer son temps dans les ateliers lui a aussi donné le sens de la couleur. Et lorsque qu'elle a ressenti le désir de créer à son tour, d'inventer les bijoux qu'elle aimerait porter, elle a décidé de mettre la technique joaillière au service de son Art.

En 2002, elle façonne sa première ligne joaillière, avec des créations en ruptures totales des codes du secteur. Son intérêt s'est très tôt porté sur les gemmes qui n'intéressaient personne, comme son coup de cœur pour les spinelles semi-brutes ou son engouement pour les diamants plats, en tranches, qui possèdent en eux de jolis paysages et dont elle fait le plus beau des usages depuis une quinzaine d'années.

Sa passion pour les pierres remonte à son enfance, alors qu'elle arpente les montagnes suisses aux côtés de son grand-père. Elle a pris l'habitude, en grimpant sur les monts, en regardant la beauté qui se révélait alentour, de poser sur les gemmes un regard qui ne juge pas, qui sait voir au-delà de leur valeur financière. Son premier coup de cœur fut un petit cristal de roche. Cette humble gemme fut la première d'une collection qui n'a cessé de grandir. Avant de créer pour d'autres, Suzanne Syz a commencé à se parer elle-même, achetant les pierres qui la séduisaient, l'émouvaient, l'inspiraient. Et ces parures d'un genre différent, parce qu'habitées, ont eu un succès inespéré. Des amies, des connaissances, lui ont demandé de leur créer des parures sur-mesure. C'est ainsi que l'aventure Suzanne Syz Art Jewels a commencé, par des commandes spéciales.



Un bijou signé Suzanne Syz raconte un peu de l'histoire de celle qui le porte. Il a été créé en fonction de la personnalité de sa propriétaire et sort de l'ordinaire.

L'ordinaire d'ailleurs n'a pas droit de cité chez Suzanne Syz.

Suzanne Syz crée avec cette liberté que possèdent les rêveurs et les poètes. Une liberté qu'elle embrasse pleinement, empruntant des chemins de traverse, lançant des défis extravagants aux ateliers qui la suivent depuis près de vingt ans. Il y a quelque chose d'admirable dans cette envie de tutoyer l'impossible. Son moteur c'est la prise de risques, c'est oser réaliser des choses qui n'ont jamais été faites. Inlassablement elle a recherché de nouvelles matières, d'autres manières de sertir les pierres afin de donner l'illusion qu'elles flottent dans les airs, comme par exemple un serti avec des griffes en titane, de la même couleur que la gemme qu'elles enserrent.

C'est la couleur qui l'appelle en premier. Plus que la forme, la nature de la pierre ou encore la préciosité de celle-ci. Comme un peintre et ses gouaches, elle envisage des mélanges de matières et de nuances. Elle aime les émeraudes, la gaîté des spinelles, les saphirs de couleur comme les padparadscha et leur teinte abricot. Les tourmalines paraiba aux nuances bleu piscine, les tsavorites lorsqu'elles sont intenses. Elle ne laisse le soin à personne d'acheter les pierres avec lesquelles elle va créer. Elles doivent lui parler, l'inspirer.



Suzanne Syz ne dessine pas, mais elle conçoit en esprit l'objet terminé en trois dimensions. Quelques croquis l'aident à garder trace de l'idée et l'expliquer aux ateliers, situés à Genève. Sa production est confidentielle, 60 pièces par an, et chaque création est unique.

Ses bijoux lui ressemblent : ils sont rock & roll, ont le sens de l'humour et de la dérision, ils sont décalés et colorés, beaux, cela va sans dire, ils portent en eux une magie particulière, comme des talismans précieux qui protègent de tout et surtout du sérieux. Ses bijoux sont joyeux, comme elle et possèdent ce grain de folie qui les rend si rares.

Une histoire comme celle-ci aurait pu ne jamais prendre fin. Cependant, ce n'est pas le désir de Suzanne Syz. Au millième joyau, elle ferme ce livre, pour en ouvrir un autre. Et raconter une nouvelle aventure... Celle de son vignoble en biodynamie en Toscane, la **Fattoria di Caspri** et d'autres à venir...





COMPTOIR SUD PACIFIQUE
PARIS





SAKÉS INDÉNIABLE ESCAPADE

SENSORIELLE

par Sofia Lafaye - Photos ©SofiaLafaye

Le saké ou plutôt les sakés intriguent. Cette substance méconnue fort longtemps a parfois été dénigrée et curieusement assimilée à d'autres substances moins nobles au palais.

Son entité géographique originelle, le Japon lui a délivré son identité. Riz, eau et Koji-Kin en sont la trame. L'élaboration est ardue et ne supporte en rien la médiocrité.

Depuis environ le VIII^{ème} siècle, Le Toji (Maître sakéificateur) ne connaît aucun répit pendant la réalisation du koji. Après le polissage initial du riz, acte incontournable, ce dernier est lavé, cuit. Là débute l'instant crucial. Il doit être ensemencé par des spores de champignons *Aspergillus Oryzae*. Ceux-ci enclenchent le processus de saccharification, métamorphosant l'amidon en glucose. L'étape nécessite une régulation attentive de l'hydrométrie et de la température.

Le résultat obtenu devient alors partie intégrante du Shubo, le pied de cuve. Il s'adjoint du riz cuit, de l'eau, des levures. Brassé dans une petite cuve, l'ensemble devient une concentration des levures optimisées en 14 jours avec l'adjonction d'acide lactique. Sans adjuvant, le levurage dure près de 30 jours et porte l'intitulé de méthode Kimoto.

Après ce délai, la préparation rejoint de grandes cuves émaillées voire en inox et initie la fermentation principale (Moromi). La substance va entamer sa révélation, se muer en alcool. Celui-ci se dévoile par la fermentation et non la distillation. Chaque saké s'affirme unique. L'eau, le riz (sa variété, son taux de polissage, le génie de l'homme, sa capacité à induire des réactions chimiques naturelles) caractérisent une signature organoleptique. Frais voire chaud, le liquide encapsule un panel de fragrances inédites. A entrapercevoir pas à pas.



MIZUBASHO 2005 SAKE



Incontournable la **Maison Daishichi** se caractérise par presque 3 siècles d'histoire et une démarche d'excellence. Son directeur et actuel propriétaire, Mr Ohta a hérité d'un savoir ancestral. Puriste, il établit des prototypes pour chaque saké. Si ce dernier ne respecte pas ses exigences, il ne poursuivra pas, ne lui donnera pas de nom définitif. Il parachève chaque saké, en signe le packaging. Chaque élément iconographique, l'épaisseur du verre, son coloris encapsule des codes dont la portée traduit l'âme du saké. Les éditions numérotées confirment son sens de l'exception.

En 2014, il célèbre les 1200 ans du temple Sanboin Koya en donnant vie au **Daishichi Ginkan**. Cette rareté a été éditée à 1200 exemplaires dont 850 ont été dédiées à l'Empereur du Japon. Les moines bouddhistes ont béni l'eau ayant servi à la conception du saké, lui conférant une signification spirituelle autre.

En 2019, **Kikyo**, à la lettre L'Exemplaire, a connu une pareille création. Mr Zenryu Hidaka, le chef moine du Temple Sanboin a choisi son nom. Ce **Junmai** a été conçu selon la méthode kimoto. Le procédé cher à Daishichi lui confère des notes d'Umami. En parallèle, s'instille une fraîcheur, une minéralité délicate. Premium, ce saké est encapsulé dans un flacon au col longiligne, élégant. Le verre,

brillant, conforte son côté Premium et la spiritualité par son coloris noir. Mr Ohta a retranscrit les écrits de Kobo Daishi, le Moine fondateur de l'ère sacrée du Mont Koya sur l'étiquette. La combinaison d'un cercle et d'un carré concrétise le Mandala, symbole bouddhiste de l'Univers. La fleur de lotus à la base du col figure le ciel dans cette religion.

Le **Daishichi Junmai Ginjo Raden lot 2011** capte l'attention dès le nez par des notes légèrement fermentaires, jouxtant l'algue, l'iode, le daishi. En bouche, il se transfigure, dévoilant son réel potentiel. En deçà des nuances fermentaires, transparaissent les fruits à chair blanche (nashi mûré), une allusion de banane, de shizo, de mousse et de poivre en fin de bouche, blanc et noir. Subtil, il induit une dégustation en esthète et quasi-abstraction.

Le saké **Mizubasho 2005** de la Kura Nagai Shuzo s'envisage pareillement dans la catégorie de Premium. Son bouchon et son col sont sublimés par un pliage origamique à grands pans ceint par un nœud Mizuhiki. Ses fragrances oscillent entre la fleur blanche, des accents de fruits jaunes (coing) et d'éléments oxydatifs. En bouche, les détails se précisent avec un léger côté miellé et une texture soyeuse.



Les **Nama** (Namazake), sakés peu ou pas pasteurisés jouissent d'un panel organoleptique plus diversifié. Ils sont incontournables. Ils apparaissent sur le marché en hiver, l'instant de production. Peu stables, ils sont peu présents à l'export et doivent être dégustés relativement rapidement. Ils sont un trésor précieux à chérir.

Le **Fukugen Muroka Junmai** est l'un d'entre eux. Au nez, il présente des notes de cacahuètes grillées, très prégnantes, de banane, de shiso, de poivre noir. En bouche, celles-ci côtoient des nuances fermentaires. Cette substance dérouté facilement le palais occidental mais le séduit indéniablement par la vivacité et la délicatesse de ses tonalités.

Okura Tokubetsu Junmai affirme un autre profil. Le nez délivre des parfums de fruits exotiques, de banane. En bouche, de superbes sensations captivent, la banane très mûrée fréquente de fines nuances de shiso, de sésame blanc, de nashi, de poivre blanc et vert. Le résultat, très expérimental, ne peut laisser indifférent.

Le **Rairaku Junmai Nama Genshu** de la **Kura Ibaraki Shuzo** se singularise par son statut de Genshu. Ce dernier indique la non-adjonction d'eau au saké après le pressurage. Son degré d'alcool, encouragé par la fermentation se révèle légèrement en delà de l'usuel. Le nez se définit par des senteurs de cacahuète, de poivre noir et blanc, de banane presque allusive. En bouche, il affleure l'élude et l'élégance. Les notes de banane mûrée, des notes de cacahuètes torrifiées, de fruits à chair blanche, juteuse (nashi, poire), de melon-poire (une nouvelle catégorie générant des fruits sphériques à la peau blanche, vernissée et striée de zébrures violettes aux saveurs proches du dit melon et de la poire). Une certaine vinosité, quelque côté fermentaire accréditent sa séduction.

Les sakés de Hiroshima sont précieux. En connexion avec l'eau douce de l'aire géographique, très peu minérale, ils nécessitent une dextérité particulière.

Vers 1876, Senzaburo Miura, un brasseur de Higashihiroshima aurait optimisé l'usage de cette eau caractéristique d'un tel terroir.





Le **Hakuko Sara Junmai Daiginjo** intrigue par ses notes de fruits jaunes, de poivre, de presque eucalyptus dès le nez. A la dégustation, une très belle amplitude s'entraperçoit. Les fruits jaunes mûrés (banane, abricot, coing), des accents de résineux s'allient aux épices. Le poivre, le wasabi, le shiso sur la finale optimisent les perceptions. La texture soyeuse conforte la qualité de ce produit.



Le **Ryusei Shiro Junmai Ginjo** a été produit par la Kura Fuji Shuzo. Celle-ci a acquis une renommée particulière en 1907 en remportant le 1er Concours National japonais. Le nez se découvre de la fraîcheur, de légers accents de résine et de banane mûrée. La bouche devient voluptueuse. Sa texture soyeuse, salivante est connexe à la chair du nashi voire de la poire. Elle prépare à la prégnance des épices. Ces derniers, du poivre blanc, noir au poivron vert s'adjoignent à un léger résineux en fin de bouche. Le résultat subjugué.

D'instant en instant, de sensation en délectation, les sakés décrivent un parcours initiatique. Les envisager pour l'exceptionnel voire le quotidien paraît jouissif et avisé. Indéniablement, ils sont une ode à l'ailleurs...

Sofia Lafaye







A LA RECHERCHE
DU
LUXE OUBLIÉ

Dame Skarlette et photos: ©Dame Skarlette

« J'ai toujours aimé le luxe, moi. Mais comme j'avais pas les moyens d'y vivre, dans le luxe, j'ai décidé d'y travailler ! » – Suzanne Flon dans le film *Fauteuils d'orchestre* de Danièle Thompson en 2006

Ce témoignage intime que je vais vous livrer, j'y ai réfléchi avant de l'écrire car il est toujours difficile de se dévoiler, du moins en ce qui me concerne. Ce sera comme une sorte de nouvelle afin de vous montrer comment je suis passée en quelques mois, en à peine une année, du luxe palpable à une autre sorte de luxe. Ce cheminement intérieur ne fût pas facile mais quel bonheur à l'arrivée.

Définition du luxe (source Larousse) :

Caractère de ce qui est coûteux, raffiné, somptueux: Le luxe de la table.

Environnement constitué par des objets coûteux; manière de vivre coûteuse et raffinée.

Plaisir relativement coûteux qu'on s'offre sans vraie nécessité : Son seul luxe est sa collection de disques.

Ce que l'on se permet d'une manière exceptionnelle ou ce que l'on se permet de dire, de faire en plus, pour se faire plaisir : Il ne peut pas se payer le luxe de lui dire ce qu'il pense de lui.

Grande abondance de quelque chose : Un luxe de détails.





Pourquoi avoir débuté avec un dialogue de Suzanne Flon, tiré du long métrage Fauteuils d'Orchestre, c'est parce que premièrement j'ai aimé ce film, et que deuxièmement, tout comme elle j'ai toujours aimé le luxe mais issue d'une famille modeste je n'y avais pas accès.

Une enfance heureuse, choyée, aimée, un certain luxe car tout le monde n'a pas cette chance et ce genre d'éducation. Très tôt, ma maman qui avait travaillé comme seconde main chez un grand couturier, Place Vendôme, me confectionnait mes vêtements. Une sorte de luxe me direz-vous car je n'avais pas les mêmes habits que tout le monde, en fait c'était dans un souci d'économie.

Avec du recul, je pense que je n'étais pas une petite fille comme les autres. Personne dans ma famille n'était née dans un monde avec une cuillère en or dans la bouche, quoique, ma mère ne connaissant pas son père, et ce dernier d'après certaines sources étant châtelain, j'ai peut-être du sang noble dans les veines, d'où cet attrait par ce qui est rare et cher.

Un de mes oncles aimait le beau et j'étais sa préférée. Pourquoi ? Peut-être par ma différence à être attirée par le beau, le couteux.

Je ne réclamaient rien, sachant que mes parents ne pourraient pas répondre à mes envies. Ma passion fut de me réfugier dans le sport qui prit une grande place dans ma vie et m'offrit le luxe de découvrir des choses auxquelles je n'aurais pas pu avoir accès. Mes parents se saignaient afin de m'offrir les plus beaux justaucorps du moment – j'avais un certain don pour la gymnastique artistique – les entraînements s'enchaînaient, les compétitions, les voyages, les représentations, les cadeaux, les coupes, les médailles. Pris dans un tourbillon, j'entrais petit à petit dans un monde qui n'était pas le mien à la base, et qui m'entraînait vers des chemins inconnus.

Ces chemins justement, me menèrent à l'Opéra de Paris où je côtoyais les grandes stars de la danse, les tutus, les pointes, je pouvais admirer les ballets des coulisses, déjà un certain luxe. Je logeais dans le 9ème arrondissement de Paris dans un immeuble assez chic. J'étais une petite vedette dans mon sport.

Plus tard mon chemin me fit aller à l'INSEP où TV, journaux, pub, magazine, défilé, m'entraînaient dans un tourbillon de connaissances et d'une vie qui à l'origine n'était pas mienne. Adulée je l'étais, je ne pense pas m'être un jour prise pour une « petite » vedette mais j'étais fière et le luxe me tendait les bras.

A 20 ans, je décidais de quitter ce monde et je repartais de zéro. Pourtant au fond de moi il était difficile de quitter la vie que l'on venait de m'offrir durant 15 ans, ou plutôt que j'avais réussi à m'offrir grâce à mon don. Puisque je n'y avais plus accès, je décidais de me le payer.

Je me mis à travailler et je pouvais m'acheter, tout en restant dans le raisonnable, des choses qu'une personne lambda, sans grandes ressources, ne peut en général s'offrir. Il faut dire que mon salaire passait dans du superficiel en fait, vêtements, chaussures, accessoires, bijoux, parfums, etc....

Mon luxe n'était pas de m'acheter une voiture neuve, car ce genre ne m'intéressait pas particulièrement et d'ailleurs en vieillissant toujours pas. Non moi c'était les fringues, le maquillage, les bijoux et les voyages.

Moi fille d'ouvrier j'aimais trainer les beaux quartiers, Vendôme, Montaigne, rue de la Paix, Rue du Fg St Honoré. Ma famille s'est toujours demandée d'où je sortais pour avoir de telles idées.





Bien entendu mon salaire ne me permettait pas de m'offrir mille choses mais une petite pièce de temps en temps me comblait.

Les années passant j'ai beaucoup investi dans des séjours dans des pays lointains, non par frime, mais par goût.

Il est vrai que lorsque l'on m'offrait quelque chose je n'avais pas envie de «bas de gamme». Je me rappelle avoir rêvé ce sac de grande marque, mais tellement inaccessible pour moi. Lors de mes péripéties à droite et à gauche, à travers le monde j'aurais pu me payer un faux, oui mais ce n'est pas pareil. Tu le sais au fond de toi, que ce n'est pas sorti des usines qui te font rêver.

J'ai empilé, empilé, chaussures, vêtements, je cherchais les bons plans, les sites de ventes privées afin d'avoir accès à ce luxe si inaccessible pour moi. Je me noyais dans des achats compulsifs pour combler un manque certainement.

Le temps a passé, j'ai continué à fréquenter de beaux établissements pour le plaisir et je préférais peu mais du bon, du beau. Je n'ai jamais eu de mal à entrer dans ce genre d'établissements où certains passent devant en rêvant d'y mettre un pied mais qui n'osent pas.

Les années se sont écoulées, j'ai continué à dépenser dans les grands magasins, les boutiques haut de gamme, dans les voyages.

Il y a 10 ans, le hasard de la vie m'a mené vers un monde inconnu, celui de la blogosphère. Ayant été assez vite remarquée je fus amenée à me rendre dans des soirées chics avec champagne qui coule à flot, petits fours d'enseignes prestigieuses. Les cadeaux, les voyages de presse dans des endroits luxueux. Des défilés, des tests dans des palaces. En fait, je ne m'y suis jamais sentie mal, je me trouvais à ma place et n'étais pas dépaysée ni mal à l'aise. J'appréciais d'être

dans les palaces les plus chics, sans nullement être incommodée d'être là. J'allais de soirées en soirées, je rencontrais people, j'avais accès à un monde où le luxe règne en maître.

Les paquets arrivaient à mon domicile, une nouvelle vie, pas de riche non, mais que tout le monde ne vit pas.

J'ai vécu des moments incroyables, inimaginables, que je ne renie nullement mais au fil du temps, car au fond de moi je suis toujours restée la même, je sentais que le plaisir était moindre. Les colis arrivaient mais je les ouvrais machinalement et les rangeais dans un coin jusqu'au moment du test afin d'en parler. J'ai commencé à espacer les soirées car une sorte de routine s'était installée. Y allais-je pour me faire plaisir où pour montrer que j'étais encore à telle et telle soirée ?

La lassitude peut être s'installait-elle déjà mais je n'en n'avais pas conscience. Il est vrai qu'une certaine culpabilité commençait à s'instaurer dans mon esprit car je délaissais beaucoup les quelques proches qui me restent et qui sont en fait toute ma vie.

Avec ma moitié nous évoquions le fait de quitter la France car nous n'aimions pas ce qu'elle devenait. Moi la Parisienne pure et dure, toujours à trainer ses bottes dans la capitale, dans les beaux quartiers, à aller prendre un thé dans les maisons les plus célèbres j'allais m'éloigner de tout cela. Quelque part je ne pensais pas pouvoir le faire. L'avenue Montaigne et ses belles boutiques, abandonner tout ceci, peut-être pour l'étranger, il me semblait que ce pouvait être faisable, mais certainement pas pour la Province. Pour ma part c'était inimaginable et je disais haut et fort : jamais cela.

Mars 2020, mois et année charnières. La COVID, cette merde comme je la nomme, a envahi le monde et provoqué un chaos énorme.

Terminées les soirées, les paquets et tutti quanti. Le confinement. Je me suis investie complètement pour ma famille, mes plus proches. Je ne voulais pas qu'ils soient touchés. J'en ai trop fait. Je gérais le quotidien, et je continuais à côté mon site web, on peut se demander pourquoi. Ce qui devait arriver, arriva, je suis tombée malade. Les nerfs ont lâché. De plus, j'ai perdu, un ami très cher, comme un frère de substitution, ce qui m'a anéantie encore plus.

Dé-confinement, je ne vais pas mieux, je vois la bêtise des gens. Ont-ils conscience de ce qu'ils font, de la façon dont ils agissent. L'été sera pire on le verra dans les mois qui suivront.

Juin 2020, départ pour la montagne comme tous les ans. Je ne suis pas bien, médecins, hôpital, me donnent des cachets qui en fait me font devenir encore plus malade que je ne le suis. Une amie me conseille une acupunctrice. Je vais la voir, elle me débloque. On me dit que la nature va me faire du bien, les arbres, le vent, les fleurs. Je suis sceptique, pourtant j'écoute les conseils, qu'est-ce que j'ai à perdre, et je me sens mieux. Je me tourne vers des médecines parallèles où huiles essentielles, méditations, hypnose deviennent mon quotidien.

La folie parisienne, les soirées, les portages, les colis sont loin et ne me manquent pas. Pourquoi m'être étourdi dans tout cela alors que le bonheur est peut être tout simple. Je prends conscience de beaucoup de choses.

Après 5 semaines à la montagne retour sur Paris, ou du moins sa banlieue que je supporte de moins en moins. Pas envie de sortir, cette foule, cette folie parisienne m'énerve, personne ne respecte rien. La violence est quotidienne. J'ai

comme l'impression que certaines personnes ont pété un câble et que la tension monte.

Deux mois d'été où je mets à peine les pieds dehors, Paris est devenue triste, les gens s'épient en cherchant qui peut bien être porteur de ce virus. L'ambiance est morose. Les magasins ferment les uns après les autres, ou ouvrent de plus en plus tard pour fermer de plus en plus tôt. Les touristes, bien évidemment ne sont pas là, et notre si belle Capitale ressemble à une ville morte.

Mon âme, mon esprit sont loin. Des images des quelques semaines que je viens de passer, avec ces fleurs, ces vaches qui broutent, j'entends encore les cours d'eau, les insectes qui volent et qui butinent. M'a-t-on ensorcelée, je ne suis pas ainsi, je n'ai jamais été comme cela.

Moi qui avait abandonné mon blog je le reprends mais différemment. Car je sais qu'il a été une thérapie et le sera toujours. D'ailleurs je ne le renie pas et j'apprécie toujours de le tenir mais désormais je fais un choix.

Début Septembre retour à la montagne qui me manque trop. En juin, j'ai pris conscience de beaucoup de choses. Il est vrai que lors de randonnées je me suis surprise à m'extasier devant un troupeau de vaches, de moutons, à observer les animaux, à mieux connaître le nom des fleurs et m'enivrer de la nature. Prendre un arbre dans mes bras, chose qui me paraissait folle, et lui demander de me donner sa force, je l'ai fait.

Je pensais que les deux mois estivaux seraient difficiles mais ils m'ont donné le temps de réfléchir et de me poser les bonnes questions tout en ayant l'esprit ailleurs au loin.





Déjà 8 mois que je n'ai pas remis les pieds sur Paris. Les grands magasins, les belles avenues, les musées, le luxe qui me tend les bras à chaque moment, les soldes, que je ne manquais pour rien au monde, ne me manquent pas. Que se passe-t-il ? Ai-je changé, ai-je compris des choses ?

Je suis donc en Province, à la montagne, pour à nouveau 5 semaines et je suis contente de retrouver le calme, les animaux, je suis entourée des gens que j'aime et quelque chose me fait-il défaut ? Non !!!

Est-ce que je m'ennuie ? Non !!!

Les fringues de grandes marques me manquent-elles ? Non car ici on s'habille différemment. Bien entendu j'aime toujours cela, on ne sèvre pas ainsi du jour au lendemain mais je n'ai plus cette folie dépensière à m'acheter tous les jours quelque chose. J'ai franchi une étape, j'aspire à autre chose.

Lors de mes randonnées, qui me deviennent presque vitales, lorsque je viens à m'asseoir sur une pierre au-dessus d'une rivière je me vois sur la plus grande et belle avenue du monde à entrer dans tous les magasins et ressortir les bras chargés. Et là je suis en train de fermer les yeux, d'écouter le bruit de l'eau qui coule, à écouter les oiseaux, les insectes et je suis bien. J'en suis certaine désormais il existe une autre sorte de luxe et c'est à chaque être humain de le trouver car il est en soi et l'on peut le toucher du doigt si l'on veut s'en donner les moyens.

Les 5 semaines s'écoulaient mais pas envie de rentrer alors nous prolongeons. Toujours pas envie de revoir Paris.... Ma ville de naissance ou presque, celle où j'ai passé toute mon enfance, mon adolescence, ma vie de femme, où j'ai vécu 1000 choses, la seule ville que j'imaginai ne jamais quitter.

Les balades, s'enchaînent les saisons également, nous observons la nature, la faune, la flore et je suis aux anges alors que l'épidémie sévit toujours. Je continue mon blog mais en dilettante, je ne me donne plus corps et âme comme je l'ai fait. Mon blog je l'apprécie toujours, mais désormais je suis vraiment maître à bord.

Si je n'ai pas le temps d'écrire un billet, ça n'a plus d'importance je privilégie la vie vraie. Celle où rien n'est éphémère, superficielle, et je prends le temps.

Nous rencontrons des gens du pays qui nous apprennent des choses qui se passent dans la montagne, la forêt. J'apprends à reconnaître les champignons, je vois que l'on peut survivre car beaucoup de choses sont comestibles alors que je n'imaginai pas qu'avec un pignon de pin on pouvait se nourrir, certes je ne dis pas faire un gros repas mais se délecter de choses naturelles. J'apprends à connaître le nom des animaux. Je goûte des choses locales, sans conservateurs, made in France. Ici tout paraît facile, comme hors du temps. Les bonnes choses ne coûtent pas un bras et pourtant les aliments ont du goût car on consomme local. L'esbroufe, n'existe pas, les gens sont simples et parfois plus intéressants que beaucoup que j'ai pu croiser lors de ces dernières années.

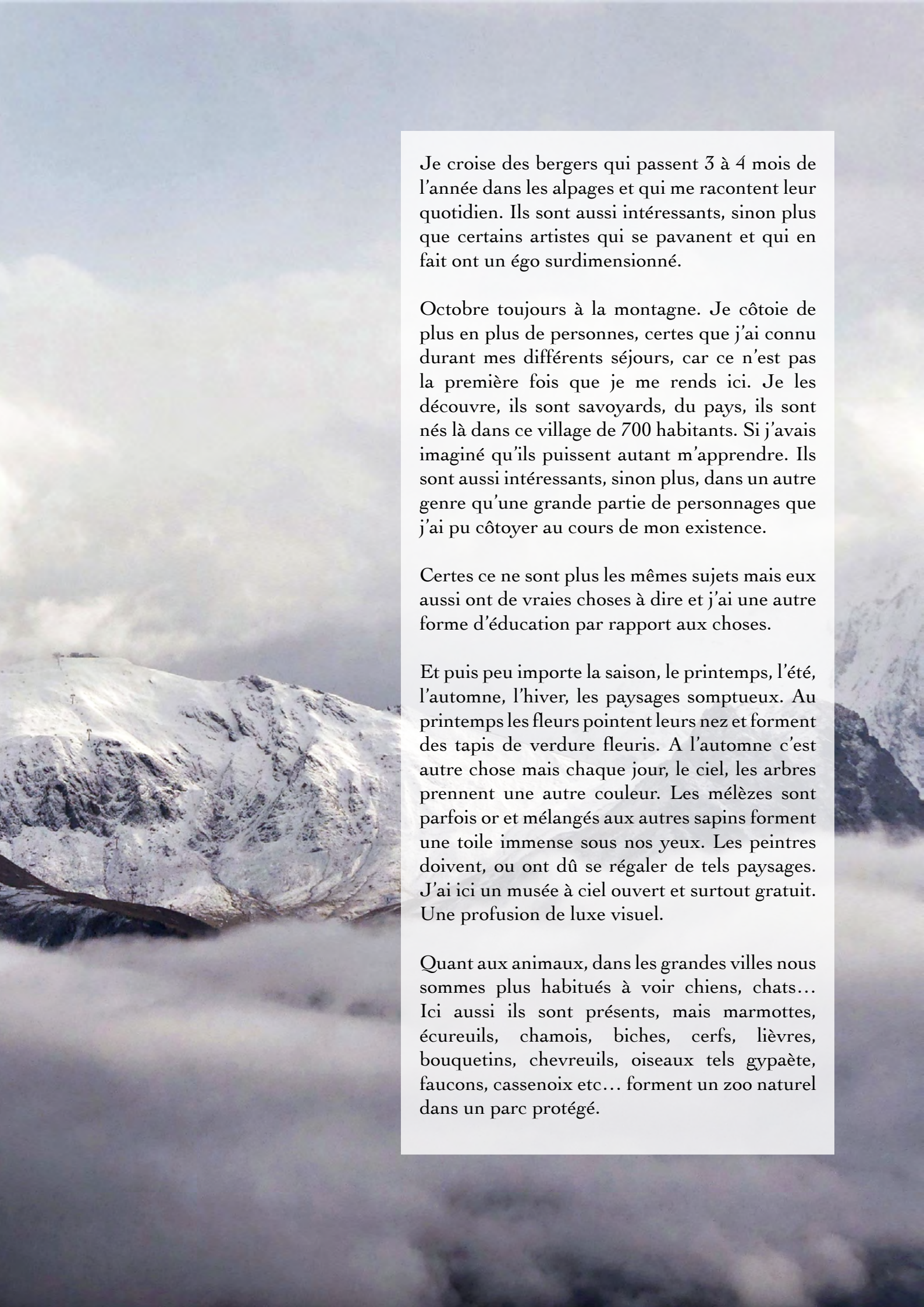
Les semaines s'enchaînent et je suis toujours là, pourquoi retourner vers la capitale. Je fais tellement de découvertes, je parle avec des gens. N'importe qui. Un habitant d'un hameau qui m'accoste comme si je l'avais toujours connu et qui me propose de remplir ma gourde avec de la bonne eau de source. Aucun préjugé, aucun regard sur la façon dont je suis habillée.











Je croise des bergers qui passent 3 à 4 mois de l'année dans les alpages et qui me racontent leur quotidien. Ils sont aussi intéressants, sinon plus que certains artistes qui se pavanent et qui en fait ont un égo surdimensionné.

Octobre toujours à la montagne. Je côtoie de plus en plus de personnes, certes que j'ai connu durant mes différents séjours, car ce n'est pas la première fois que je me rends ici. Je les découvre, ils sont savoyards, du pays, ils sont nés là dans ce village de 700 habitants. Si j'avais imaginé qu'ils puissent autant m'apprendre. Ils sont aussi intéressants, sinon plus, dans un autre genre qu'une grande partie de personnages que j'ai pu côtoyer au cours de mon existence.

Certes ce ne sont plus les mêmes sujets mais eux aussi ont de vraies choses à dire et j'ai une autre forme d'éducation par rapport aux choses.

Et puis peu importe la saison, le printemps, l'été, l'automne, l'hiver, les paysages somptueux. Au printemps les fleurs pointent leurs nez et forment des tapis de verdure fleuris. A l'automne c'est autre chose mais chaque jour, le ciel, les arbres prennent une autre couleur. Les mélèzes sont parfois or et mélangés aux autres sapins forment une toile immense sous nos yeux. Les peintres doivent, ou ont dû se régaler de tels paysages. J'ai ici un musée à ciel ouvert et surtout gratuit. Une profusion de luxe visuel.

Quant aux animaux, dans les grandes villes nous sommes plus habitués à voir chiens, chats... Ici aussi ils sont présents, mais marmottes, écureuils, chamois, biches, cerfs, lièvres, bouquetins, chevreuils, oiseaux tels gypaète, faucons, cassenoix etc... forment un zoo naturel dans un parc protégé.













Mois après mois nous prolongeons et en novembre je serai encore là. Ce que ces quelques mois m'ont appris, que le luxe n'est pas toujours celui que l'on croit.

Si je reprends la définition du Larousse citée plus haut :

Caractère de ce qui est coûteux, raffiné, somptueux : Le luxe de la table.

Je peux l'avoir ici car j'ai mangé aussi bon; mais pas à des prix exorbitants comme sur Paris. Ce ne sont pas les mêmes mets, mais on peut trouver tout ce dont on a envie et les grandes villes ne sont jamais bien loin.

D'ailleurs, ici la qualité de la viande, des fruits est tout autre car ce sont de petits producteurs qui fournissent et le prix est moindre donc le luxe de la table je peux y avoir accès, sans que ça me coûte un bras. En fait, on se pavane d'être allé dans tel ou tel restaurant, lieu, mais le bien manger est partout, même en province.

Environnement constitué par des objets coûteux ; manière de vivre coûteuse et raffinée.

On pourrait penser qu'il faut habiter dans une grande ville et notamment Paris pour y avoir accès mais que nenni.

Effectivement, je pensais à tort que ce serait un chemin de croix si je voulais quelque chose d'une grande maison. En fait, à l'heure actuelle, je peux la commander à distance et je peux assurer qu'au niveau de la livraison tout va nettement plus vite que sur Paris et sa banlieue. Ici rien n'est volé car il y a une certaine confiance entre ceux qui livrent et les habitants. Un respect mutuel que l'on ne trouve plus dans les grandes villes.

En fait, je me pose la question de savoir si j'ai toujours envie de ce genre de choses hors de prix que l'on arbore lors de soirées. Pour l'instant je suis plus dans la simplicité sans pour cela tomber dans la médiocrité.

Plaisir relativement coûteux qu'on s'offre sans vraie nécessité : Son seul luxe est sa collection de disques.

Je l'ai fait longtemps, je ne dis pas que je n'y reviendrai pas, mais pour l'instant ma nécessité se trouve dans l'amour et la présence de mes proches. Ce que l'on se permet d'une manière exceptionnelle ou ce que l'on se permet de dire, de faire en plus, pour se faire plaisir : Il ne peut pas se payer le luxe de lui dire ce qu'il pense de lui. Le dire, je le fais désormais, j'ai le luxe de refuser des choses par exemple pour mon blog alors qu'avant je disais oui à tout. J'ai appris à dire non à des amis qui abusaient de ma gentillesse également

Grande abondance de quelque chose : Un luxe de détails.

C'est certainement sur cette phrase que j'aurais le plus à dire.

Si l'on reste uniquement sur le terme luxe de détails est-ce que l'on parle de détails physiques comme porter de nombreux bijoux onéreux, de vêtements de marques, ou parlons-nous de détails qui nous apportent du bonheur à vivre au quotidien.

En ce moment je suis plus dans le luxe de détails mais insoupçonnable pour des gens qui n'ont pas encore touché du doigt ce genre de luxe







J'ai vu, ou connu, de nombreuses personnes qui ne savaient quoi faire de leur argent. Elles voyageaient, s'offraient tout ce qu'elles désiraient et pourtant je sentais au fond d'elles qu'elles n'étaient pas heureuses. Il leur manquait toujours quelque chose pour atteindre le graal. De plus, elles vivaient dans le luxe mais n'étaient pas très raffinées. Le luxe n'est pas toujours ce que l'on croit, le luxe on peut l'atteindre et éprouver du plaisir, un plaisir même extrême. En fait, quand on ne regarde plus bien les gens, les choses, la vie, on passe à côté de quelque chose. Le luxe peut devenir un mode de vie sans avoir besoin de superflu inutile.

Sans le vouloir vraiment, j'ai amorcé un retour aux sources. Parisienne dans le cœur je le serai toujours et je ne renie rien, d'ailleurs je sais que je prendrai plaisir à retourner dans certaines soirées, à revoir des gens connus, mais j'ai compris que des sacs à je ne sais combien d'euros, des fringues hors de prix, et d'autres choses coûteuses, ne sont plus forcément ce dont j'ai besoin.

Je vais continuer à aimer le caviar, le champagne, l'excellent chocolat, à me parfumer avec de bonnes fragrances, vouloir de belles choses mais sans abuser de tout cela. On ne change pas radicalement du jour au lendemain !!!

Ma progression vers une autre sorte de luxe je l'ai comprise, admise. Il me faudra encore du temps pour y accéder mais je sais, je sens que le vrai luxe est là je viens de le toucher du doigt. Je tends vers cette tendance, choisir le luxe de ce que je veux faire de ma vie et où je veux la vivre et surtout comment.

Je sais qu'un jour je partirai définitivement de Paris.... Depuis que j'ai commencé à écrire ces lignes je pensais poursuivre pour quelque temps ma vie à Paris ou du moins sa banlieue et le hasard a voulu que je croise quelqu'un, qui connaissait quelqu'un.... On m'a parlé d'une location, j'ai visité une maison, coup de cœur. Je n'aurais jamais pu me louer en Ile de France un tel bien, et en 4 jours tout fût réglé et d'ici quelques mois je quitte Paris pour m'établir dans un village de 700 habitants. Le destin a joué son rôle et j'ai saisi cette chance au vol. Je pense que je peux désormais écrire luxe en lettres majuscules car je crois avoir enfin atteint la plénitude du *Luxe* si je puis m'exprimer ainsi.











D'aucuns diront que je suis devenue folle, que l'on m'a envoûtée, ou que sais-je. Je connais la vérité, cette année charnière m'a ouvert les yeux sur de nombreux sujets. J'aborde ici le luxe, mais il y a d'autres réalités qui sont devenue évidentes à mes yeux.

En fait, le luxe ne serait-il pas d'avoir le luxe de choisir sa vie. Le véritable luxe ne s'achète pas il se vit !!! Il n'y a pas qu'une forme de luxe mais plusieurs je viens de l'apprendre.

Pour exemple, dans le même village où je viens depuis 12 ans j'ai connu 4 locations.

Un tout petit gîte familial où je me trouvais très bien. Un chalet très bien conçu où je suis allée souvent mais où l'environnement devenait trop bruyant avec le temps. Un autre gîte, tellement familial, sans doute le plus simple, celui qui en jetait le moins, pas de poudre aux yeux, mais c'est celui où je me suis sentie de suite comme chez moi. Le dernier, impressionnant quand je suis rentrée. Le luxe, une jolie décoration, la technologie dernier cri et pourtant c'est celui que j'ai le moins aimé. Savez-vous pourquoi parce qu'il n'a pas d'âme. Tout cela pour vous dire que certains descendent dans des palaces, mais l'argent, tout ce luxe, n'apporte rien si rien

ne s'en dégage et que ça ne vit pas. Même une maison, un appartement, n'importe quel logement doit vivre et apporter quelque chose et le réel luxe réside en cela également. La particularité du luxe c'est qu'il ne se trouve pas dans le prix que l'on va mettre mais dans ce qu'il nous fait éprouver, peu importe ce qu'il coûte car parfois il n'y a pas de tribut, il nous est offert, il faut simplement le découvrir et bien ouvrir les yeux et son cœur.

En cette période compliquée j'inciterai tout le monde à chercher, pour ceux qui aiment le luxe, dans des détails, des moments, des rencontres, afin de retrouver une certaine richesse de joie et de vie.

J'ai toujours aimé le luxe, moi mais comme j'avais pas les moyens d'y vivre dans le luxe, j'ai décidé de quitter Paris...

Aujourd'hui j'ai décidé de m'offrir le luxe, de prendre le temps, de profiter des proches qui le méritent réellement, d'être heureuse vraiment.

Dame Skarlette



ISABELLE LANGLOIS
PARIS



Liste points de vente
isabellelanglois.com

UNE HISTOIRE DE CAVIAR

par Thomas Bergen





Un esturgeon dans un bassin aquacole de Kaluga Queen sur le lac Qiandao (©WANG ZHAO / AFP)

Connaissez-vous le Caviar ? De nom certainement tandis que d'expérience plus rarement. Avec l'arrivée de l'Automne et les fêtes de fin d'année qui s'approchent, la rédaction de la revue des Hautes Exigences s'est penchée sur le Caviar. Le Caviar est souvent un symbole du rêve, du luxe et du voyage lointain. Ode à des périodes emportées par le temps, dans des temps oubliés où le faste n'était jamais loin.

*Le Caviar a-t-il toujours été considéré comme un mets de Luxe ?
L'opulence est-elle sans conséquence ?*

Aujourd'hui nous décidons de vous livrer un dossier spécial sur ce produit devenu indissociable du luxe telle une icône. La rédaction s'est intéressée à l'histoire de cet or noir et vous dévoile un dossier 100% Culture Luxe autour du Caviar. Un voyage entre histoire, géopolitique et réalités écologiques...



Esturgeon sur une pièce du 4ème siècle avant JC



Gravure d'esturgeon du 17ème siècle

Si l'image du consommateur de caviar actuel prend dans notre imaginaire des traits ostentatoires & hédonistes, il faut savoir qu'à l'origine, il n'en était rien. Déjà connu des grecs selon Aristote, ce sont les perses qui ont compris au IX^{ème} siècle l'intérêt de ce super-aliment qu'est le caviar en lui confiant de multiples vertus dont celui d'apporter plus d'endurance.

Pourtant, quelques siècles plus tard, le super-aliment disparaît des hautes tables et des banquets pour sombrer dans l'oubli. Nos premiers écrits français concernant le caviar furent délivrés par **Bertrandon de la Broquière**.

Ce voyageur et pèlerin bourguignon, qui en découvrant ce mets lors de son voyage en Asie mineure en 1431, rapporta ceci dans ses écrits:

« Et fu en ceste ville de Bourse où je mengeay premièrement du cavyaire avec l'uyle d'olive, lequel, quant on n'a aultre chose que mengier, ne vault gueires que pour les Grecz »

Nous sommes loin de la réputation actuelle du produit. Pourtant quelques siècles plus tard, le Caviar récupèrera ses lettres de noblesse grâce à la diplomatie des royaumes si bien qu'au Moyen Âge, si un pêcheur en dénicher, les rois (français, anglais, danois...) l'accaparent. L'esturgeon devient le poisson des rois.

Ce n'est qu'à partir du XVI^{ème} siècle que la consommation du caviar prend un essor considérable en Europe et en Russie, principalement autour de la Mer Caspienne et de la Mer Noire.

Quand les Russes reprennent en leur possession les rives de la Volga, auparavant sous domination mongole, ils récupèrent par la même occasion l'accès à la Mer Caspienne. Afin de remercier les Cosaques, caste guerrière, qui ont combattu à leurs côtés, les Russes leur laissent la garde des nouvelles frontières ainsi que la tenue des pêcheries de la région.

En échange, les Cosaques ne doivent payer qu'un tribut symbolique : quelques fourrures et un peu de caviar, qui n'avait à l'époque qu'une faible valeur.

C'est à ce moment-là que les premiers **Romanov** commencent à apprécier cette denrée, si bien qu'en 1675, le **Tsar Alexis 1er** déclare le caviar sous monopole impérial. Le caviar débarque à la cour de Russie. Il devient alors un mets prisé par les premiers tsars de Russie et acquiert sa réputation d'aliment rare, luxueux.

Il s'en suit avec l'ouverture commerciale progressive de la Russie, du début des exportations. A l'époque, seul le caviar pressé est échangé, un produit qui ne séduit pas tout le monde ! C'est le cas à la cour de Versailles où le roi Louis XV le recrache avec dégoût au sol à sa première cuillerée, le tout devant l'ambassadeur du Tsar, en 1723

En raison des difficultés d'acheminement lié à la chaîne de froid nécessaire au transport, il est presque impossible de recevoir du caviar frais en Europe. Il devient alors un mets mythique, évoqué dans les récits de voyage.

L'intérêt pour le caviar gagne peu à peu les autres pays européens, bien qu'il reste un met encore réservé à l'élite. La réputation du caviar gravit les échelons du prestige jusqu'à atteindre les sommets au XIX^{ème} siècle.

Une ressource Infinie ?

Au XIX^{ème} siècle, des esturgeons remontent frayer dans tous les fleuves de l'hémisphère nord, de la Gironde au Danube, de la Volga à l'Amour, du Delaware au Mississipi.

A New York, la chair de l'esturgeon de l'Hudson est si commune qu'on l'appelle «Albany beef». Les Etats-Unis sont alors le premier producteur de caviar. Dans les bars, on en offre des coupelles à la place des cacahuètes. La surpêche va alors décimer les esturgeons d'Amérique.

Vers 1900, ils ont presque disparu. Les stocks ne se reconstitueront jamais...

L'esturgeon, lui, restait pendant ce temps l'un des rois de la Caspienne, la plus grande mer intérieure du globe, où se jettent la Volga et l'Oural.

Elle abrite des millions d'Acipenser persicus (ossetra), d'esturgeons étoilés (sevruga), ainsi que des bélugas (le géant de la famille, qui peut mesurer 7 mètres).

Véritable fossile vivant, avec son rostre cartilagineux lui servant à aspirer ses proies, l'esturgeon se plaît dans ses eaux peu salées depuis plus de deux cent millions d'années! Les réserves semblent inépuisables, et le régime tsariste contrôle la pêche. Jusqu'en 1917, **Nicolas II** prélève chaque année sa dîme en perles noires.

La révolution industrielle du XIX^{ème} siècle permet enfin au caviar frais de voyager jusqu'aux tables européennes. La glace industrielle, les chemins de fer et les méthodes modernes de conservation favorisent une diffusion mondiale progressive.

C'est à cette époque qu'apparaît le caviar en grains et le caviar malossol.

Cet or noir était exporté par glacières spéciales via bateaux et trains depuis la Russie, la Roumanie et l'Iran, avec un renouvellement de glace pendant le transport d'où un prix tendant à devenir prohibitif.

À partir du XX^{ème} siècle, le transport aérien commence à prendre le relais du train et des bateaux pour permettre des exportations vers des contrées éloignées. A cette époque, la Russie et l'Iran sont les principaux pays producteurs.



La France devient, dans le même temps, le pays de prédilection des milieux aisés russes. Suite à la Révolution Russe de 1917, c'est une véritable « vague russophile » qui déferle sur le pays. Une véritable mode du caviar s'installe ainsi en France, pays considéré alors comme la référence ultime en termes de bon goût.

Dans les années 1920, effet collatéral de la révolution bolchevique, les émigrés russes lancent la mode du caviar à Paris.

C'est la naissance des grandes maisons comme **Petrossian**. Le restaurateur et importateur de caviar russe **Emile Prunier** achète quant à lui des pêcheries en Gironde. Il y produit son propre caviar d'*Acipenser sturio*, un esturgeon indigène à l'Aquitaine. Ce génie du marketing lance le « caviar frais », livré dans la capitale vingt-quatre heures après fabrication ! En 1927, le Russe Arcady Fixon crée **Kaspia** à l'Opéra. Il s'implante à Nice et à Cannes où il installe des distributeurs réfrigérés de sandwiches au caviar !

À la même époque dans la Grande Russie, les soviétiques sanctionnent de trente ans de goulag la pêche illégale d'esturgeon et placent le commerce du caviar sous le contrôle d'un organisme d'Etat. La nomenklatura en raffole, les Russes ordinaires l'échangent à l'occasion contre des bas de Nylon ou des jeans ! Après 1945, l'Iran, un autre riverain de la Caspienne, augmente ses exportations, tandis que le Shah éblouit ses invités avec de l'Almas: ce rarissime caviar albinos, qui est toujours actuellement considéré comme le plus luxueux et le plus cher au Monde, servi dans son écrin en or.





C'est aux Iraniens d'ailleurs que l'on doit la «boîte d'origine» en métal, cerclée de caoutchouc, qui laisse respirer le caviar lors de son affinage. Ils révolutionnent aussi le salage, une étape cruciale, car le sel conserve et exalte les arômes en employant du borax.

«La recette russe, très salée, s'accordait avec le froid et la vodka. Le goût iranien, plus subtil, élargit le cercle des amateurs. Il est enfin permis de déboucher du champagne avec le caviar !»

Caviar Prunier

Durant cette période, l'URSS confie l'exclusivité de ces pêcheries de la Mer Caspienne à Robert Lalagade, un militaire qui a créé en 1921 Caviar Volga. Fort de son monopole, il vend du caviar au paquebot le France, mais aussi à l'Élysée ou encore au Concorde, le célèbre avion supersonique.



C'est en 1956 que l'Iran reprend le contrôle de la Mer Caspienne, Monsieur Robert de Lalagade remporte également la diffusion du caviar iranien. En contrepartie le Shah d'Iran lui demande de créer la Maison de l'Iran sur les Champs-Élysées et la Maison du Caviar. Le caviar s'affirme ainsi dans la géopolitique et ce n'est qu'un début. . .



Quand le faste mène à la folie des hommes

De Marilyn Monroe à l'Aga Khan en passant par le célèbre personnage de fiction 007, le caviar ne laisse plus personne indifférent en recevant une image de plus en plus glamour.

C'est alors que les stocks d'esturgeons sauvages de la Caspienne, d'où provient 90% du caviar s'amenuisent. La faute aux barrages érigés sous Khrouchtchev, qui empêchent les poissons d'accéder aux zones de frai et à la pollution due à l'épandage de pesticides ainsi qu'aux rejets des usines soviétiques.

Si la révolution khomeyniste de 1979 a peu d'effet sur la pêche côté iranien, l'éclatement de l'URSS, en 1991, précipite le chaos en Mer Caspienne. C'est une période hostile qui s'installe pour les esturgeons, d'autant plus que trois nouveaux Etats (Azerbaïdjan, Turkménistan, Kazakhstan) veulent leur part de l'or noir de la Caspienne.

Côté fédération de Russie, les habitants du Daghestan et de la Kalmoukie braconnent pour survivre. Leur pillage est supervisé par les mafias locales, qui financent une flotte de bateaux puissants et corrompent les fonctionnaires.

Au milieu des années 1990, pour 1 tonne de poisson pêchée légalement, de 5 à 12 le sont illégalement. . .

Vers la fin du XXème siècle, les principaux pays producteurs de caviar sauvage étaient le Kazakhstan, la Russie, l'Azerbaïdjan et





À cette période, l'Ukraine et la Roumanie, pays producteurs; font face à une pollution en Mer Noire et découvrent non sans amertume les conséquences de la surpêche. Des années 70 aux années 90, la production annuelle de Caviar Sauvage passe de 1000 tonnes aux tragiques et significatives 10 tonnes.

Pourtant le caviar coule à flots. Les «nouveaux Russes» renouent avec le faste de la cour des tsars, l'Occident est inondé de caviar de contrebande, conditionné la nuit, en mer, pour échapper aux patrouilles. «Chaque jour, on recevait la visite de mystérieux intermédiaires nous proposant du caviar russe 40% moins cher que notre caviar iranien de la part d'ex-membres du KGB, du personnel d'ambassade etc...», raconte Peter Rebeiz, fondateur de Caviar House.

«En 1995, se souvient Armen Petrossian, le caviar valait 700 francs (env. 105 euros) le kilo dans tous les hypermarchés. Et le nôtre, le bon, l'officiel, était cinq fois plus cher !»

Selon la Cites, l'organisme de l'ONU qui régule le commerce international des espèces en danger, la pollution et le braconnage entraînent alors une chute de 90% du nombre d'esturgeons dans la Caspienne. En 1997, la Cites inscrit toutes les espèces d'esturgeons à son «annexe II», première étape d'un plan de sauvegarde. Puis elle impose des règles d'étiquetage assurant la traçabilité du caviar. Plus que tout, elle met en place des quotas d'exportation, renégociés chaque année avec les Etats producteurs (qui doivent, pour en bénéficier, fournir des informations et des engagements précis).

«Marilyn ? - Oui c'est moi» - Marilyn Monroe
Issu du film «Les hommes préfèrent les blondes»

L'implication du crime organisé rend la situation encore plus compliquée. L'offre se raréfiant brutalement, les prix explosent... et le trafic redouble. Saisies, mais pratiquement jamais détruites, les cargaisons de caviar illégal resurgissent, pasteurisées (pour les «prolonger») et bardées de faux certificats Cites. Les contrôleurs trop zélés sont éliminés.

En 1996, au Daghestan, un attentat à la bombe tue 66 gardes-côtes, leurs femmes et leurs enfants... Pour stopper le carnage, il n'existe qu'une solution à l'horizon : produire du caviar d'élevage en quantité suffisante pour satisfaire la demande mondiale. Un objectif quasiment atteint aujourd'hui, avec 120 à 150 tonnes annuelles de caviar d'élevage. Alors que le caviar sauvage est totalement interdit depuis 2010, on ne risque plus la pénurie. La France et l'Italie deviennent les premiers producteurs mondiaux.

De nombreux pays se sont lancés dans l'élevage et les fermes aquacoles, ce qui requiert cependant de lourds investissements. La femelle esturgeon ne pondant qu'au bout de huit à dix ans, la sélection des espèces s'est révélée compliquée. Difficile d'élever le mythique Béluga, qui est cannibale. Inutile de tenter l'expérience avec le Sturio girondin dépérissant en captivité.

La Lombardie et la Vénétie ont opté pour l'*Acipenser Transmontanus* américain ou esturgeon blanc. Côté français: en Sologne et en Aquitaine ce sera l'*Acipenser Baeri*, originaire de Sibérie. Si en 1991, la première récolte de caviar «captif» français, d'environ 40 kilos, avait un léger goût de vase, le produit s'est depuis immensément amélioré.



Véritable «*success story*», **Sturgeon**, une ex-pisciculture de truites d'Aquitaine, est devenu le leader hexagonal avec ses marques **Sturia**, **Ikka** et **Siberia**. Pour sa part, la Maison **Petrossian** a des accords exclusifs avec des fermes en Pologne, en Israël, en Californie, en Iran, en Chine, en Bulgarie... Quant à **Prunier** (racheté en 2000 par Pierre Bergé), il ne vend que du caviar élaboré dans sa Manufacture de Gironde, renouant ainsi avec son prestigieux passé.

Dans les années 2000, la surpêche, la pollution et la surexploitation de la ressource ont mené celle-ci sur la voie de la disparition voir même à l'extinction. Les esturgeons disparaissent de leurs habitats historiques...

« *Comment faire rêver les clients avec un produit enveloppé par le mythe du voyage lointain ?* »

En l'absence de mythe, certains se battent pour lui créer de «nouveaux terroirs». De l'Aquitaine à Abu Dhabi (qui a inventé le «caviar du désert»), en Uruguay, où la firme suisse **Zwyer** a installé ses fermes aquacoles «responsables» produisant un caviar «éthique». Le secteur s'essaye également à élargir le cercle des adeptes avec de miniportions ludiques, porte d'entrée au caviar de qualité à prix plus que correct comme l'**Eggxiting** de **Petrossian** (12 grammes) ou l'**En-K** de **Kaviari** (15 grammes). Autre philosophie que l'on retrouve cette fois-ci chez **Prunier**. Ce producteur adopte le parti risqué mais réussi d'adapter les perles noires à la *street food* dans son café à l'image de sa «*baguette caviar*»



Caviar de France Producteur de caviar en région Aquitaine ©Philippe Labeguerie



«Si le caviar était bon marché, les gens n'en mangeraient pas.»

D'après Armen Petrossian, l'élevage n'est pas une finalité. «Je milite en faveur d'une petite production très contrôlée de caviar sauvage. Sans quoi, tout le monde se fichera du sort des esturgeons, jusqu'à leur extinction !» Chez Prunier, on adorerait «d'ici quinze ans, peut-être, produire à nouveau du caviar avec des sturio de la Gironde». En attendant, le prochain chapitre s'écrit déjà en Chine.

Aquaculteurs réputés, les Chinois ont créé de gigantesques fermes à l'embouchure du fleuve Amour. Ils pourront bientôt fournir entre le tiers et la moitié du caviar mondial. Pour autant, les petites perles démocratiques ne reviendront sans doute pas dans les rayons des supermarchés. La leçon de Marx (dans sa version Groucho) pourrait bien faire réfléchir les Chinois.

CHRONOLOGIE DU CAVIAR

– 350 avant J.-C.

Au IV^e siècle avant Jésus-Christ, Aristote mentionne déjà que les Grecs consomment des œufs d'esturgeon lors de certains banquets. C'est la première référence connue au caviar.

850

Le mot caviar apparaît au IX^e siècle. Il aurait pour origine le turc «khavyar», (œufs de poisson). Les Perses l'appellent «chav-jar» (biscuit fort) et croient qu'il stimule l'endurance.

1600

Après avoir fait de rares apparitions dans les cours occidentales, le caviar devient un mets prisé par les premiers tsars de Russie. Il acquiert sa réputation d'aliment rare et luxueux.

1850

Au XIX^e siècle, les Etats-Unis deviennent le premier producteur mondial de caviar et le commercialisent à très bas prix. Vers 1900, les stocks des fleuves américains sont quasiment épuisés.

1920

Les émigrés fuyant la révolution russe mettent le caviar de la Caspienne à la mode à Paris. La maison Petrossian y est fondée et la maison Prunier, fondée en 1872, se lance en producteur de Caviar français. Elles existent toujours.

1991

L'éclatement de l'URSS et la création de trois nouveaux Etats sur le littoral de la Caspienne provoquent un pillage des stocks d'esturgeon. Le marché est inondé de caviar, les prix chutent.

2006

Après avoir pris des mesures pour sauver les esturgeons dès 1996, la CITES (un organisme de l'ONU) interdit l'exportation du caviar sauvage en 2006. Il est remplacé par le caviar d'élevage.

2020

En 2020, deux grandes Maisons fêtent leur centenaire "Caviar". Il s'agit de la Maison **Prunier**, l'un des historiques producteurs de caviar de France en Aquitaine et de la Maison **Petrossian**, iconique dans son travail de sourcing des plus belles perles noires. La situation a frôlé la catastrophe voir l'extinction pour les différentes espèces d'esturgeon. Le point positif est que certaines espèces sont signalées « de retour ». Elles récupèrent ainsi dans des proportions très variables leur population dans certaines zones. Ce n'est malheureusement pas le cas de toutes les espèces et les différentes sources de pollution des eaux y jouent un rôle majeur.



De l'Esturgeon au Caviar

Il faut savoir que le caviar n'est pas défini de par son origine mais de par l'espèce d'esturgeon dont il provient. Les esturgeons sont répartis en 2 familles pour un total d'une vingtaine d'espèces. Parmi celle-ci, toutes ne donnent pas du caviar car déjà, seules les femelles esturgeons en donnent. De plus, il faut attendre minimum 3 ans avant de connaître le sexe d'un esturgeon et attendre encore entre 7 à 20 ans selon les espèces pour la maturité sexuelle. Il n'est pas étonnant que l'espèce a faillit disparaître sous la gourmandise des hommes avec un cycle de reproduction aussi long. Le tout malmené par le duo : Pollution et Surpêche.

Si l'esturgeon sauvage a frôlé l'extinction, heureusement, des mesures ont été prises et la sauvegarde a débuté grâce aux fermes d'élevage.

Actuellement en France, le caviar sauvage est interdit d'importation en Union Européenne et les seuls caviars sauvages disponibles sont issus de la contrebande avec des qualités de caviar sauvage qui n'ont rien de comparable avec les marchés homologués du caviar sauvage des années 70 à 90.

Sachant que la qualité d'eau dans laquelle évoluent les esturgeons en pisciculture ou en étang est primordiale à sa qualité organoleptique, un environnement hydrique, exempt de nitrates, de pesticides, de fongicides et autres polluant que l'on peut retrouver dans les nappes phréatiques et les cultures est recommandé car reconnue comme augmentant sensiblement la qualité gustative du Caviar et sa longueur en bouche.





Autour du mot caviar

En France, selon l'Arrêté du 24/11/1962, l'utilisation du terme Caviar est réservé aux œufs d'esturgeons, le terme succédané de Caviar peut être donné aux œufs de poissons à condition de préciser le nom du poisson concerné. Ainsi et par logique, les œufs d'escargots comme ceux issus de l'oursin sont exclus de cette dénomination.

L'exception végétale

Il s'agit de l'Aubergine et de son reconnu caviar. Caviar d'Aubergine si reconnu que cette préparation végétale provençale est la seule à pouvoir porter ce nom de par son ancienneté et sa constance car approuvé par l'administration.



Les vertus du Caviar



Si cela fait plus de 2000 ans que les bienfaits du caviar sont reconnus, ce n'est pas pour rien, cependant, ce n'est qu'à notre époque moderne que nous pouvons les expliquer scientifiquement. Tout d'abord, le caviar est riche en Omega 3, un anti-inflammatoire et contient des bonnes graisses polyinsaturées, on lui confère des propriétés anti-âge et aphrodisiaques. Sa teneur en histidine, en isoleucine, en lysine et en méthionine est riche, il contient également de la vitamine B12, excellente pour le moral, la vitamine D qu'il contient booste les défenses immunitaires. En plus d'être un excellent

Anti-Oxydant, Energisant et Régénérant, la Choline qu'il contient le transforme en un excellent remède contre la gueule de bois mais surtout, permet de soulager les foies fatigués.

Ce super-aliment est également riche en actif cosmétique avec la vitelline, une substance nutritive riche en phospholipides et en phosphoprotéines qui sont des constituants essentiels des cellules. Il n'est donc pas étonnant de retrouver le caviar au cœur de certaines formulations de soin anti-âge, La Prairie en est un exemple.

Le Caviar, un mets tout en nuances

Volontairement, nous ne vous présenterons que des variétés disponibles à la vente en France et issues des fermes d'élevage agréées. Il faut savoir que l'Italie est le premier pays producteur de caviar tandis que la Chine a pris la seconde place, longtemps occupée par la France, France qui passe troisième de ce podium des producteurs d'Or Noir. La principale aire de production de caviar de qualité située en Aquitaine où producteurs produisent environ 20 tonnes de caviar par an et se sont associés dans la volonté de création d'une IGP. En plus des spécificités de chaque espèce, l'affinage apporte aussi sa spécificité. Voici une petite sélection de coups de cœur par espèce.

•

Acipenser Baerii *L'esturgeon sibérien*

Historiquement et naturellement présent en Chine, au Kazakhstan et en Russie, c'est un esturgeon qui s'adapte très bien à l'élevage si tous les paramètres sont présents et c'est d'ailleurs pour cela qu'on le retrouve actuellement dans les pays suivants : France, Italie, Chine, Bulgarie, USA, UEA, Vietnam, Pologne, Ukraine, Russie, Suisse, Estonie, Finlande, Belgique et Uruguay.

Acipenser Gueldenstaedtii *L'esturgeon Russe*

Cet esturgeon originaire de la Mer Caspienne et de la Mer Noire se retrouve dans les fermes d'élevage situés en Bulgarie, Chine, Israël, Allemagne, France, Italie, Vietnam, USA, UEA, Uruguay et en Corée du Sud.

Acipenser Naccarii *L'esturgeon de l'Adriatique*

Victime de la surpêche, il a quasiment disparu à l'état sauvage, cependant, c'est grâce à l'élevage que l'espèce survit. Celui que l'on retrouvait il y a plusieurs décades des bords de la mer l'Adriatique jusqu'au fleuve Pô en Italie se retrouve à Grenade en Espagne. La ferme d'élevage aux conditions optimales bénéficie des eaux cristallines de la Catalogne. Storione Ticino en Italie permet la survie de cette espèce sur l'un de ses territoires originels...

Acipenser Transmontanus *L'esturgeon blanc*

L'esturgeon blanc se retrouve à l'état naturel au Canada et aux Etats-Unis cependant, la population a été décimée par la surpêche de 1850 à 1900, cependant, nous le retrouvons dans des fermes aquacoles italiennes ainsi qu'aux Etats-Unis.

Huso Huso *Le Beluga*

Et voici le Roi des esturgeons, le plus gros poisson d'eau douce pouvant vivre un centenaire et plus. Il est également le roi de tous les caviars, celui dont on nous comptait les subtiles louanges depuis l'Azerbaïdjan, la Bulgarie, l'Iran, le Kazakhstan et la Russie au siècle passé et que nous continuons de savourer grâce à la Bulgarie, la Corée du Sud, les États-Unis et l'Iran. Il charme par ses gros œufs gris perle. En bouche, l'onctuosité s'amuse d'une charpente iodée le tout dans un équilibre aérien entre mâche à tomber et tendres saveurs beurrées. Sa persistance aromatique est incroyable !



Acipenser Nacarii ou Esturgeon de l'Adriatique



Huso Huso ou l'emblématique Beluga



Acipenser Baerii ou Esturgeon Sibérien

Le Caviar d'Aquitaine

Le caviar d'Aquitaine est un mets d'exception, un caviar de producteurs élaboré à partir d'esturgeons élevés dans les rivières et les étangs de la région qui bénéficient d'une qualité d'eau remarquable. Depuis des millénaires, l'eau souterraine est filtrée par les sols et gagne en pureté et en fraîcheur.

Grâce à cet environnement naturel exceptionnel, l'esturgeon grandit dans les meilleures conditions. En ajoutant à cela, l'expérience, la passion et le savoir-faire de producteurs historiques, l'Aquitaine propose un caviar d'excellente qualité, reconnue par les chefs étoilés.

Il n'y a pas un caviar d'Aquitaine mais des caviars d'Aquitaine. Produit naturel par excellence, le suivi et la sélection des esturgeons sont essentiels à la garantie d'obtention d'un caviar de très haute qualité.

De plus, les caviars sont sélectionnés selon la taille, la couleur et la texture puis, pour certains, affinés en boîte d'origine. Une large gamme de grands crus est donc présente sur les tables des grands restaurants. Le caviar d'Aquitaine révèle particulièrement des notes de noisettes et iodées. Enfin comme les bons vins, les caviars ressemblent aux producteurs passionnés qui les élaborent. C'est un produit vrai et sans concession. Si vous pouvez bien sûr retrouver les meilleurs caviars d'Aquitaine dans les boutiques spécialisées ou épiceries fines, vous pouvez également les acheter directement sur les sites web des producteurs ou, pour certains, dans tous les bons supermarchés.

Pour vous assurer d'acheter un vrai caviar Aquitaine, recherchez l'hologramme sur la boîte, il s'agit d'un sceau inviolable d'authenticité. La région Aquitaine abrite deux espèces d'esturgeon:

Le *Sturio* endémique des estuaires de la Gironde et de l'Adour.

Le *Baerii*, provenant de Sibérie mais acclimaté à l'écosystème aquitain. Le caviar d'Aquitaine est produit à partir de cette dernière espèce.

Le caviar d'aquitaine est un produit 100% français, les esturgeons naissent dans le Sud-Ouest, où ils passent toute leur vie dans les fermes de la région. L'élaboration des œufs se fait également à la ferme avec une main d'œuvre locale. Cette filière d'excellence est la fierté de cette région car outre son intégration parfaite, elle exporte vers l'Europe et le monde une partie importante de son volume.

Deux nouvelles espèces d'esturgeons vont rejoindre les élevages et nous retrouverons ainsi deux nouveaux caviars en région Aquitaine. Il s'agit du *Huso Huso* (Béluga) et de l'*Acipenser Gueldenstaedtii* (Esturgeon Russe). Dans certaines fermes aquacoles, les deux sont déjà présentes mais ne donnent pas encore leurs précieuses perles noires. Patience.





DÉCOUVRIR LE CAVIAR

Direction l'hédosnime assumé avec les perles noires issues de l'esturgeon. Une sélection pour découvrir, savourer ou retrouver ce mets fin sans concession.



*PETROSSIAN - Talisman®
Caviar Liquide - 95ml - 170€*



*CAVIAR DE FRANCE - Caviar du Bassin
boite 30 g : 60 € | 50 g : 99 € | 100 g : 198 € Acipenser Baerii*



*STURIA - Jasmin - 30g - 78€
Acipenser Baerii*

*CAVIAR PERLITA - Rare - 20g - 54€
Acipenser Baerii*



CAVIAR P

*RIOFRIO CAVIAR - Excelli
Acipenser Naccarii*





KAVIARI - Coffret trio de dégustation - 129€ - Acipenser Baerii, Gueldenstaedtii et Acipenser Schrenckii x Huso Dauricus - 3x20g



*PRUNIER - Caviar Siècle - 15gr pour 15€ - 80gr pour 80€
Acipenser Baerii*



us - 15g - 46€



*CAVIAR PERLE NOIRE - Classique - 30g - 71€
Acipenser Baerii*



A stone path leads through a lush garden towards a building. A decorative archway, made of black metal with intricate scrollwork and leaf patterns, frames the path. The background is filled with green foliage and trees, creating a serene and natural atmosphere.

LA
CLOSERIE
DES
PARFUMS

PARIS • 1972

www.lacloseriedesparfums.com



L'AUBERGE EPV

par Thomas Bergen / Crédits photos ©M. Cellard

La Bouitte e³ la famille Meilleur

En 2014, notre rédacteur en Chef avait découvert la famille Meilleur à Saint-Martin-de-Belleville en Savoie. Cet écrin hors catégorie était alors un restaurant deux étoiles au guide Michelin au charme fou ainsi qu'une maison d'hôtes familiale où le sens de l'accueil primait sur tout.

Le sentiment d'être dans un lieu singulier et hors-temps marquait son empreinte dans des souvenirs inoubliables. Quelques années plus tard, la Bouitte décroche la 3^{ème} étoile au guide Michelin et devient également hôtel quatre étoiles puis 5 étoiles dans une idée de cohérence au cadre, au cœur des 3 Vallées, le tout, en conservant son âme et sa philosophie.



Le Luxe de l'Aubergiste

Ce sens de l'accueil, offert comme la famille Meilleur voudrait être accueillie, changeait drastiquement de l'univers Luxe et Haut-de-gamme. Un retour au Luxe de l'Aubergiste. Cette parenthèse de valeurs devient plus que nécessaire tant l'ostentation et l'argent ont tendance à corrompre ces lieux. Cette philosophie qui change de la Grande Cuisine de Palace alors que l'on côtoie les dentelles de la gastronomie donne un sens beaucoup plus profond. Plus authentique et c'est peut être en cela que la Bouitte est magique, à part et définitivement singulière.

En 2020, La Bouitte devient Entreprise du Patrimoine Vivant

Une marque de reconnaissance livrée par L'Institut National des Métiers d'Art (INMA), qui distingue des entreprises françaises détenant des savoir-faire artisanaux ou industriels d'excellence. Ce label a pour objectif de récompenser des entreprises françaises emblématiques, portant fièrement- de l'Hexagone aux Cinq continents - un patrimoine identitaire.

Ses critères sont la maîtrise d'un Savoir-Faire complexe et rare, une haute technicité, et un attachement à un territoire. En général associés à un terroir, où traditions, créativité et innovation se conjuguent. Derrière cette distinction se cachent la saga de la famille Meilleur et sa philosophie à part entre passion, générosité, humilité et travail d'équipe.



La Bouitte est la Première Maison de l'Histoire à avoir obtenu 3 étoiles au Guide Michelin en Savoie à Saint-Martin-de-Belleville (1500 m) et également à recevoir le label EPV.

©M. Bérenguer





Cette Maison triplement étoilée est d'autant plus touchante qu'elle se nourrit d'un patrimoine naturel et culturel, et qu'elle en délivre une interprétation singulière. À La Bouitte, âme, sens artistique et quête de perfection se rencontrent, dans un esprit qui porte simplicité et vérité.

René et Maxime Meilleur, père et fils, sont de vrais autodidactes. Loin de tout code, ils créent leur propre partition en toute liberté. Leur credo : transmettre leur amour de la montagne, à commencer par la Vallée des Belleville - plus grand domaine skiable du monde avec Les 3 Vallées -, mais aussi territoire en grande partie préservé aux portes du Parc de la Vanoise. Des alpages aux pics et glaciers, des rivières aux lacs d'altitude, de la forêt aux villages typiques... c'est toute une succession de paysages qui habitent les 2 Chefs. A l'instar de la Vallée des Encombres, riche en faune et flore sauvage.

LA BOUITTE

Hameau de St Marcel
73440 Saint-Martin de Belleville
Tel +33 479 089 677

la-bouitte.com

BE OF LIGHT



MÉPHISTOPHÉLÈS

FASHION SHOWS PRESS OFFICE VIDEO PHOTO MUSIC SHOWROOM CELEBRITY ETC.

www.mephistopheles.fr



—< Constance,
douce traversée
de l'océan Indien —>

True by Nature



CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

ILE MAURICE • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

constancehotels.com



LA GRANDE HISTOIRE

DU PARFUM

par Thomas Bergen

Du Sacré à la Médecine jusqu'à la Séduction

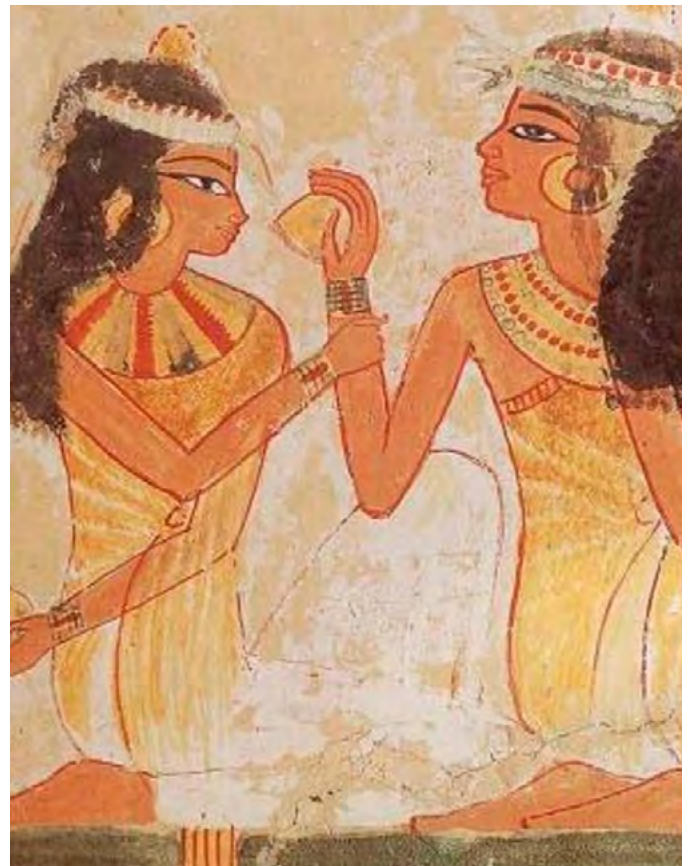
Nous l'avons sûrement oublié mais le parfum a toujours été usité par l'homme et ce, dès le néolithique. Les essences et aromates pouvaient servir à parfois impressionner le gibier chassé mais également créer certaine confusion défensive. Son usage explosa littéralement dans les temps antiques sous la forme d'encens, d'huiles et de baumes.

Les divinités recevaient les veloutes bleutées des encens en offrandes tandis que les baumes servaient principalement pour la santé et la séduction se dévoilait sous la forme d'huiles parfumées. Les techniques de production, rudimentaires, restèrent

inchangées jusqu'à la fin du moyen âge. Les produits étaient broyés, pilés, bouillis et imprégnés de matières grasses.

On utilisait des écorces, des résines, des racines et des matières animales servant de fixateurs à l'image du musc.

Le corps gras utilisé, en plus de fixer les odeurs, de par son action dermopénétrante laissait diffuser au corps les principes actifs des plantes médicinales et celles d'autres vertus. Le parfum de séduction étant l'usage d'une élite très réduite, le parfum servait principalement le sacré et la médecine.



La toilette Antique

Représentation des premiers usages et premières représentations du parfum. Entre rituel, beauté et santé.







L'utilisation du parfum marque également les premiers pas de l'aromathérapie. Très commune à l'époque, on pensait que le parfum pouvait soigner. Dans l'Égypte antique, les vertus médicinales des plantes et autres matières premières étaient répertoriées sur des papyrus. Il en était de même dans la Rome antique où plantes, fleurs et huiles odorantes étaient utilisées comme médicaments tandis que celles-ci n'étaient pas vu d'un très bon œil dans leur utilisation frivole et avec l'arrivée des principales religions monothéistes.

Artifices du diable pour l'église catholique, le parfum n'était toléré en Europe que sous la forme d'onguents, de crèmes, d'huiles parfumées, de baumes, de pommades et de couronnes de fleurs mais ceci, uniquement lors des cérémonies religieuses. Pourtant, si le parfum n'était pas le bienvenue, les essences et aromates le composant n'en étaient pourtant pas bannis. Bien au contraire, ils étaient précieusement conservés dans le carré des simples de chaque monastère. C'est également pour cela que les moines et religieux réussissaient à survivre aux différentes épidémies de ces périodes sombres en refermant leurs portes et en utilisant les plantes médicinales du carré des simples, dont une partie était réservée à la gent féminine

À cet époque, les Arabes étaient les maîtres de la routes des épices et ils rapportèrent de Chine et d'Inde des aromatiques et des techniques plus modernes comme la distillation mise au pour entre le 9ème et le 12ème siècle. Arrivèrent ainsi les essences de pin, de cèdre, de la myrte et de cannelle. Les croisades apportèrent avec elles les essences de santal, de musc et d'ambre. Le parfum faisait alors partie intégrante de l'hygiène, porté par des croyances de vertus médicinales. Après les croisades, c'est sous la forme de boules de savon que le parfum poursuivit sa route sans en oublier l'eau de rose.

Venise devint du 11^{ème} au 15^{ème} siècle la première place du commerce du parfum. Espagnols et Arabes consommaient énormément de produits parfumés, si bien que débuta une concurrence accrue entre les apothicaires, les épiciers et les marchands de matières premières. En Europe Méditerranéenne, les plantes telles que la sauge, la lavande, le thym, le laurier et le romarin étaient utilisées dans des inhalations, des fumigations, des rituels qui avaient pour but de se protéger des épidémies comme la Peste.

Grâce à la Renaissance, une nouvelle Ère s'annonçait pour le parfum. Avec l'imprimerie, les ouvrages arabes Al Kindi et Avicenne sur les techniques de la parfumerie diffusèrent le savoir et le perfectionnement de l'Alambic avec un système de refroidissement améliorant la distillation. La découverte de l'alcool éthylique permit également au parfum de bénéficier d'un support autre que les huiles ou les graisses. Ce support éthéré a comme avantage de bien dissoudre les huiles et graisses et de les faire s'évaporer progressivement.



Le premier Alcoolat célèbre d'Occident fut l'**Eau de la Reine de Hongrie** vers 1370, plus connue sous le nom d'**Eau de Hongrie**. Sa fragrance était originellement à base de romarin macéré dans un esprit de vin (Alcoolat de romarin) selon le principe recommandé par des médecins comme **Arnaud de Villeneuve** et **Raymond Nulle** à la fin du 13^{ème} siècle. Celle-ci sera enrichie plus tard d'essence de lavande, de bergamote, de jasmin, du cirse et de l'ambre.

—

En 1693, Simon Barbe écrit à son sujet:

« L'eau de la Reine d'Hongrie ne se peut si bonne qu'à Montpellier; parce qu'ils la font avec les fleurs de romarin qu'ils ont en abondance, mais cependant celle que nous faisons avec les feuilles est fort bonne et à la même vertu. »

—

On lui attribuait à l'époque des pouvoirs revitalisants, esthétiques et thérapeutiques pour les rhumatismes, les palpitations cardiaques, idéal contre la peste, les obstructions du foie, la jaunisse, les bourdonnements d'oreilles et les douleurs abdominales. Vous pouvez retrouver cette eau historique chez la **Maison Fragonard**.

L'Eau de Hongrie était considérée comme un élixir, c'est à dire le médicament le plus précieux, que l'on boit ou dont on se frictionne.

L'usage en Occident des solutions alcoolisées comme diluant est due à **Arnaud de Villeneuve** qui l'apprit des Arabes et la diffusa en Europe même si ce ne fut le cas qu'au 17^{ème} siècle, notamment avec la macération des fleurs et des feuilles dans une eau de vie qu'il assimilait à la solution alchimique de l'or potable.

Le parfum récupéra de son importance à mesure que l'hygiène reculait. Il faut dire que l'eau était vectrice de la plupart des épidémies. Il était utilisé pour masquer les mauvaises odeurs, parfumer les éventails, les vêtements et les gants, le métier de parfumeur étant associé au métier de gantier comme ce fut le cas pour **Jean-François Houbigant**.

La médecine était influencée par un courant de pensée. Les matières premières des parfums, animales comme végétales se révélaient être de bons traitements pour vaincre les maladies. Le chirurgien du Roi **Ambroise Paré** (1510-1590) et père de la chirurgie moderne a même construit des bains spécialisés nommés « le chaudron des plantes » à cet effet.

Le parfum devint partie intégrante des mœurs.







Les matières animales commencèrent à être introduites dans la composition des parfums. Elles étaient réputées pour conférer certaines vertus et l'aphrodisiaque fut la plus appréciée.

Le parfum commençait à dévoiler de manière plus assumée son jeu de séduction. La qualité des essences augmenta et l'Occident découvrit grâce aux grands explorateurs et découvreurs de nouvelles matières premières : la vanille, le cacao, le tabac, le gingembre, le poivre, le benjoin, la cannelle et bien d'autres épices.

La parfumerie suivit **Catherine de Médicis** qui partit épouser en France en 1533 le futur roi Henri II, accompagnée de son fidèle parfumeur **Renato Bianco** plus connu sous le nom de **René de Biancque**. **Alexandre Dumas** dans « *La Reine Margot* » en livrera un portrait de parfumeur officiel de la reine mais également d'empoisonneur au service de celle-ci. Accusé de créer des potions, sacs et gants empoisonnés, sa maîtrise et connaissances du double tranchant des fragrances mit en évidence que le parfum pouvait être dangereux et que la plus douce des odeurs pouvait se révéler telle une arme fatale. Ceci dit, ce duo aux légendes sombres ramènera d'Italie la mode des parfums agrumes et aromatiques qui contribuèrent à l'essor de la ville de Grasse.

Du Parfum, la ville de Grasse en devint la capitale. Toutes les nouvelles techniques s'y développèrent permettant de mieux recueillir l'essence précieuse des fleurs fragiles.

Au 18ème siècle, l'usage du parfum s'étalait sur tous les support. Du corps aux vêtements en passant par les accessoires et les cuirs. Il fallut cependant un siècle pour voir l'arrivée du vaporisateur.



À Versailles, le Roi Soleil était surnommé le « *Doux Fleurant* » car il se parfumait à outrance, avec du musc, de la civette, ses senteurs favorites... Cependant il finira son règne écœuré par la profusion d'odeurs en ne supportant plus que la fraîcheur de la fleur d'oranger. À sa mort, l'excès de parfum s'arrêta pour un retour de l'hygiène avec l'arrivée des cabinets de bains dans les demeures et l'intolérance croissante des personnes pour les parfums entêtants. Enfin, la soude caustique fut découverte et permit la création de savon, ce qui marqua une révolution dans les cosmétiques et l'hygiène.



Un pilier de l'Histoire du parfum fut l'Eau de Cologne. Elle fut créée par **Jean-Marie Farina** qui reprit l'héritage de **Giovanni Paolo Feminis** et son « *Aqua Mirabilis* ». Ce parfumeur italien qui s'installa à Cologne se mit à produire en 1708 une « *Eau Admirable* ».

Cette admirable Eau allait à contre-courant des parfums capiteux de la période. L'eau de Farina était produite à l'aide d'un mélange d'huiles essentielles et d'un alcool quasi-pur.

Ce principe de mélanger des huiles essentielles à de l'alcool était originaire d'Italie mais Farina innova par la fraîcheur et la légèreté de son Eau. Son succès fut tout d'abord local puis se diffusa dans toutes les grandes cours européennes. Dans la période où Farina s'installa à Cologne, seuls les étrangers de confession catholique et travaillant dans les métiers du luxe étaient les bienvenus (les produits de luxe désignaient exclusivement l'or, l'argent, la soie et les parfums).

Il faudra attendre l'occupation française de 1794-1814 pour que ces lois soient abolies. Elle fut aussi l'Eau la plus plagiée avec pas moins de 2000 plagiats vantant les vertus thérapeutiques de l'eau, notamment celle de protéger son utilisateur des épidémies qui frappaient l'Europe.

Elle était référencée comme médicament dans le *Codex Medicamentarius* rédigé et édité par les membres de la Faculté de Médecine de Paris au cours du 17ème siècle. On en retrouve sa composition dite quasi-quantitative de l'Aqua Mirabilis.

Un prospectus de la fin 18ème présentait l'Eau de Cologne comme une panacée. Par voie orale (50 à 60 gouttes dans 2 cuillerées de vin, d'eau de fontaine ou de bouillon, dans

ce dernier cas il faudra que le bouillon soit « juste un peu chaud », pour ne pas dénaturer les huiles essentielles) ou par voie topique, l'eau de Cologne est souveraine pour traiter la paralysie, les tremblements, l'apoplexie, les problèmes oculaires, la migraine, les maux de dents, la pleurésie, la colique

Ayant acquis les droits sur la formule originale lors de la reprise en 1862 de la **Maison Jean-Marie Farina**, rue Saint-Honoré à Paris, **Roger & Gallet** produit encore une eau de *Cologne Roger e³ Gallet Jean Marie Farina dite « Extra-Vieille »*.

Si vous vous rendez à Cologne, découvrez **Johann Maria Farina gegenüber dem Jülichs-Platz** qui constitue la parfumerie la plus ancienne du monde et encore existante, tenue par la huitième génération Farina.

La loi Chapelier en 1791 proscrit la corporation des maîtres gantiers parfumeurs et favorisa la naissance de la maison de parfum.



Enfin, si elle conserve et rend la santé, elle procure aussi la beauté; car elle embellit le teint, le rend uni, en dissipant toute sorte de Pastoies, et généralement tout ce qui le peut rendre inégal; pour cela il n'y a qu'à mêler de cette Eau avec autant d'eau de fontaine qu'il faut pour en faire une espèce de lait virginal, et s'en frotter le visage. Le mélange est aussi fort bon pour ceux qui ont le visage échauffé, et pour ceux qui ont eu la petite vérole; elle fait tomber promptement les croûtes, et empêche qu'on en soit marqué.

Cette Eau est très-utile et salutaire pour la toilette; elle conserve une odeur douce et agréable, rafraîchit l'intérieur et maintient la peau fraîche.

Plus cette Eau vieillit, et plus elle devient meilleure. Il faut qu'elle soit toujours bien bouchée, et avoir soin, quand on s'en frotte, de ne pas s'approcher de la chandelle: cette Eau est si subtile qu'elle s'enflammeroit.

APPROBATION

Moi soussigné, j'atteste par cette certification, que l'Eau Admirable du distillateur FÉMINIS possède les qualités susdites, et fait beaucoup de bien, particulièrement dans les tempéramens froids et phlogogiques, provenant d'une cause froide et catarrhale. A Cologne, le 15 Janvier 1777.

(L. S.) Mathieu Scatter, M.D. m. 116

Il est incontestable que PAUL FÉMINIS, inventeur et auteur de l'Eau Admirable de Cologne, n'a laissé son secret et sa composition, avant de mourir, qu'à son fils JEAN ANTOINE FARINA, qui le transmit en 1788 à ses héritiers, dont JEAN MARIE FARINA fait partie. Ce dernier vient d'établir son unique Magasin, qu'il tient par lui-même, rue Saint-Honoré, N°. 331, vis-à-vis le marché des Jacobins, et à côté de l'Hôtel de l'Arché-Trésoir de l'Empire.

Il avertit le Public qu'une infinité de mauvais compositeurs et contrefacteurs se sont servis des noms PAUL FÉMINIS et FARINA, ont contrefait les Armoires et Cachets; déclare que pour qu'il ne puisse plus être trompé, l'Instruction imprimée qui encadre les Flacons est signée de sa main, et que toutes celles qui ne seront pas revêtues des Sceaux du susdit Impri-meur, ne sont pas de l'Auteur.

Véritable signature:

Jean Marie Farina



VERTUS ET EFFETS
MERVEILLEUX DE L'EXCELLENTE

EAU ADMIRABLE
OU
EAU DE COLOGNE.

Approuvée par la faculté de Médecine, le 15 Janvier 1777.

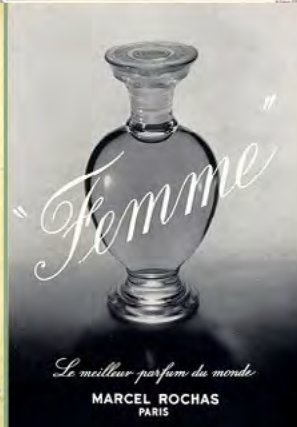
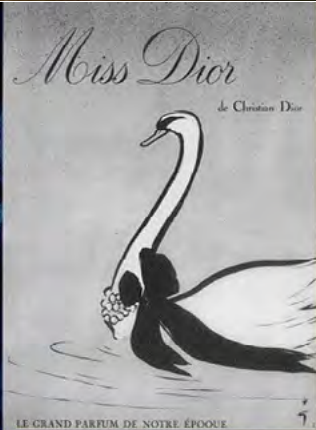
Il y a environ un siècle que cette Eau a été inventée et composée par PAUL FÉMINIS, Italien, et ancien Distillateur à Cologne. Elle est en grande réputation dans toute l'Europe.

On ne peut donner à cette Eau tout l'éloge qu'elle mérite: ses vertus sont au-dessus de tout ce qu'on en peut dire, et l'expérience constante qu'on en a par les effets surprenans que dans une infinité de maladies elle opère continuellement sur toutes les personnes, de quelque sexe et âge qu'elles soient, en est une preuve si convaincante, que c'est à juste titre qu'on lui a donné celui d'Eau Admirable.





The gorgeous, sexy-young fragrance. By Revlon
 Concentrated Cologne, Perfume, Perfumed Dusting Powder and Body Silk



La dernière révolution eut lieu vers 1860, avec l'essor industriel et publicitaire dont les conséquences furent considérables: conditionnement fabriqué en série (à l'époque, la parfumerie était sur commande), apparition des grands magasins qui démocratisèrent la parfumerie et surtout l'arrivée des premiers produits de synthèse liés aux développements de la chimie organique:

(Trèfle de LT Piver en 1896, La Rose Jacqueminot de François Coty en 1904 qui selon la légende, cassa un flacon au rayon parfum du Bon Marché). En 1882, Paul Parquet créa la Fougère Royale, le premier parfum faisant appel à un produit de synthèse, la courmarine.

Aimé Guerlain, fils du parfumeur qui avait ouvert un magasin à Paris en 1828 créa en 1889 le premier parfum à éléments de synthèse à base de vanilline et de courmarine, Jicky.

Paul Poiret créa en 1911 la marque Les Parfums de Rosine, initiant la génération de couturiers-parfumeurs. La parfumerie moderne était née. Cette période permet aux parfumeurs de se distinguer par son lieu de vente appelé salon de vente et de son lieu de production, le plus souvent des usines en périphérie des grandes villes.


Le parfum s'affranchissait de la médecine et du sacré pour embrasser la séduction. Les parfums de sillage et de peau naissaient en s'inscrivant dans un parallèle drolatique à ses origines du néolithique: la chasse. Chasse à l'amour par le sillage telle une chasse à appât pour lancer un piège qui s'assume tandis que la chasse à mains nues

fut traduite par le parfum de peau, un piège terriblement sensuel. L'âge d'or de la parfumerie française arriva sur la période 1920-1960 en s'imposant sur le monde entier jusqu'à l'arrivée de la concurrence sur le marché européen de la parfumerie américaine propulsée par la communication de masse et l'émergence marketing des sociostyles.

Premier parfum Lifestyle : Charlie de Revlon en 1973.

Dès les années 1990, la parfumerie se concentre dans quelques grands groupes internationaux.

Coty (Adidas, Balenciaga, Bottega Veneta, Burberry, Calvin Klein, Chloé, Escada, Gucci, Hugo Boss, Lacoste, Lancaster, Miu Miu, Roberto Cavalli, Tiffany & Co. etc...), L'Oréal (Lancôme, Cacharel, Giorgio Armani, Ralph Lauren, Diesel, Valentino, Atelier Cologne, Roger & Gallet, Yves Saint Laurent, Viktor & Rolf etc...), Shiseido avec sa marque Beauty Prestige International (Dolce & Gabbana, Issey Miyake, Serge Lutens, SHISEIDO Cosmetics etc...), LVMH (Parfums Christian Dior, Parfums Givenchy, Guerlain, Acqua Di Parma, Kenzo Parfums, Maison Francis Kurkdjian etc...), Puig (Dries Van Noton, Jean Paul Gaultier, Nina Ricci, Paco Rabanne, l'Artisan Parfumeur, Christian Louboutin, Comme des Garçons, Prada etc...), Interparfums (Boucheron, Rochas, Repetto, S.T. Dupont, Van Cleef & Arpels, Karl Lagerfeld, Lanvin, Montblanc, Paul Smith etc...) et bien d'autres.



Cette concentration dans les groupes internationaux a également eu un autre effet. Celui de l'essor de la niche et de la parfumerie indépendante dès la fin 2000, poussé dans un vent de liberté autant dans l'olfactif que dans le sillage. Si le précurseur toulonnais Paris Parfum s'est lancé en 1993 dans la niche sous l'impulsion de Denis Montigaud, c'est sont les années 2000 qui marquèrent les grands débuts de l'engouement pour la niche.

On y retrouve de belles maisons qui livrent des eaux parfois à contre-courant, différenciantes afin que le plus grand nombre se retrouve dans l'expression olfactive. Jovoy, qui en est l'un des fiers emblèmes, à la fois marque et écrin multimarques redonne du sens à la niche tout comme Marie-Antoinette, Nose, Sens Unique, Liquides, la Place Arts & Parfums et bien d'autres sur Paris et ailleurs en région comme à Lille avec Soleil d'Or ou à Bordeaux avec la Parfumerie de l'Opéra.

Le Parfum, de ses premiers usages à nos jours, est une aventure à la fois olfactive et subjective qui nous pousse à redécouvrir avec un autre regard les merveilles de la nature dans des lectures chargées d'émotions. Si le langage du parfum a depuis des années quitté sa terre natale, on le retrouve encore en Russie, au Moyen-Orient, en Amérique du Sud mais rassurons-nous, celui-ci ne tardera pas à rentrer un jour à la maison. L'essentiel est de laisser le temps aux jeunes générations de retrouver ses codes et d'en générer de nouveaux.



Sentir c'est bien, créer c'est encore mieux ! Atelier Maison avec Eléonore de Staël

La parfumeuse **Eléonore de Staël**, pionnière dans les méditations olfactives, vous invite à créer une Cologne afin de vous imprégner encore plus de cet univers qui lie les sens au thérapeutique. Pour ce faire, on vous recommandera : de l'huile essentielle chémotypée de Citronnier et/ou Bergamote, de Lavande Vraie, de Romarin à Cinéol et de Néroli, que vous pouvez retrouver en pharmacie et parapharmacie mais également dans certains espaces de vente dits essentiels comme de la grande distribution.

Tout d'abord, munissez vous d'un vaporisateur ou un flacon de 100ml (10cl)

Dans votre flacon :

- *insérer 8 ml d'huile essentielle chémotypée de Citronnier ou de Bergamote*
- *1ml d'huile essentielle chémotypée de Lavande vraie*
- *0,5 ml d'huile essentielle chémotypée de Romarin à Cinéole et de Néroli.*
- *Rajouter 10 ml d'eau et complétez le tout d'un alcool blanc comme une vodka ou un gin.*

Il ne vous reste plus qu'à remuer le tout et découvrir le résultat. Cette petite activité à la fois ludique et prenante sera également l'occasion en diffusion sur vos tissus de changer olfactivement l'air de vos foyers pour un moment de relaxation baigné de vertus, propres à l'histoire du parfum. Attention toutefois à ne pas s'en appliquer sur la peau car l'huile essentielle de citronnier est photosensibilisante.



Booster et renforcer ses défenses immunitaires

La magie de l'aromathérapie

Si actuellement sur les différents territoires du globe, l'euphorie dans sa vision baroque règne, ce n'est pourtant pas le moment de se laisser abattre, ni de se plonger dans des sentiments lourds. Avec de la légèreté psychique, on vous invite à découvrir quelques suggestions végétales et naturelles qui nous sortent d'un univers souvent trop chimique.

Les huiles essentielles sont d'excellentes alliées pour nous accompagner dans les changements de saisons. Il faut dire que les états grippaux ne sont pas terminés et que la saison des allergies pointe le bout de son nez. Du coup, ces suggestions pour prendre soin de soi et de ses proches peuvent faire grand bien mais l'invitation est à la prudence. Même si les huiles essentielles se trouvent le plus souvent en libre-service, veillez à ne jamais oublier qu'un usage inapproprié peut générer de lourdes conséquences. Elles peuvent être dermocaustiques, déconseillées chez la femme enceinte et chez les jeunes enfants. Il est important de scrupuleusement bien respecter les préconisations d'usage et les conseils d'un médecin aromathérapeute. Il est également très important que l'huile essentielle soit de Haute Qualité sinon cela reviendra à utiliser un placebo, ce même placebo qui tua progressivement l'homéopathie sur le territoire métropolitain. La garantie nécessaire pour que ses actifs soient véritablement actifs est la suivante: l'Huile Essentielle se doit d'être Chémotypée (HECT). Il ne sert à rien d'utiliser un produit dont les actifs seraient morts ou inopérants.

Dans un premier temps, la rédaction vous propose une petite solution barrière boostant votre immunité et accessible à tous. Pour ce faire, point besoin de se prendre la tête.

Munissez vous d'une huile essentielle chémotypée de Citronnier (Citrus Lemon), celle-ci est reconnue pour ses propriétés : antibactérienne, antiseptique, antivirale, vitamine-P mimétique et fluidifiante sanguine, tonique, digestive, carminative, dépurative et litholytique.

Attention, cette huile est photosensibilisante, c'est-à-dire qu'elle peut à l'exposition au soleil, marquer la peau de tâches brunes ou jaunes. Il ne faut donc pas l'utiliser si vous comptez vous exposer au soleil. De même que si vous l'utilisez, ne la prenez jamais pure car celle-ci est dermocaustique (provoque des irritations cutanées).

Placez deux gouttes d'huile essentielle chémotypée de Citrus Lemon dans 10 gouttes d'huile végétale de tournesol. Il ne reste plus qu'à vous l'appliquer sur les mains car l'huile végétale de tournesol est reconnue comme l'une des plus dermopénétrante (qui pénètre le derme de la peau) afin de vous faire bénéficier de ses propriétés actives.

5 Huiles Essentielles pour la saison

Les intersaisons sont toujours éprouvantes pour la santé de chacun. Coup de froid, Allergies, tout en conservant la fin des maladies rattachées à l'Automne. Pourtant, il y a des moyens non pas de se soigner mais de s'accompagner afin d'en réduire les symptômes et de vivre mieux. Attention, il est toujours nécessaire de suivre les préconisations d'usage et de suivre les conseils d'un médecin aromathérapeute. Les huiles suivantes sont sélectionnées pour leur vertus mais attention, elles vous sont données à titre indicatif et s'utilisent seules.

Laurier Noble (Laurel Nobilis)

Cette essence aromatique connue depuis l'Antiquité sur le bassin méditerranéen possède des propriétés très intéressantes. Anti-bactérienne remarquable, antivirale puissante, fongicide excellente, mucolytique et expectorante, antalgique et antinévralgique, régulatrice du système nerveux sympathique et parasympathique.

Dans son usage traditionnel, le laurier noble était utilisé pour traiter les bronchites et sinusites chroniques, les gripes et bien d'autres troubles.

L'utilisation de l'huile essentielle chémotypée de Laurier Noble est déconseillée chez la femme enceinte dans les trois premiers mois de la grossesse et il est nécessaire de préciser qu'une réaction de type allergique est toujours possible avec le naturel.

Marjolaine à Coquilles CT Thujanol (Origanum Majorana CT THUJANOL)

Plante aromatique du bassin méditerranéen à la saveur chaude fait partie de la même famille que l'origan mais est originaire de l'Égypte et de l'Asie du Sud-Est où elle pousse sur des sols riches et ensoleillée. Ses vertus sont proches du thym à thujanol avec lequel elle partage sa molécule aromatique, le thujanol. Elle est connue pour être bactéricide, fongicide, antivirale puissante, immunostimulante, stimulante et régénératrice, hépatocytaire, réchauffante circulatoire et neurologique équilibrante.

Dans son usage traditionnel, la marjolaine à coquilles CT Thujanol était utilisée pour traiter les angines, les trachéites, les pharyngites, les bronchites et les sinusites tout comme les stomatites, les gingivites, les amygdalites et les parodontites.

L'utilisation de l'huile essentielle chémotypée de marjolaine à coquilles ct thujanol est déconseillée chez la femme enceinte dans les trois premiers mois de la grossesse et il est nécessaire de préciser qu'une réaction de type allergique est toujours possible avec le naturel.

Myrte Verte à Cinéole (Myrtus communes CT CINÉOLE)

Une plante indigène du maquis méditerranéen de Corse et de Sardaigne a souvent été utilisée pour aromatiser le gibier et les viandes grasses mais est également d'excellente en liqueur.

Ses baies sont proches du goût de la genièvre tandis que ces feuilles sont proches du romarin et possèdent des propriétés astringentes et digestives intéressantes. Elle est connue pour ses propriétés anti-catarrhales, expectorantes, neurologiques, équilibrantes nerveuses et décongestionnantes prostatiques.

Dans son usage traditionnel, la Myrte Verte à Cinéole était utilisée pour traiter les gripes, les otites, les sinusites, les rhumes, les refroidissements, les bronchites et les toux grasses.

L'utilisation de l'huile essentielle chémotypée de Myrte Verte à Cinéole est déconseillée chez la femme enceinte et il est nécessaire de préciser qu'une réaction de type allergique est toujours possible avec le naturel.

Origan à inflorescences compactes ***(Origanum Compactum)***

Cette plante aromatique originaire d'Afrique du Nord apprécie les sols maigres sur un coteau montagneux et ensoleillé. Ses feuilles sont vert foncé au goût piquant tandis que ces fleurs sont d'un rose pourpre. On lui reconnaît des propriétés anti-bactériennes majeures à large spectre d'action, antivirales et stimulante immunitaire, fongicides, antimycobactériennes, toniques générales, stimulantes physique, mentale et sexuelle.

Dans son usage traditionnel, l'Origan à inflorescences compactes était utilisée pour traiter les infections bactériennes, virales et parasitaires des tissus cutanés, de voies urinaires, des ganglions, du tube digestif et des voies respiratoires (bronchites, angines, gripes, sinusites).

L'utilisation de l'huile essentielle chémotypée d'Origan à inflorescences compactes est déconseillée chez la femme enceinte, cette huile est dermocaustique (irritante pour la peau) donc il ne faut jamais l'utiliser pure et il est nécessaire de préciser qu'une réaction de type allergique est toujours possible avec le naturel.

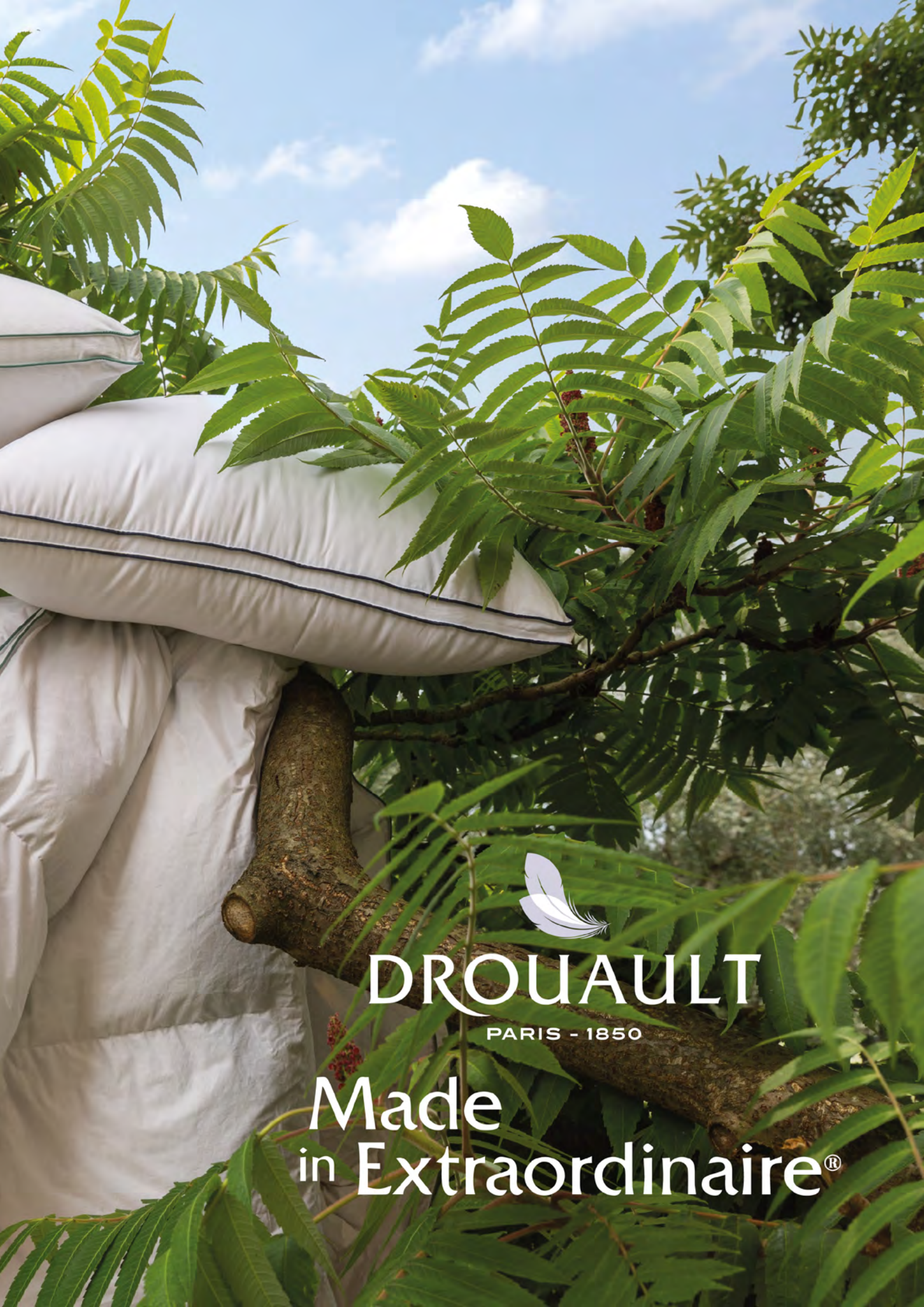
Sarriette des Montagnes ***(Satureja Montana)***

La sarriette est une plante vivace qui pousse sur les collines et basses montagnes calcaires. Son huile essentielle chémotypée est très connue pour son pouvoir anti-infectieux. Si elle fait partie des incontournables pour lutter contre les gènes pathogènes, sa dermocausticité limite son usage cutané. Ses propriétés sont les suivantes: Anti-bactériennes puissantes à large spectre d'action, antivirales et stimulantes immunitaires, fongicides, anti-parasitaires, antalgiques percutanées vulnéraires, toniques et stimulantes générales (nerveuse, circulatoire, sexuelle et digestive).

Dans son usage traditionnel, la Sarriette des Montagnes était utilisée pour traiter les infections pulmonaires virales ou bactériennes.

L'utilisation de l'huile essentielle chémotypée de Sarriette des Montagnes est déconseillée chez la femme enceinte, cette huile est dermocaustique (irritante pour la peau) donc il ne faut jamais l'utiliser pure et il est nécessaire de préciser qu'une réaction de type allergique est toujours possible avec le naturel.





DROUAULT

PARIS - 1850

Made
in Extraordinaire®

L'ÉDYSSÉE DU DIAMANT

par Thomas Bergen

凡欲讀經先念淨口業真言一遍

循唎

循唎

摩訶循唎

循循唎

娑婆訶

奉請除災金剛

奉請辟毒金剛

奉請黃隨求金剛

奉請白淨水金剛

奉請赤聲金剛

奉請定除厄金剛

奉請紫賢金剛

奉請大神金剛

金剛般若波羅蜜經





Selon la légende, le diamant serait exploité depuis plus de 6 000 ans en Inde et le Koh-I-Nor en est l'un des témoins. Cependant, les premières traces historiques du diamant sont datées d'il y a 3 000 ans. Toujours en Inde et ce, exclusivement dans les zones de gisement alluvionnaires (à comprendre les rives des cours d'eau). D'ailleurs, c'est dans la région indienne mythique du Golconde, que le principal centre de commerce du diamant fut érigé pendant des siècles. Il se voit représenté comme le « fruit des étoiles ».

On lui attribue des origines sacrées ce qui en fait une pierre de choix pour les objets religieux. On le retrouve dans les textes bouddhistes comme dans le Sutra du Diamant issu du Vajrayana dans lequel sa symbolique le décrit comme « vérité » et « éternel » (photo de couverture). En ces temps antiques, il en est fait un objet de culte hindou et incarne symboliquement les vajras.

L'origine du carat

Les Dravidiens pensaient que les diamants poussent dans le sol comme des légumes, c'est pourquoi ils utilisaient le caroubier dont les fèves servent d'étalon de masse pour peser les diamants. Cette pratique est à l'origine du carat.

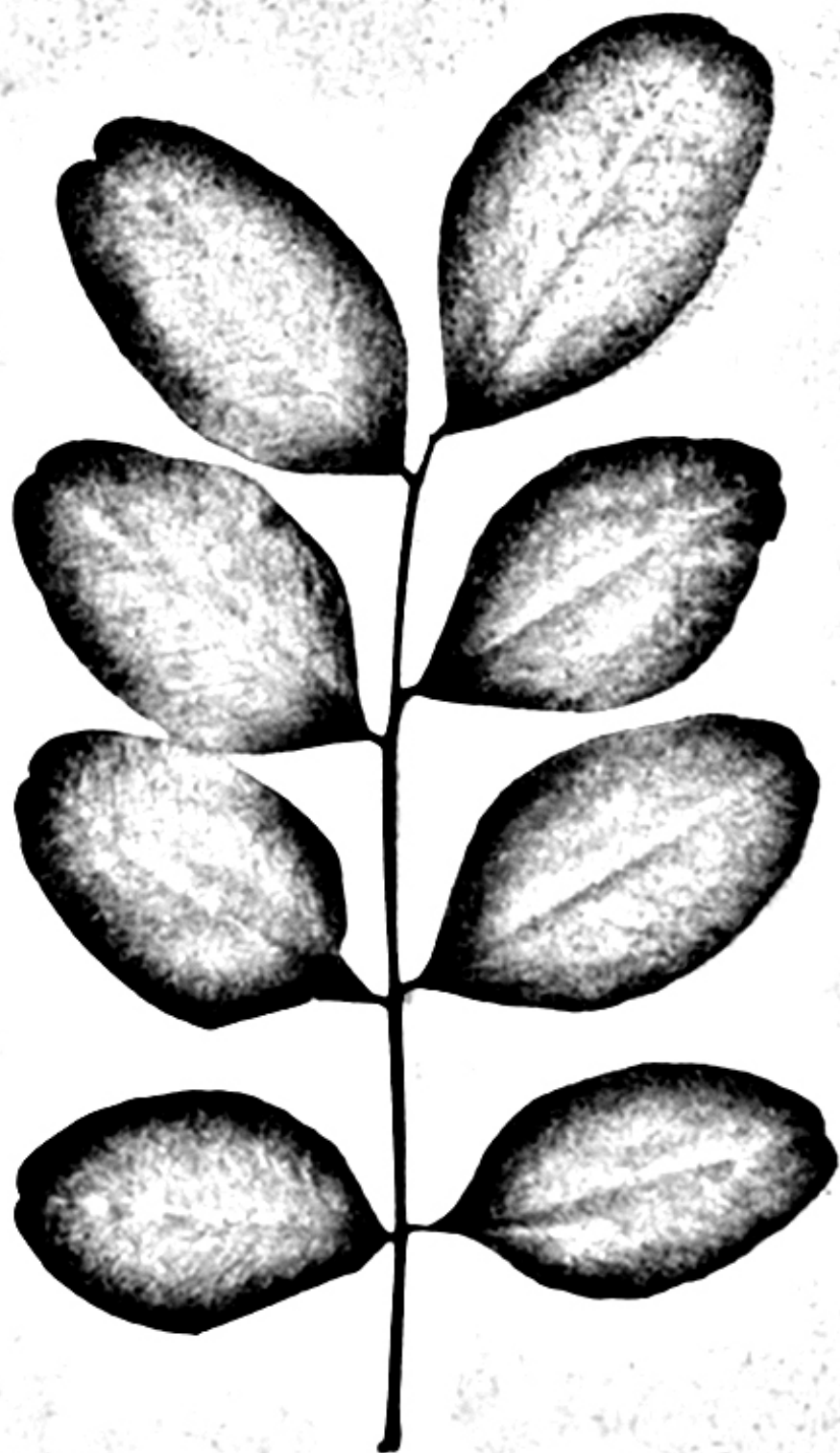
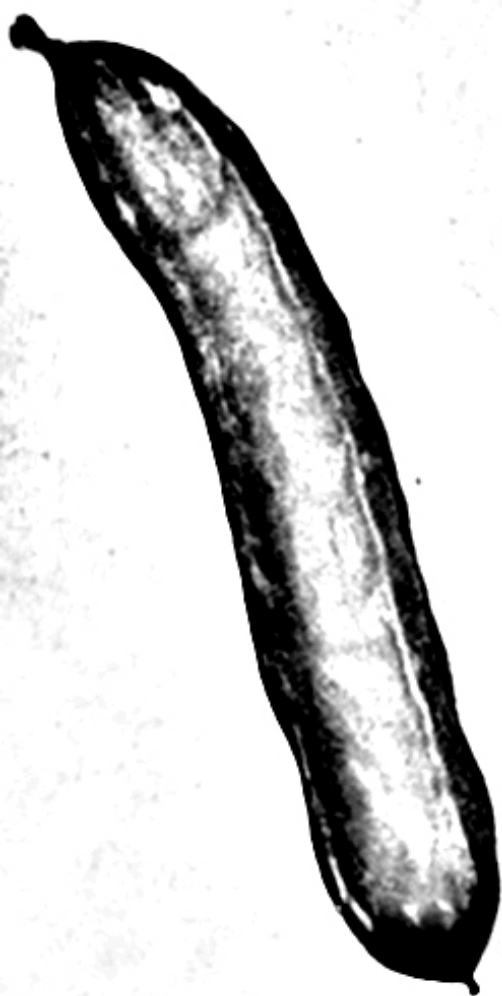
Le diamant est initialement un élément de parure comme les autres et sa taille n'arrivera que bien plus tard. Il faut dire que les superstitions laissaient craindre que sa taille engendre la fuite de son pouvoir. Et effectivement, il est ainsi utilisé en amulette et en talisman.

Il sert également à la taille d'outils en fer grâce à sa grande dureté et permet la perforation des gemmes comme les jades et béryls. Des techniques que l'on retrouvera sur des pièces antiques allant de la Chine à Bornéo.

Durant l'antiquité européenne, de l'Égypte en passant par la Grèce et la Rome Antique, on le considère comme indestructible. Il incarne les « larmes de Dieu ». Tout comme en Inde, il est porté en amulette. On lui conférait des vertus anti-poison et sa poudre était usitée en glyptique pour graver et sculpter les pierres fines. Sa rareté lui donne de plus en plus de valeurs. Il devient « Pierre Précieuse ».

Ses formes naturelles et sa dureté mais également sa transparence obtenus par le polissage le rende attrayant. Si bien que vers le II^{ème} siècle de notre ère, il est monté en bijou. Dans la mythologie gréco-romaine, il fut associé à l'amour éternel. Les flèches de Cupidon auraient, selon certains, été surmontées de pointes en diamant.

C'est au Moyen Âge que son commerce devient limité. L'expansion de l'Islam permet aux marchands arabes de contrôler toutes les routes caravanières vers l'Inde. De plus, l'Église condamne l'usage des diamants comme amulette païenne. Il faudra attendre les Grandes Découvertes pour que son commerce reprenne de l'envergure. La route des Indes créée par les européens forment des républiques maritimes qui progressivement, forment leur monopole. Monopole des épices mais pas que... La République de Venise devient le centre du commerce du diamant en Occident.



L' origine du carat:

Les premiers diamants ont été découverts en Inde vers 500 (avant Jésus-Christ).

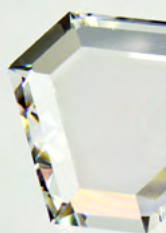
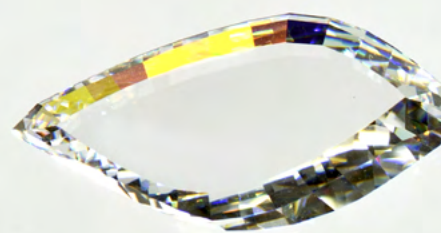
La première unité qui a été utilisée pour en mesurer le poids était la graine de caroube provenant du caroubier, et tenait l'équivalent de 1,00 carat de diamant.

Du Moyen Âge à la Renaissance, le diamant se porte au sommet des couronnes ou des pendentifs tandis que sur les regalias, il symbolise de troisième œil des maharajas. Si les rois européens se le procurent pour sa rareté, ils le voient surtout comme une panacée ultime anti-poison. Le diamant, à la base rejeté par l'église catholique perd sa connotation païenne et s'inscrit dans la royauté. D'ailleurs, en 1270, le Roi Louis IX institue des lois somptuaires réservant le diamant au seul souverain et ce, jusqu'en 1477.

1477, date à laquelle Maximilien 1er de Habsbourg, l'Archiduc d'Autriche, offre comme bague de fiançailles un diamant à Marie de Bourgogne. Il faut rappeler qu'en ces temps, seuls les souverains hommes en avaient le droit. Les mœurs évoluent mais doucement.

François 1er constitue les diamants de la Couronne en important des diamants d'Inde comme le Régent et d'autres qui ont été ajoutés par ses successeurs (le Sancy, le Diamant bleu de la Couronne etc...)

En 1534, le Pape Clément VII décède en avalant un médicament à base de poudre de diamant. Dès lors, l'image du diamant vu auparavant comme anti-poison se révèle faussée. Et naturellement, les empoisonneurs commencèrent à utiliser la poudre de diamant dans leurs bagues à poison. Des légendes commencèrent à courir sur les diamants et leur pureté. Si un diamant est imparfait, il est supposé porter malheur. Son prix sera bien entendu plus bas et c'est pour cela que le Bleu de France ne coûta à Jean-Baptiste Tavernier que 220 000 livres, soit un prix très inférieur aux gros diamants incolores.







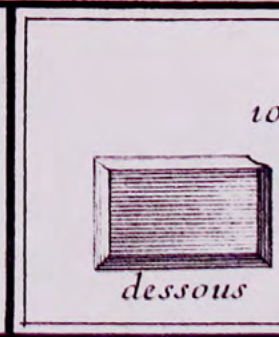
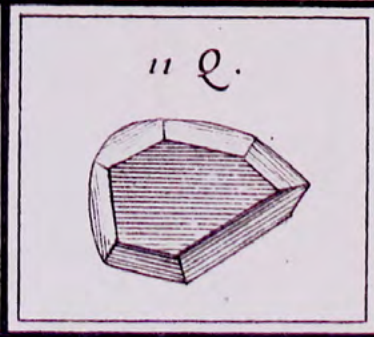
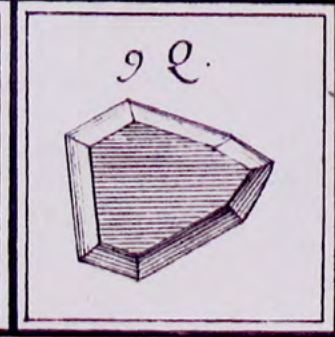
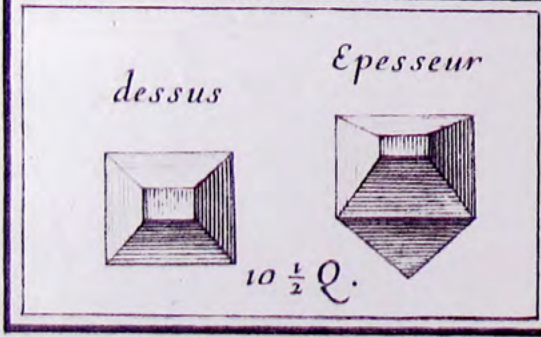
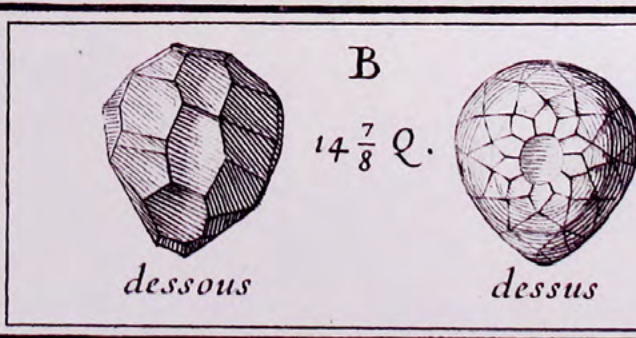
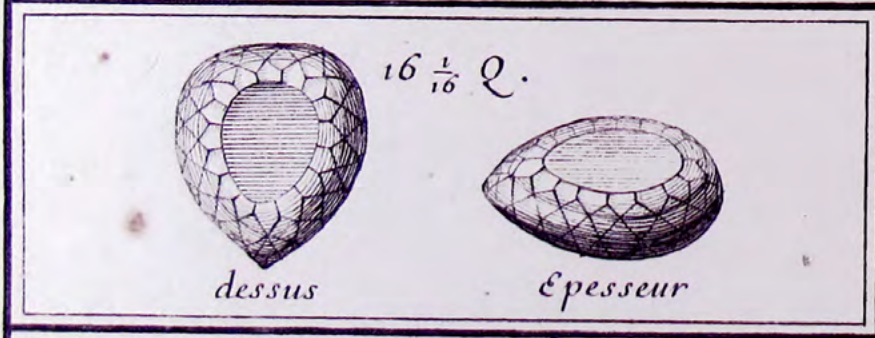
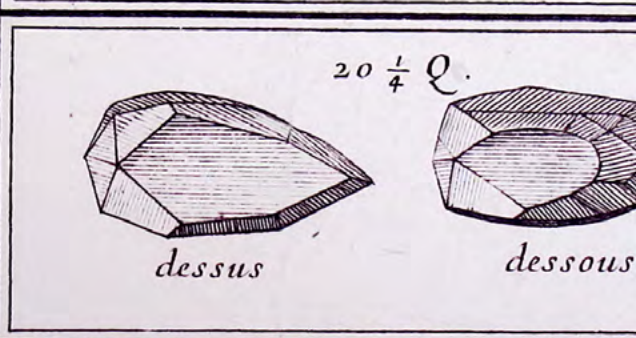
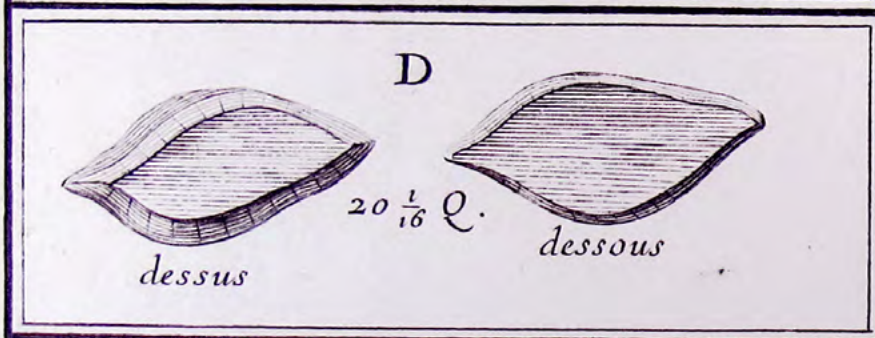
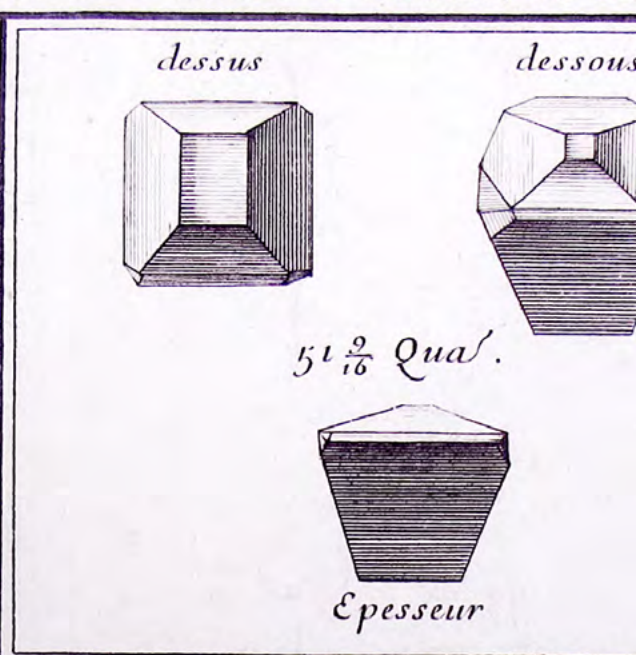
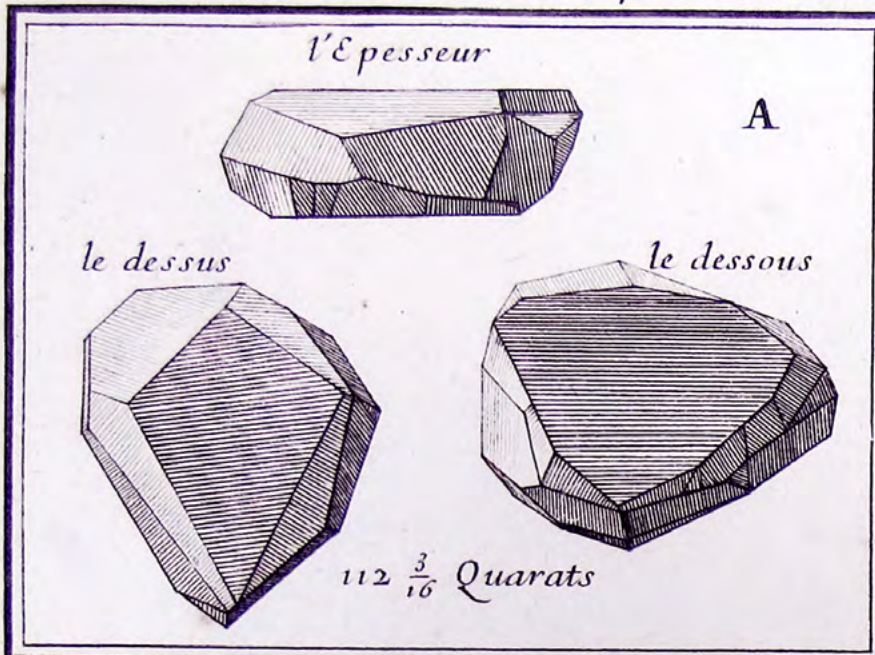
Tropique
CARTE DES VOYAGES du
 de Monsieur Tavernier,
 En Europe, en Turquie et en Perse.

Carte des voyages de Monsieur Tavernier, en Europe, Turquie et en Perse
 ©Gallica.bnf.fr, Bibliothèque nationale de France

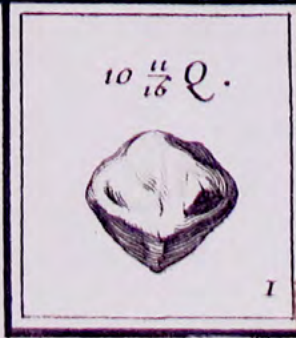


A cette même période, les propriétaires de mine lançaient des légendes autour de pierres maudites pour dissuades les voleurs de vouloir les dérober. Ces légendes seront également utilisées pour créer toute une mythologie autour des gemmes afin d'augmenter la côte du joyau.

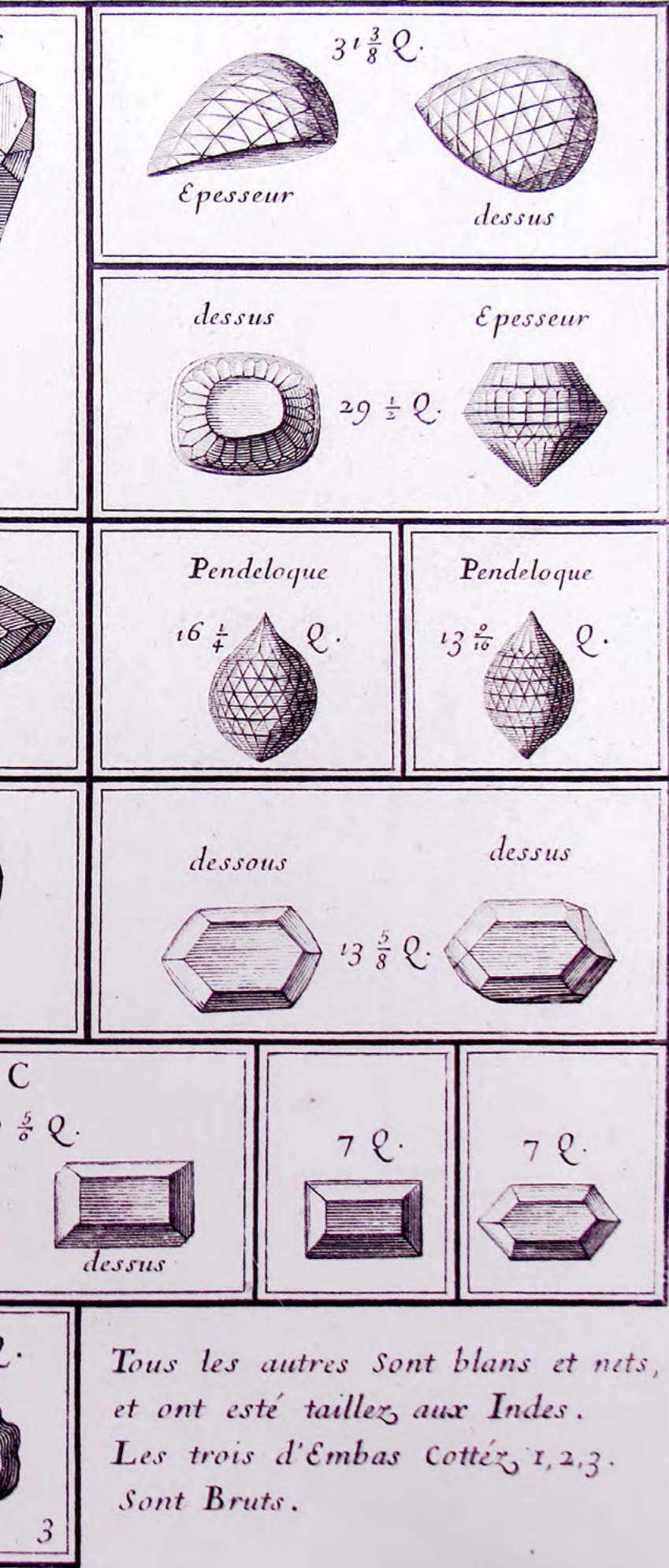
REPRESENTATION de Vingt des plus beaux DIAMENS choisis entre t
 au ROY, a son dernier retour des Indes, qui a esté le 6. Decembre 1668. ou
 consideration, et des Services que ledit Tauernier a rendus a l'Etat, Sa M



Le DIAMANT cotté A, est net et
 d'un beau Violet.
 Ceux cottés B, et C, sont de couleur
 de rose-pâle. Celuy cotté D, est d'une
 Eau extraordinairement belle.



Tous ceux que le S.^r I.B. Tavernier a Vendus
il a fait Six Voyages par terre, Et en cette
Majesté la honnoré de la Qualité de Noble.



G156599
C5740

Ci-dessus: *Portrait de Jean-Baptiste Tavernier* H. Causé, Juillet 1689
©Bibliothèque nationale de France

Ci-contre: *Représentation de vingt des plus beaux diamants, vers 1670*, Abraham Bosse, Image François Farges.
©BnF, Estampes, 30 a. (1065)

Visuels issus de l'exposition «Le Fabuleux Destin des Diamants de Tavernier, du Grand Moghol au Roi Soleil» de l'Ecole des Arts Joailliers en 2018.

©L'Ecole des Arts Joailliers



Couronne de Louis XV

© 2010 Musée du Louvre / Martine Beck-Coppola



Musée du Louvre - Diamant dit «le Régent»

©1989 RMN





Des temps modernes à nos jours

Les gisements indiens commencent à s'épuiser et la découverte de l'Amérique et ses explorations ouvrent de nouvelles voies. Si l'Inde et l'Indonésie étaient connues comme les seuls pays producteurs, la donne change en 1725 avec la découverte d'un gisement à Tejuco au Brésil. Cette découverte engage une véritable ruée vers le diamant qui entraîne par la même occasion une baisse de la valeur de la gemme.

Il est loin où le diamant était monté en pièce unique. Il devient une pièce de parure cousue à même le vêtement et portée au milieu du XVIIIème siècle par les reines, les aristocrates puis dès le XIXème siècle, par la haute bourgeoisie.

L'histoire continue à Hopetown en 1866 à près de 120 kilomètres au sud de Kimberley (Afrique du Sud). Le Diamant nommé Eureka pour l'Exposition universelle de Paris est découvert par un jeune garçon. Il s'agit de Erasmus Jacobs et sa découverte fut issue d'une kimberlite. La mise à jour dans cette région de nombreuses mines diamantifères donne ainsi naissance en 1888 à une société que vous connaissez bien : la De Beers. La plus grande entreprise diamantaire du monde.



*Paire de bracelets de la duchesse d'Angoulême
© 1988 RMN / Daniel Arnaudet*



Bijoux de Diamants

Côté joaillerie, en 1932, Gabrielle Chanel lance la collection « *Bijoux de Diamants* » dans laquelle elle supprime la parure car les diamants sont montés sur du platine. Elle est la première à oser désacraliser la gemme en l'intégrant à l'esprit du bijou fantaisie. Une audace à la Chanel et du jamais vu à l'époque! La Maison Chanel conserve cet héritage aujourd'hui sur ses lignes de Joaillerie & Haute Joaillerie au 18 Place Vendôme à Paris.



© Robert BRESSON.

Copyright CHANEL 1932.



© Robert BRESSON.

Copyright CHANEL 1932.



© Robert BRESSON.

Copyright CHANEL 1932.



© Robert BRESSON.

Copyright CHANEL 1932.

EXPOSITION
DE
BIJOUX DE DIAMANTS
créés par
CHANEL

du 7 au 19 Novembre 1932

chez Mademoiselle CHANEL
29, Faubourg Saint-Honoré, 29

AU BÉNÉFICE DES ŒUVRES

" SOCIÉTÉ DE LA CHARITÉ MATERNELLE DE PARIS "

et


" L'ASSISTANCE PRIVÉE A LA CLASSE MOYENNE "

reconnues d'Utilité Publique

ENTRÉE : **20** FRs

Nous tenions à remercier la Maison Chanel pour les visuels qui composent cette planche.





Le 2 Octobre 1979 est découverte la mine de diamant d'Argyle en Australie Occidentale. Elle est encore à ce jour la plus importante mine de diamants au monde en volume.

2012, la Russie rend public l'existence d'un gisement de diamants sans équivalent qui fut tenu secret pendant 40 ans. Ce dernier est situé à Popigai et fut découvert pendant les années 1970 dans une zone inhabitée de Sibérie Orientale. Ce gisement, situé à environ 2 000 kilomètres au nord de Krasnoïarsk (Chef lieu de la région) serait 110 fois supérieur aux réserves mondiales de diamants. Fait étonnant, ce gisement n'est pas d'origine terrestre. Et oui, le diamant peut se former lors de grands cataclysmes qui exercent les mêmes conditions permettant leur formation. Le gisement prend place sur le site d'un cratère d'impact d'astéroïde, le cratère Popigai, vieux de 35 millions d'années.

Les débuts de la compréhension du diamant

Antoine Lavoisier en 1772, utilise une lentille pour focaliser les rayons solaires sur un diamant dans une atmosphère riche en oxygène. Le produit de la combustion est du dioxyde de carbone. Ainsi Lavoisier que démontre la véritable nature du diamant est carbonnée. .

En 1797, **Smithson Tennant** réitère l'expérience sur le charbon et la combustion du diamant produisant le même volume de dioxyde de carbone qu'une masse équivalente de charbon, il en conclut que le diamant est du carbone pur.

Entre recherche de synthèse et découvertes de gisements

En découvrant sa formule chimique, les chercheurs, surfant sur l'alchimie encore présente dans sa philosophie, se donnèrent l'objectif de recréer le diamant. Il faudra pourtant attendre le XX^{ème} siècle pour que les chimistes réussissent cette avancée.

Avant cela, il y eut plusieurs tentatives

En 1880, les premières expériences sérieuses débutent avec **James Ballantyne Hannay** puis avec **Henri Moissan**. L'expérience de Moissan est un échec car il n'en récolte que du carbure de silicium. Ce fameux carbure de silicium qui sera nommé en son honneur « Moissanite ». Côté Hannay, son expérience est également controversée car les résultats de celle-ci n'ont pu être reproduits. Plusieurs autres tentatives sont lancées et seule deux d'entre elles sont dites probablement « avec succès ». Il s'agit de celle de **Otto Ruff** en 1917 et celle de **Willard Hersey** en 1926.

Ces tentatives hésitantes marquent les débuts de la synthèse du diamant. La première véritable synthèse réussie a lieu dans les années 1950.



Les seize couleurs de *Swarovski Created Diamonds* présentées en début 2020 à Paris ©Swarovski



Un point marquant fut le 16 février 1953 à Stockholm en Suède lors du projet QUINTUS de l'entreprise d'électricité ASEA. La technique conçue par Baltzar von Platen avec le jeune ingénieur Anders Kämpe restera pour autant secrète. En 1954, General Electric porté par Tracy Hall répète l'opération et les publie ses résultats dans le magazine Nature. C'est enfin à cette date qu'est officiellement reconnue la création du premier diamant synthétique.

Fin des années 1950. De Beers ainsi que les Russes et les Chinois se lancèrent dans la fabrication de diamants synthétiques pour l'industrie. L'une des conséquences fut de faire chuter la valeur des diamants naturels destinés à l'industrie.

A Novossibirsk en Sibérie courant année 1989, des chercheurs ont mis au point un appareil de la taille d'un lave-vaisselle capable de transformer du carbone en diamant.

Côté usage du diamant de synthèse de qualité « gemme » en joaillerie, il débute dans les années 1990. Cependant ce n'est qu'à la fin des années 2010 que ces pierres arrivent en joaillerie.

En 2018, De Beers lance sa ligne de bijoux de laboratoire : Lightbox Jewelry. L'autrichien Swarovski en a fait de même avec « Created Diamonds » et nous a bluffé avec leurs diamants de laboratoires de couleurs présentés l'année dernière.

Depuis l'essor du diamant de synthèse, leurs usages industriels couvrent de l'outillage en passant par les biotechnologies, le médical, l'électronique de puissance etc. Maintenant que la synthèse est opérationnelle, le diamant devient un matériau industriel dont la production en 2017 atteignait les 114 tonnes soit près de 570 millions de carats.

THE TROUBLE WITH DIAMONDS

THE 22 DIAMOND PRODUCING COUNTRIES WHO ARE SIGNATORIES TO THE KIMBERLEY PROCESS

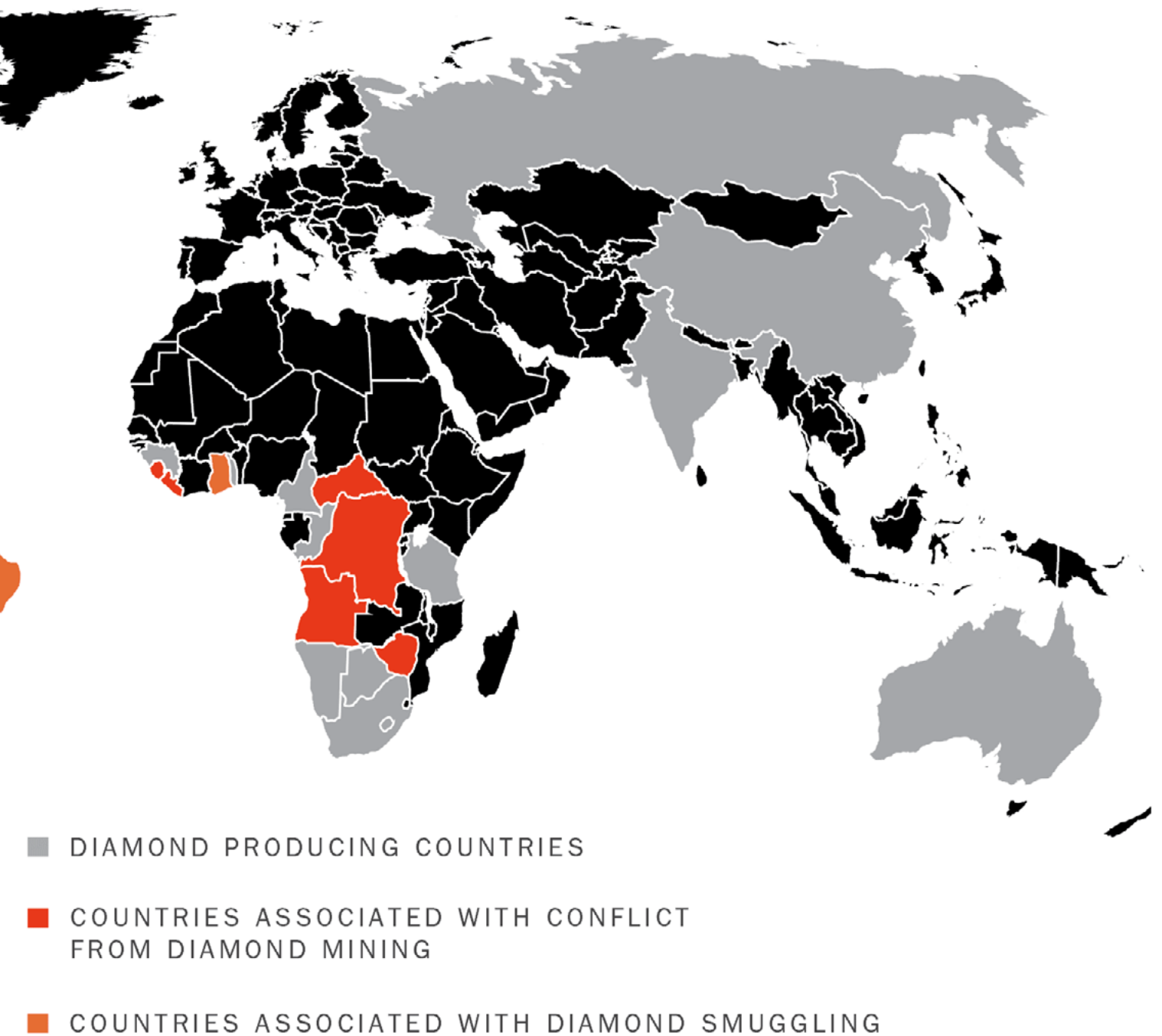
1. ANGOLA
2. AUSTRALIA
3. BOTSWANA
4. BRAZIL
5. CAMEROON
6. CANADA
7. CHINA
8. DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO
9. REPUBLIC OF CONGO
10. GHANA
11. GUINEA
12. GUYANA
13. INDIA
14. LESOTHO
15. LIBERIA
16. NAMIBIA
17. RUSSIA
18. SIERRA LEONE
19. SOUTH AFRICA
20. TANZANIA
21. TOGO
22. ZIMBABWE



Diamant & Géopoliti

On ne vous apprend rien, tout ce qui a de la valeur peut entraîner des conflits faisant couler le sang. Ce fut le cas de l'or, ce fut le cas de toutes les ressources rares et ce encore aujourd'hui. Le diamant n'échappant pas à cette règle. Le sujet a d'ailleurs fait l'objet d'un film Blood Diamond de Edward Zwick sorti en 2006 avec dans les rôles principaux les acteurs Leonardo DiCaprio, Jennifer Connelly Djimon Hounsou, Michael Sheen, Arnold Vosloo etc...

Ce film illustre le cas des diamants très médiatisés dans les années 2000 et ont alimenté les guerres livrées par différents gouvernements. Extraire les zones où la guerre fait rage, ces zones sont souvent illégales et en toute clandestinité. Les munitions les groupes armés qu



Afrique, un lien de sang

Des diamants issus de zones de conflits, environ 2000 sous le nom de diamants de sang, sont vendus dans du continent africain. Ils sont contrôlés par les groupes rebelles aux États-Unis à travers des points de mines localisées dans des zones de conflits. Les diamants sont vendus en toute légalité, afin de fournir en armes et en munitions les groupes qui les exploitent.

En 2003, un régime international de certification des diamants bruts, le Processus de Kimberley (Kimberley Process Certification Scheme - KPCS), est lancé afin de contrôler le commerce mondial des diamants bruts. Toutefois, le forum international fait l'objet de nombreuses critiques dont certaines émanent directement des membres fondateurs du Processus de Kimberley, tels que les ONG Global Witness et Impact Africa (anciennement appelée Partenariat Afrique Canada).

LE DIAMANT

Mythe ou Réalité?

Le Diamant, la pierre la plus dure ?



Diamant dans une kimberlite
© MNHN François Farges

Le mot diamant provient du grec «Adamas», qui signifie invincible. En effet, le diamant fut pendant très longtemps la pierre la plus dure connue : 140 fois plus que le saphir et 180 fois plus que l'émeraude. Aussi, seul un diamant peut être utilisé pour tailler un autre diamant !

Inaltérable et éternel, le diamant fascine par ses propriétés exceptionnelles autant que par sa beauté.

En dépit de sa dureté, cette gemme dite précieuse peut casser. Posez la question à un diamantaire et observez sa réponse.

Côté dureté, il fut la pierre la plus dure au monde jusqu'à il y a peu. Noté sur 10 sur l'échelle de Mohs, le diamant n'est cependant plus son plus haut titulaire en terme de dureté car un nouvel entrant l'a dépassé sans pour autant en dévoiler sa valeur sur cette échelle. Tout ce que nous savons, c'est qu'il est au-dessus de 10.

Ce nouvel entrant dont nous en apprenions la découverte en 2019 est la Carmeltazite. Son gisement terrestre connu est le Mont Carmel situé sur le territoire d'Israël.

La société qui l'exploite l'a dénommée « Carmel Sapphire™ » cependant, il ne fait pas oublier que celle-ci n'est pas un corindon (la famille des corindons inclut les rubis et les saphirs de couleurs) donc l'appellation saphir est usurpée.

D'ailleurs, les corindons sont composés d'alumine anhydre cristallisée (Al_2O_3) tandis que la Carmeltazite est composée de titane, d'aluminium, zirconium et d'oxygène ($ZrAl_2Ti_4O_{11}$).



Carmeltazites Brutes



Carmeltazite Polie

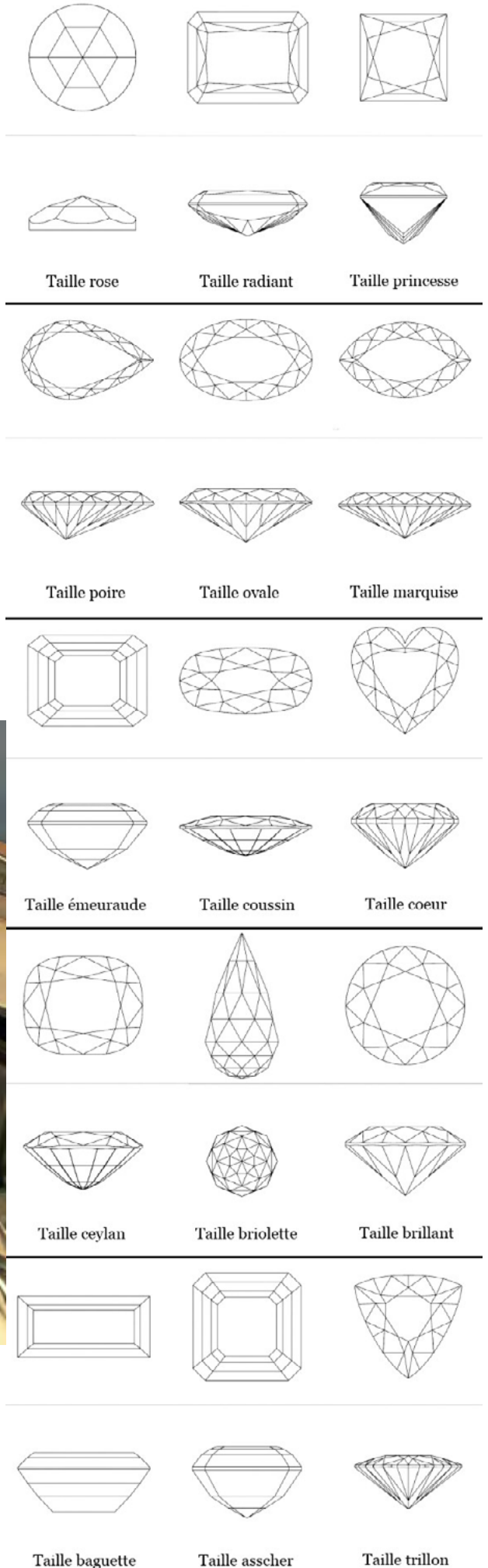
Les différentes couleurs du Diamant Blanc



Ci-dessous : la taille d'un diamant par un diamantaire.



Les différents types de tailles utilisés en Joaillerie sont à découvrir ci-contre.





Il en fait tourner des têtes et briller des yeux. Il faut dire qu'il est considéré comme un Roi parmi les pierres précieuses. Il est la pierre naturelle la plus dure usitée en joaillerie possédant aussi une très forte conductivité thermique. Starifié au cinéma et dans la culture populaire, il n'a cessé de faire parler de lui pendant la Fashion Week Haute Couture parisienne de Janvier 2020 avec la Maison Louis Vuitton qui présentait à sa clientèle le « Sewelo », le 2ème plus gros diamant brut du monde avec ses 1.758 carat.

Si un diamant brut fait de telles émules, qu'en est-il alors des diamants taillés ? Ils font le bonheur des ventes aux enchères internationales en arborant leurs plus beaux éclats. D'ailleurs, le diamant n'est pas que blanc, il peut être de couleur et dans ce cas précis, on le nommera « *fancy diamond* » .

La règle des 4C

*Carat, Clarity, Color, Cut
(Normes Internationales)*

La couleur

(de D pour la meilleure couleur à M-Z)

La pureté

(de IF pour la meilleure pureté à P3 pour la moins recherchée)

La taille

(de Excellente à Mauvaise), le finish, le poli et la symétrie

Le poids

le carat est l'unité de mesure d'un diamant (1 carat = 0,20 gramme) dont la devise est en 100 centièmes.

Le diamant peut être présenté en Haute Joaillerie sous différentes formes. La taille brillant permettra de saisir tout son éclat cependant, ce n'est pas toujours le souhait des joailliers. Par exemple: certaines créations signées Suzanne Syz et d'autres joailliers placent le diamant brut facetté au centre de l'attention mais également en cabochon pour un esprit furieusement minéral, quasi-brut. Cela ne déplairait certainement pas à Jean Vendôme, le père de la Joaillerie Contemporaine.

Diamant & Joaillerie

*Art de l'éclat
&
Des couleurs*



**CHANEL
HAUTE JOAILLERIE**

Collier TWEED COUTURE or rose, platine,
saphirs roses, spinelles, diamants, serti d'un dia-
mant taille coussin de 10,20 carat



MESSIKA

Parure Haute Joaillerie Equalizer
Or blanc & Diamants
Diamant central taille poire de 17 carats.



MELLERIO

Bouquet de boutons de rose
Argent sur or, diamants - Vers 1864



DJULA

Unique by DJULA gourmette large
Or blanc diamants 17,59 cts



SUZANNE SYZ

The Big Bang Bracelet
Titane et or serti de 9 Diamants
facettés pour 115.32 cts et de 336
Diamonds pour 5.82 cts

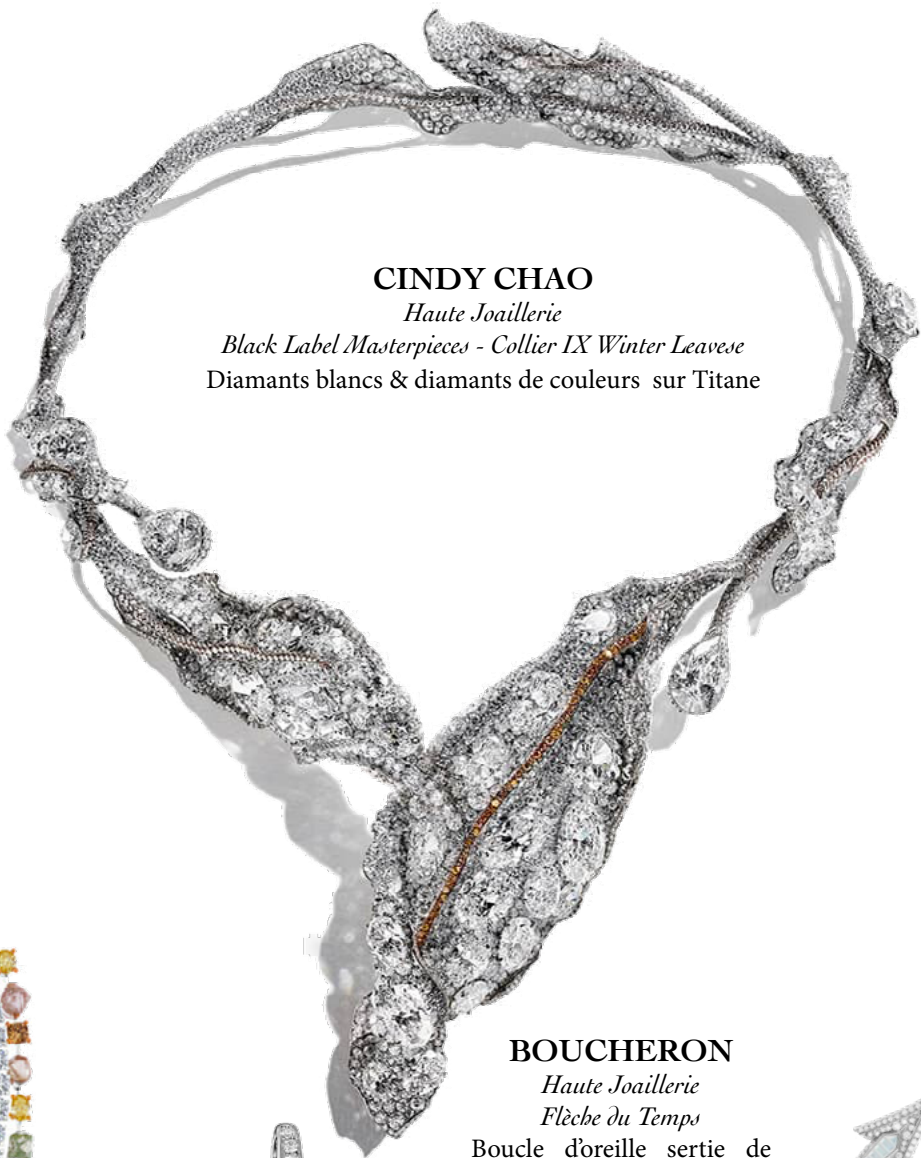


TIFFANY & Co

Haute Joaillerie

BlueBook 2019 - Broche

Diamants blancs & diamants jaunes
Platine et Or Jaune dans boîte en Argent



CINDY CHAO

Haute Joaillerie

Black Label Masterpieces - Collier IX Winter Leaves
Diamants blancs & diamants de couleurs sur Titane



AKILLIS

Bague Cruella

Or Blanc Noirci, Diamants Noirs & Emeuraude.

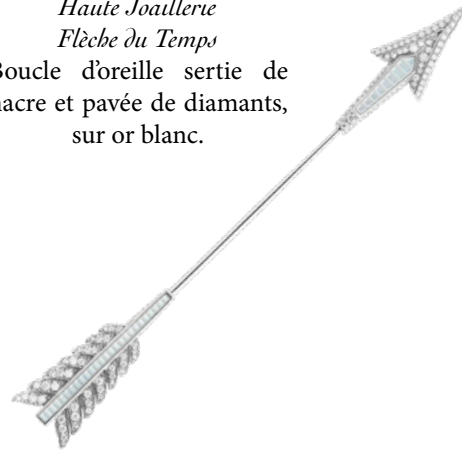


BOUCHERON

Haute Joaillerie

Flèche du Temps

Boucle d'oreille sertie de nacre et pavée de diamants, sur or blanc.



QEELIN

Snowy JumBo Pendentif

Or Blanc, Diamants Noirs et Diamants blancs.



CHAUMET

Haute Joaillerie Perspectives de Chaumet

Bague Lancis - Or Blanc, Diamants blancs et un Diamant Jaune de 5,26 Carats.

DE BEERS

Haute Joaillerie - Collier Vulcan

Trois lignes de diamants polis, diamants de couleur et bruts en cascade.

Dont Cinq diamants taille poire

DIAMANT NATUREL

Versus

DIAMANT DE SYNTHÈSE

Comme nous l'avons vu précédemment, le diamant suscite de multiples convoitises. Entre l'appât du gain, les progrès de la science dans la synthèse de celui-ci et ses différentes utilisations en industrie, l'équilibre de la visibilité du diamant semble compromise. Quand certains nous présentent des diamants blancs et de couleurs sublimes, tous issus de la synthèse; nous sommes bluffés par la nature à s'y méprendre des pierres bercées par la sonate développement durable. Qui dit synthèse dit la fin de l'exploration minière et des extractions qui peuvent être polluantes. Cependant, le diamant de laboratoire est lui-aussi énergivore. Du coup, cette ambivalence nous laisse perplexe.

Les principaux producteurs mondiaux de diamants ont décidé de prendre la parole en lançant le site Natural Diamond Council (NDC) en juin 2020. Anciennement connu sous le nom de «Diamond Producers Association» (DPA). Le Natural Diamond Council s'est donné la mission de promouvoir l'attrait pour les diamants naturels et de soutenir l'intégrité du secteur de la joaillerie en diamants.

Son but est également de soutenir l'intégrité du secteur du diamant naturel tout en assurant la transparence et en donnant des éléments de connaissance quant à l'éthique, la durabilité et les progrès de ce secteur. Présent en Chine et en Inde ainsi qu'aux États-Unis et en Europe, ses initiatives touchent le marché mondial.

© Natural Diamond Council - Jeunes Diamantaires visitant la mine de diamants de Venetia en Afrique du Sud

© De Beers Group - Le Dr Alison Shaw, dirigeant le groupe de scientifiques pionniers de De Beers, capture du dioxyde de carbone dans la kimberlite, roche dans laquelle se trouvent les diamants, grâce à un processus appelé «carbonatation minérale». L'objectif est d'atteindre la neutralité carbone.





DIAMANT & CAVIAR

De curieuses synergies

Tout comme dans l'histoire du caviar que vous pouvez retrouver dans ce numéro, le diamant & la perle noire partagent des similitudes. Ces deux ressources rares ont causé des dérangements géopolitiques et participent ou ont participé à des conflits régionaux. On peut également faire un rapprochement entre la synthèse pour le diamant et l'élevage par le caviar.

Tout deux représentent le souvenir d'un voyage lointain. Historiquement, le diamant ne se trouvait qu'en Inde et en Indonésie puis au Brésil, en Russie... ainsi derrière la gemme, se cachait également le caractère du voyage, intrinsèque à son origine. Il est idem pour le caviar historiquement sourcé en Mer Noire et Mer Caspienne.

Actuellement, le caviar sauvage est interdit et seule la voie de l'élevage permet d'en obtenir. Il en est de même pour le diamant brut dont l'origine doit être prouvée et revendiquée pour le détacher de la notion de diamant de sang.

Dernier rapprochement: l'Almas. Cette autre mot désignant le diamant en langue arabe est également le caviar albinos que servait le Shah d'Iran à ses hôtes dans son écrin d'or.

** Pour ce dossier, une difficulté majeure fut rencontrée. Comme le diamant a explosé en valeur depuis plus de 500 ans, il est très compliqué de retrouver celui-ci dans les pièces antiques. Sa forte valeur ayant entraîné la disparition des traces de ses premiers usages. Les pièces antiques ont probablement étaient transformées. Jamais rien ne se perd en joaillerie entre retaille de pierres et fonte de l'or et des métaux précieux.*

Nous remercions sincèrement le Musée du Louvre et le Musée des Arts Joailliers de Paris pour leur aide respective.

M I C H E L
HERBELIN

ATELIER D'HORLOGERIE FRANÇAISE



PERFORMANCE & DISTINCTION

se conjuguent dans le modèle Newport, une montre marine de caractère
manufacturée avec précision en France, dans nos ateliers de Charquemont.

Singulier dans son approche, le millésime 2020 traduit un certain contexte contemporain. De la Mode par qui les idées jaillissaient auparavant, la pâtisserie et l'univers des desserts de haute qualité traduisent un message parfois inverse: se faire du bien et reconforter.

Quoi de plus naturel que de vouloir de la douceur quand la période devient trop rude ? C'est cette douceur qui a été explorée par l'ensemble des artisans du Beau et du Bon.

2020 marque le retour de la régression aux sources de l'enfance. Par nostalgie ? Oui et non. Si la régression des saveurs de l'enfance est prédominante, ce secteur a bien évolué depuis cette période. On retrouve ainsi ces mêmes saveurs sublimées, mais moins lourdes, plus digestes et plus équilibrées. Ce retour aux sources marque également la fin de l'exubérance pâtissière que nous avons pu observer depuis 10 ans. Certes, les progrès techniques sont hauts et le travail conséquent. Au sein de la revue des Hautes Exigences, le visuel compte mais ce sont les saveurs qui prennent le dessus sur l'ensemble. Nous devons avouer que parmi les bûches et autres desserts que nous avons pu déguster (qui ne figurent pas tous ici), l'humeur est à la simplicité. Nous avons même retrouvé pas mal de créations inspirées de l'Art Naïf, un fait rare en pâtisserie, comme un symbole du besoin de légèreté.





LES DESSERTS ARTISTIQUES

2020

Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace
Eddie Benghanem

—
Versailles (78)
La Bûche de Noël enchantée
©Ronan Le May



Olivier Buisson

—
St Just St Rambert (42)

Bûche l'Étoile



Pie

Bûche

Fleur



Christoph

Bûche

Laurent Duchêne

—
Paris (75)

Bûche Sous-Bois





Pierre Hermé
—
The Signature
Bûche de Cassis

Philippe Roussel
—
Grelot

3 INCONTOURNABLES INGRÉDIENTS

LE CHOCOLAT

Le chocolat est magnifié, qu'il soit pure origine comme chez Thierry Mulhaupt à Strasbourg et chez Pierre Hermé avec le Bélize à l'honneur. Alban Guilmet, à Caen, l'imagine en ganache, au lait chez Joël Baud à Besançon comme chez Jérôme De Oliveira à Cannes.

LA NOISETTE

La noisette, elle aussi est une star. Daniel Rebert à Wissembourg, la magnifie croquante avec le fruit de la passion. Claire Damon à Paris l'invite dans un bal de caramel fleur de sel. Marc Ducobu l'imagine en praliné et en crémeux dans sa couronne de Noël. Joël Baud, en éclat et la Maison lyonnaise Sève l'invite en ganache chocolat-noisette pour embrasser l'abricot. Ceci ne sont que des exemples.

LA CHÂTAIGNE

La châtaigne se fait la part belle chez Patrick Agnellet à Annecy sous la forme d'une mousse de marrons tandis qu'elle sera en crémeux dans la Bûche Voie Lactée de Luc Guillet.

Des ingrédients stars qui confirment la régression mais également le besoin de réconfort. Bien entendu, d'autres bûches se parent de différentes saveurs pour le plus grand bonheur de tous mais ce trio (chocolat, noisette et châtaigne) semble se confirmer sur tout le territoire. De notre côté, on en profite pour vous dévoiler des bûches coups de cœur, issues des artisans du Savoir-Faire, sourcés en France et même au-delà, avec nos voisins belges. Bonne découverte et n'hésitez pas à en savoir plus en vous rendant sur le site des différentes maisons présentées ou sur place.

Richard Sève
—
Lyon (69)
Feuille de Cuivre



Marc D
—
Waterloo (C)
La Couron



La Maison du Chocolat
Nicolas Cloiseau
—
Bûche d'exception Noël 2020

Si la gourmandise est un curieux défaut, elle se transforme en un régressif ansiolytique vecteur de lien. Faisons-nous du bien pour les fêtes mais aussi tout au long de l'année.

Ducobu
—
(Belgique)
Bûche de Noël



Maëlig Georgelin
—
Étel (56)
Bûche Collection

Patrick Agnellet

—
Annecy (74)

Bûche Rovinj



Éric

Audino

Bûche S



Joël Baud

—
Besançon (25)

Bûche Frou-Frou

verp

Bernard Proot et Jan Proot

—
Anvers (Belgique)
Bûche "Perth"



Mathieu Kamm

—
Sélestat (67)
Bûche Makana



Vergne
—
court (25)
Signature



Thierry Mulhaupt

—
Strasbourg (67)
*Bûche Belize Bean To Bar**

Frédéric Cassel

—

Fontainebleau (77)

Bûche La lettre au Père Noël



Arnaud Larher

—

Paris (75)

Boule de Noël



Daniel Rebert

—

Wissembourg (67)

Bûche Siam





Luc Guillet

—

Romans, Valence (26)

Bûche Voix Lactée



Alban Guilmet

—

Caen (14)

Bûche Ecorce



Laurent Le Daniel

—
Rennes (35)

Mon Beau Sapin



Jérôme De Oliveira

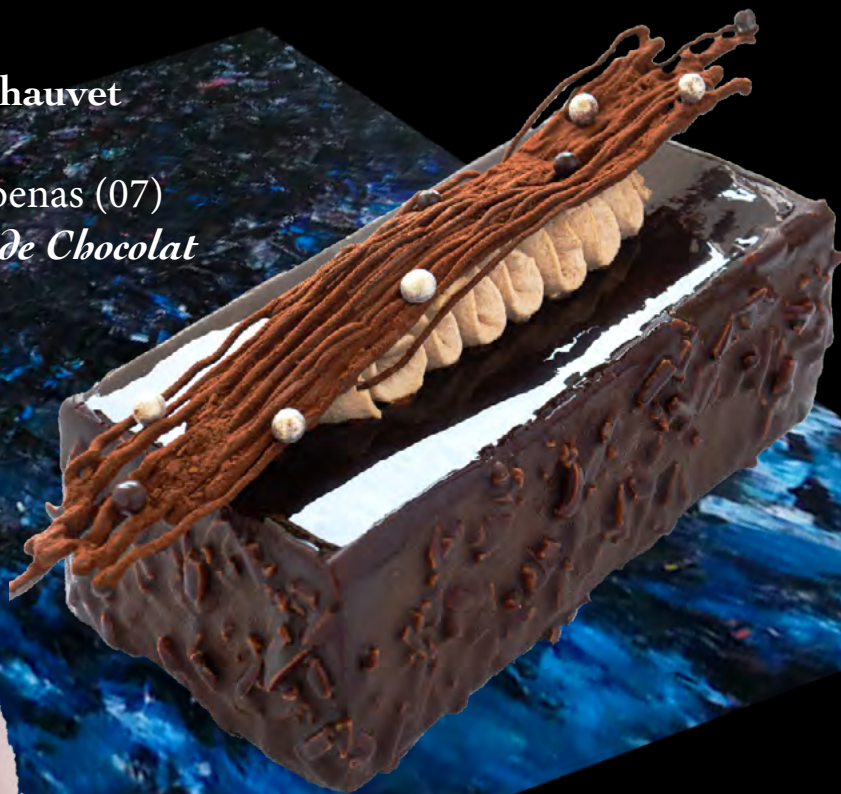
—
Cannes (06)

Bûche « Cher Père Noël... »



Pierre Chauvet

—
Ucel & Aubenas (07)
Bûche Brute de Chocolat



Claire Damon

—
Paris (75)
Bûche glacée à la noisette du piémont et caramel fleur de sel.



Nicolas Bernardé

—
La-Garenne-Colombes (92)
Bûche «Forêt de Massane»



Nous avons tous notre rôle à jouer dans la préservation de l'environnement !

Blanc des Vosges est fier de vous présenter la collection **AVENIR** pensée et développée pour un demain meilleur! Tous les produits sont fabriqués à partir de **cotons issus de vêtements usagés**, sélectionnés par coloris puis broyés et amenés à l'état de fibre. Pour créer le fil et le renforcer, nous l'associons à des **filaments de polyester provenant de déchets plastiques collectés dans les océans**. En attendant que la technologie du coton recyclé se perfectionne et pour amener de la finesse et de la résistance au produit final nous utilisons du **coton biologique certifié** fil de chaîne.



Des process sains pour la planète

Une fabrication 100% responsable et un savoir-faire local



Sans eau



Sans colorant rajouté



Empreinte carbone reduite

La traçabilité de chaque étape est garantie par les labels de suivis et de conformité les plus exigeants (GRS, GOTS...). Enfin ce produit est tissé, confectionné et conditionné dans les Vosges.



MARIA ARISTIDOU

BOUTIQUE EN LIGNE
www.mariaaristidou.com






MAISON
BENJAMIN KUENTZ
EDITEUR DE WHISKY FRANÇAIS

Uisce
de
profundis

SINGLE MALT WHISKY
FRANCE



SPIRITUEUX

D'ICI ET DE L'AILLEURS

L'ailleurs, ce lointain proche. Si l'on en croit certaines définitions, les pouvoirs de l'ailleurs semblent infinis. Ils sont partout où nous ne sommes pas. La notion du lointain ne figure ni dans la définition, ni dans notre imaginaire. L'ailleurs peut être aussi proche que lointain. La distance qui nous lie à l'ailleurs peut même être fine. De quelques mètres à quelques dizaines de milliers de kilomètres, le chant des possibles s'ouvre sur un univers grand comme le monde. L'ouverture, quand on parle de spiritueux est par essence grande, parfois trop. On connaît plus souvent les marques de spiritueux qui se trouvent à des dizaines de milliers de kilomètres de soi que celles qui pourraient se dresser au bout de notre rue.

En France, le spiritueux s'imagine en un voyage. Voyage au bout du monde. Souvenir d'une escale presque éthérée, où la part des anges ne cesse de rappeler la matière vers l'ailleurs dans un soupçon onirique. Cette proximité du lointain nous éloigne de ce qui est proche. Nous en serions presque au stade d'oublier nos spiritueux locaux, comme si ceux-ci étaient dépassés, vieillots voire désuets. Est-ce dû à un problème de transmission, un manque d'intérêt pour l'ailleurs proche ?

Nous vous invitons à ouvrir vos portes et vos palais aux spiritueux de l'ailleurs. Ceux qui peuvent être parfois proches, parfois lointains, mais toujours présents. L'ouverture est un dialogue qui nous plonge dans la découverte. Savourons la !

JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE
Liqueur de Pomme - USA

Un nez expressif entre bonbon et pommes vertes, accompagné d'une petite touche de vanille et de caramel. En bouche, on retrouve la pomme verte qui domine le palais tout comme le nez. La finale est brève dans un soupir pomme d'Amour.

BLANTON'S
Bourbon Single Barrel
#454 French Connections 60% - USA
Exclusivité La Maison du Whisky

Nez de fruits jaunes à noyaux, d'épices douces, d'agrumes juteux dans une belle complexité florale et herbacée qui invite les notes torrifiées. On aime son élégance en bouche sur les notes du nez. Ses épices rayonnent dans des aromatiques à l'exotisme onctueux. La finale ne nous quitte pas, jouant sur l'iris et les fruits à noyaux.

WELLER
The Original Wheated Bourbon 45%
12 ans - USA

Ce bal d'amande et de maïs grillé dans un caractère vanillé subtil flirte avec une pâtisserie qui ne manque pas de fraîcheur. La bouche joue la complexité céréalière et toastée dans un caramel d'épices douces à la griotte. Sa finale sur le chocolat noir embrasse le bois avec une certaine tendresse.





WELLER'S
THE ORIGINAL
WHEATED BOURBON
AGED 12 YEARS
100% GRAIN NEUTRAL SPIRITS
40% ALC/VOL (80 PROOF)

Blanton's
SINGLE BARREL
BOURBON
MAISON DE WHISKY

Weller
THE ORIGINAL
WHEATED BOURBON
AGED 12 YEARS
WHISKEY'S STRAIGHT BOURBON WHISKY
100% GRAIN NEUTRAL SPIRITS
40% ALC/VOL (80 PROOF)



Atlantic Kombu
SEAWEED CASK

BATCH 1 #NO 0801
BOTTLED March 2020

CURRACH

SINGLE MALT
IRISH WHISKEY

Finished in
**Atlantic Kombu
SEAWEED CASK**

TRIPLE DISTILLED
NON CHILL FILTERED

700ml || 46% alc./vol.

THE
GLENROTHES
ESTD 1879

THE GLENROTHES

SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Matured only in sherry seasoned oak casks
and bottled at natural colour.

Flavours:
*Vanilla, Melon
and Cinnamon*

Cordon Motin

12
YEARS OLD

Distilled and bottled by The Glenrothes Distillery, Nethy, Scotland.
PRODUCT OF SCOTLAND

700ml alc. 46% vol.

MA
HIGH S

MATURED
BALANCED
AMER



CURRACH

Single Malt Finish Atlantic Kombu Irish Whiskey

Son nez de raisins secs amandés joue avec le caramel et dévoile le Kumbu grillé. Sa bouche en pointe de Moka d’Ethiopie danse avec un beurre salé aux éclats de chocolat noir et de fruits secs, le tout finement fumé. La finale est portée par une douceur régressive et iodée. Classe !

GLENROTHES

Speyside Single Malt Scotch Whisky 12 ans

Un nez délicat, entre fruits exotiques et vanille, introduit une bouche où la banane resplendit avec les zestes, les épices douces et les fruits jaunes bien mûrs. Sa finale, en douceur, est subtilement sucrée par des notes de melon à la cannelle.

THE MACALLAN

Double Cask 12 ans

Highland Single Malt Scotch Whisky

C’est un soupir floral qui nous introduit les fruits exotiques dans des épices douces en pointe de tourbe. En bouche, l’onctuosité du caractère zesté affirme une essence fumée et épicée tandis que sa finale assez longue se clôt sur les zestes d’oranges confites.

MAISON BENJAMIN KUENTZ

Editeur de Whisky Français
Aveux Gourmands - Single Malt Whisky - France

Son nez est une gourmandise de fruits cuits et de fruits secs tendres, qui rencontrent une bouche presque exotique entre coco et ananas avant d'embrasser le caramel au beurre salé. Sa finale miellée de petits fruits secs twiste dans un soupir d'iode séducteur.

MAISON BENJAMIN KUENTZ

Editeur de Whisky Français
Uisce de Profundis - Single Malt Whisky - France

Il s'agit du 1er whisky vieilli sous la mer. Le résultat nous embarque dans un nez de fruits blancs bercés d'iode entre gourmandise et épices douces, le tout finement fumé. En bouche, le caractère salin explose autour du fruit et des essences aromatiques pour arborer en finale la baie rose et les épices. Furieusement étonnant.



NIKKA

Yoichi Apple Brandy Finish Whisky - Japon

Tourbé dès le nez, on fond pour son complexe aromatique embrassant la Havane dans un floral hypnotique bercé de veloutes. La bouche vient apporter de la générosité avec les fruits blancs, dans une gourmandise où aromates et tourbe apportent de la finesse. La finale navigue dans les zestes avec énergie en trame de zanc vanillé et de fruits secs. Complexe !

TOGOUCHI

Sake Cask Finish Blended Whisky - Japon

Subtil dès le nez par des notes maltées, vanillées et de pommes vertes en soupir, la bouche révèle une complexité séduisante aussi lactée que boisée. La finale joue la carte des fruits blancs dans les épices douces sur fond de malt.

SUNTORY

Toki Blended Whisky - Japon

Toki nous entraîne dans un nez de basilic, de pommes vertes et de notes miellées. En bouche, les zestes séchés viennent embrasser la rondeur des petits fruits blancs dans un caractère frais et mentholé. En finale, les épices adulent la vanille dans un gingembre en soupir de poivre blanc.





戸河内
Togouchi
Japanese Blended Whisky
ウキスキー
Pensées de Pascal
Chapitre 2
L'homme sans Dieu
71
Il n'y a trop peu de vin;
ce lui en donnez pas.
Car pour trouver la vérité,
il faut en trop, de même.
PANSE (ハスガハ)
第2章
神なき人間の神心
71
過積、または過少の
酒を与えたいと
人は真理を見出す
与えずとも同様 (英訳)
SAKE CASK FINISH
700ml
46.40% vol

SUNTORY WHISKY
TOKI™
FROM THE HOUSE OF
SUNTORY WHISKY
ESTABLISHED 1923
BLENDED
JAPANESE WHISKY
700 ml 46.40% vol
季
季





OLMECA ALTOS PLATA
Tequila Blanche - Mexique

Un bal acidulé tout en douceur autour de l'agave. Sa bouche joue sur les zestes et ses notes originelles dans une finale assez longue et "plaisir".

CIHUATÁN
Indigo 8 ans Aged Rum - Salvadore

C'est un jardin d'épices où la citronnelle se démarque par des petits fruits secs et notes torréfiées. La bouche se dévoile en gourmandise par le chocolat, les fruits exotiques et son caractère lacté. Sa finale se sublime dans une vanille noisettée. Pur plaisir!

DIPLOMATICO
Seleccion de Familia
Finest Selection Rum - Venezuela

Ce soupir de miel de canne, dans des effluves de fruits rouges et de vanille, embrasse le bois. Sa douceur en bouche est marquée par le fruit bleu au soupçon de caramel. La finale vanillée est séductrice dans sa justesse.

SAMPAN
Overproof Rum - Viet Nam

Son nez floral est envoûtant, entre fleurs bleues et fleurs blanches dans un esprit très cannes à sucre. En bouche, les fruits rayonnent entre douceur et tactile "soie" sur fond de réglisse. La finale se pare de fraîcheur tout en subtilité. Une jolie découverte.

FAMILLE DUPONT

Collection Calvados d'Exception 1975

Calvados Pays d'Auge - France

Sa douceur nous fait chavirer dans un caractère chaud, boisé d'épices douces qui embrassent les fruits blancs en tatin. En bouche, la grande complexité joue l'univers du nez avec grande élégance dans une finale mise en majesté par une tendre amertume. Quelle longueur !

COQUEREL

Pomeau de Normandie - France

Une douceur pleine de tendresse, entre pommes acidulées, petits agrumes et fruits secs, qui embrasse en bouche la pomme cuite dans une douce amertume. Sa finale de fruits blancs aux accents de prune miellée est un pur délice!

MASSENEZ

Dom Pacillo Royal Orange

Liqueur d'Orange - France

Une liqueur d'orange incroyable, obtenue par la macération et la distillation d'oranges amères & douces, et de zestes séchés & frais... Les oranges explosent dès les premières effluves puis en bouche, l'intensité aromatique des zestes est harmonieusement équilibrée dans une douceur agrume. Une liqueur d'orange raffinée, entre puissance et élégance, qui fait du bien et qui rend hommage au Cognac en le magnifiant.





Coquerel
POMMEAU
APÉRITIF
DE NORMANDIE
APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE
PRODUIT DE FRANCE

1870
DOM PACHELLO
ROYAL ORANGE®
LIQUEUR
Massenez





SAKURAO
Dry Gin - Japon

Le nez, presque tendu, nous embarque dans un bal d'agrumes et de baies de genièvre. Il nous introduit la bouche sur une fraîcheur verte et épicée qui joue avec le gingembre frais avant de se conclure sur une finale zestée d'une grande élégance. Un gin pour se droloter dans la finesse.

SUNTORY
Roku Gin - Japon

Son nez rappelant les fleurs de cerisier nous embarque entre fleurs et agrumes dans un jardin des simples aux printemps. En bouche, la texture danse les notes du nez dans de beaux amers séducteurs qui s'amuse du poivre en harmonie. La finale se fait entre épice et fraîcheur.

CITADELLE
Citadelle Original Gin - France

Bal herbacé plein de fraîcheur qui nous entraîne dans un monde aussi épicé que dominé par la genièvre et l'anis. En bouche, ce caractère se retrouve en énergie mais également en gourmandise. Sa finale longue et savoureuse nous paraît joyeuse.

ÉVADÉ

Single Malt Red Wine Cask Finish
Whisky - France

Ce nez de fruits rouges bien mûrs, de pêches et d'abricot au four se traduit en bouche par un caractère tannique et vineux où l'on retrouve le nez aux accents de thé noir. Sa finale, aussi persistante que sèche se pare de fruits dans un esprit acidulé. Intrigant!

MASSENEZ

Eau-de-Vie de Framboise Sauvage - France

Cette framboise sauvage n'est pas celle que l'on connaît. Dans cette Eau-de-vie florale, ce petit fruit sauvage va se permettre de truffer dans un esprit très subtil tout en se parant de très belles épices. La bouche reprend les codes du nez avec une longueur et une finale très gastronomique. On adore!

COMTE DE GRASSE

Gin 44°N - France`

Au nez de ce gin composé comme un parfum: la fraîcheur. Celle du zeste de citron et du pamplemousse qui rencontre les notes iodées de la salicorne dans des nuances boisées. La bouche est florale avec des nuances de rose et de jasmin tandis que l'orange amère s'équilibre avec l'angélique. La finale se pare d'épices dans un esprit complexe, miellé et savoureux.





FINIR 2020 EN VINS

par Thomas Bergen & Commentaires Aurélien Duffo

Quelle étrange année! Si son millésime semble prometteur dans beaucoup de régions, cette année n'a pas été sans grandes conséquences pour nos amis vignerons. Nous ne parlerons même pas de l'effet 2020 sur les vins effervescents qui ravage aussi bien la Champagne que tous les autres acteurs de l'effervescence...

Dans cet océan baroque, la Grande Distribution semble être la seule grande gagnante. Du coup, nous nous sommes concertés pour vous livrer une petite sélection de plaisirs du terroir. Nous mettons le cap sur des cuvées "plaisir" et gastronomiques dont les prix n'atteindront pas les sommets. Dans le vin, plus que tout autre domaine, la notion de luxe et de haut-de-gamme est réellement subjective et souvent liée au marketing. Dès que nous passons en dégustation à l'aveugle, des grands tombent et des petites propriétés flamboient de manière fréquente. Rien de nouveau certes, mais il est toujours bon de le rappeler dans une année où le vin, cet anxiolytique naturel riche en polyphénols et vecteur de lien, semble être plus qu'un compagnon de convivialité.





C'est presque cocasse: faire l'apéro ou boire un coup avec des amis, la famille ou des personnes que l'on apprécie vraiment devient presque un acte résistant. Bien entendu, 2020 a imposé de nouveaux gestes à respecter mais plus qu'avant, se retrouver devient un luxe. Luxe pour une bonne partie de la francophonie et il faut l'admettre. Si bien qu'on aurait envie de bafouer la loi Evin. Elle qui vise à lutter contre le tabagisme et l'alcoolisme. Elle établit notamment le principe d'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, ainsi que dans les lieux collectifs de transport. Concernant l'alcool, elle limite fortement le droit de faire de la publicité pour les boissons alcoolisées afin de protéger les jeunes des opérations de marketing.

On rappellera juste que l'alcool en excès est dangereux pour la santé et que les substances alcoolisées peuvent générer des addictions.

Au-delà de cela, nous vous faisons confiance pour vous faire plaisir en cette fin 2020. Ce n'est pas parce que cette année est incroyable dans ses changements et ses mouvements que nous devons en oublier de célébrer la vie, bien au contraire. Célébrons la vie et chaque instant, tous ces infimes petits plaisirs qui nous font aller de l'avant.





DOMAINE LAFAGE

Centenaire - Côtes Catalanes Blanc 2019

C'est un bal de fleurs blanches dans un nuage de fruits blancs suaves. Sa bouche est tendue dans une minéralité ciselée, accompagnée par de beaux amers dont la finale citronnée offre un salivant charmeur.

Fromages frais, Crustacés, Poissons au Four

DOMAINE LES DAVIDS

Argentièr Blanc - Vaucluse 2018

Son nez de fruits blancs juteux nous entraîne en tension florale jusque dans la bouche. Tension du sol qu'on retrouve également dans une belle énergie aussi juteuse que minérale, fraîche et saisissante.

Charcuterie / Viandes Blanches / Fromages

MAS D'EN JANEIL

Mas Janeil Blanc

Côtes du Roussillon Blanc 2017

Plongez dans un délicat juteux de fruits jaunes où mangue et coing inspirent les fleurs dans un esprit suave. La bouche joue la carte du terroir dont la tension se mêle à un zesté onctueux qui ne manque pas de fraîcheur.

Cuisine japonaise, chèvre frais, Huitres


DOMAINE DE GAYSSOU

Gaillac Vendange Tardive 2015

Une gourmandise de fruits juteux et gourmands dans une minéralité inspirante au nez. En bouche, ce bonbon dévoile une richesse et une onctuosité aussi séductrice que salivante avec une belle fraîcheur sur la pierre du terroir.

Seul / Au goûter / Fromages affinés





CAVE DE LUGNY

Cœur de Charmes Chardonnay - Bourgogne Blanc 2015

Nez de fleurs blanches et de petits fruits jaunes à noyaux dans un esprit finement torréfié. On aime sa bouche onctueuse et fraîche avec une tension séduisante tout terrain. Une cuvée plaisir !

Apéritif / Fromages / Riz de veau

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Château Larrivet Haut-Brion - Pessac Léognan Blanc 2018

Une cuvée séductrice au beau potentiel. Un nez envoûtant de fleurs blanches, tendre, dans un esprit zesté qui flirte avec l'exotisme tout en restant droit. La bouche joue la carte de la fraîcheur et de la tension. L'énergie qui accompagne cette finale qui ne nous quitte plus. Dieux que c'est classe !


Poisson au four / Cuisine asiatique / Caviar de France

DOMAINE MÉNARD-GABORIT

Monnières Saint Fiacre - Muscadet Sèvre et Maine 2014

Son nez est très minéral, sur les fleurs en duo d'agrumes. En bouche, tension et droiture laissent place à une énergie salivante qui appelle aussi bien la table que le rafraîchissement. On aime sa longue finale persistante qui rappelle que les crus locaux sont à suivre de très près.

Fruits de mer / Charcuterie / Poulet au Maroilles



CLOS DES CENTENAIRES
Art' Blanc - Pay D'Oc 2018

Une cuvée d'exception et de garde qui se livre déjà, c'est beau ! Cette soie florale aux accents miellées est portée par des petits fruits juteux. Sa bouche séductrice envoûte sur la fraîcheur des galets roulés dans une complexité saisissante. Que demander de plus ?

Crustacés / Viandes Blanches / Fromages

MAS SEREN
Etamin Blanc - Cévennes 2019

Une cuvée très classe qui sera parfaite pour les fêtes et en 2021. Son nez est séducteur. Une balade florale, dans les garrigues, bercée par une tendresse fruitée. En bouche, la matière résonne avec énergie et tension tout en conservant une délicatesse rare. Sa finale salivante est pleine d'amour. Comment ne pas la recommander ?

Charcuterie / Viandes Blanches / Cuisine Provençale

CHÂTEAU MALHERBE
Grand Blanc - Côtes de Provence 2015

C'est une cuvée très élitiste qui porte bien son nom. Son nez complexe se pare des notes du terroir dont les garrigues, des accents de fruits jaunes et exotiques, le tout en embrassant les zestes. La bouche est tendue avec une jolie minéralité liée aux schistes dans une grande complexité à déguster dès maintenant et bien plus tard. Classe !

Poissons fins au four / Tataki de poisson / Coquillages



CHÂTEAU DU BELLAY
Château du Bellay Rouge Vieilles Vignes
Saumur-Champigny 2016

Un délice de petites baies noires juteuses et compotées dans un nuage d'épices qui truffe. La bouche est 100% plaisir avec une matière tout en tendresse de groseilles et de griottes qui partent à la conquête du grué. On aime sa véritable mâche tannique, très élégante, qui ne manque pas de fraîcheur.

Poissons fins / Viandes Blanches / Canard

DOMAINE HENRI BOURGEOIS
Le Graveron Rouge - Sancerre 2015

Un pinot noir séducteur. De petites baies noires embrassent un caractère épicé et fumé hypnotique. En bouche, on plonge dans une tension du terroir intéressante qui ramène les notes du nez dans une complexité suave. On aime sa finale tendre et sincère.

Boeuf mijoté / Canard / Tataki de thon

BESTHEIM
Pinot Noir L'impatient - Alsace 2016

Un univers solaire et croquant. Les fruits noirs dansent en profondeur avec la mûre en majesté. Séduction profonde que l'on retrouve en bouche avec des grands amers aux soupçons de zan. Sa finale dévoile un salivant envoûtant très classe.

Desserts chocolatés / Canard / Gravlax de Saumon









CHÂTEAU PINERIE
Malbec Rouge - Cahors 2018

Un nez de fruits noirs et de fruits bleus rencontre un esprit floral dans une tendresse très cassis. La bouche tannique est élégante, onctueuse et sa finale qui ne manque ni de fruits, ni de fraîcheur appelle les viandes.

Canard à l'orange / Côte de Bœuf / Foie gras

MONT TAUCH
Hommage Rouge - Fitou 2016

Sombre et profond dans sa matière, son nez nous entraîne dans un univers de fruits noirs et de garrigues aux accents floraux. La bouche est très tannique tout en restant élégante, bercée par les épices et une belle fraîcheur apportée par le terroir.

Gibier / Pièce de bœuf grillée / Desserts chocolatés

VIGNOBLES MARIE MARIA
Grèvière - Madiran 2016

C'est un paradis de petites baies sauvages juteuses dans une tendresse toastée et florale envoûtante. En bouche, son caractère ample séduit avec des tannins fondus "plaisir" et une fraîcheur qui nous suit jusqu'en finale.

Viande Rouge / Canard / Plats cacaotés





CHÂTEAU DE LA SELVE
BERTY Rouge
Coteaux de l'Ardèche 2016
chez www.misstchintchin.fr

Tendre gourmandise de myrtilles et de petits fruits rouges dans un esprit suave et comploté en pointe de fleurs. La bouche est élégante, légère et digeste avec une belle fraîcheur dans sa finale séductrice.

Viande Rouge / Canard / Charcuteries

VILLA BAULIEU
Villa Baulieu Rouge
Coteaux d'Aix-en-Provence 2017


Un terroir volcanique incroyable pour un grand vin de garde. Son nez est d'une profondeur saisissante. On aime son bal de garrigues où dansent les petites baies sauvages dans une complexité cacotée. La bouche présente des tannins serrés dont l'ouverture en amont fera le plus grand bien. Cette cuvée au grand potentiel peut déjà se livrer en partie pour notre plus grand plaisir. Grand vin !

Truffes / Pièce de bœuf grillée / Desserts chocolatés

CLOS DES CENTENAIRES
Cinsault - Pays du Gard 2018

Un nez délicat de fruits complotés dans un univers floral et de baies roses. La bouche est aussi ample que ronde dans une sensualité qui ne manque pas de structure et de fraîcheur. Son énergie embrasse la séduction d'un salin salivant. Subtile tentation !

Charcuteries / Viandes Blanches / Tataki de Thon



SAINCHARGNY
ÉMÉRITE - Crémant de Bourgogne Brut 2016

Son nez légèrement oxydatif dévoile les fleurs en pointe de poivre blanc dans un soupir pâtissier, qui twiste avec les fruits blancs. La bouche joue la carte de l'équilibre et de la générosité avec une finale florale rafraichissante sur une nuance d'iode.

Sashimi / Truite Fumée / Volaille

DE CHANCENY
Impetus Brut - Crémant de Loire 2012

Ce bal brioché joue sur les fleurs séchées dans une séduction de fruits blancs. Très "plaisir" dans son soupir floral, on aime son caractère attachant et minéral qui embrasse la pierre.

Apéritif / Cuisine Asiatique / Fromages

ANTECH
M0.3 Le Mauzac Brut Nature
Blanquette de Limoux

En voici une pépite pleine d'énergie. Le Mauzac est starifié dans cette méthode traditionnelle sans aucun sucre ajouté aux 3 stades d'élaboration. Le résultat est un bal de fraîcheur au nez comme en bouche, sur la pomme verte qui embrasse la minéralité du sol dans une élégance folle. La simplicité des plaisirs simples !

Sushis e3 Sashimis / Apéritif / Escargots





Chasse la Lune. Récolte le Soleil © BESTHEIM
ALSACE 2010 | DÉGORGEMENT 2015 | CRÉMANT D'ALSACE

BESTHEIM
Qui chasse la
Lune, récolte le Soleil
Crémant d'Alsace 2010

C'est un voyage envoûtant dans la finesse d'une bulle de Haute Voltige. On aime la tendresse de son caractère beurré, légèrement salé voire brioché, qui rencontre les fleurs sauvages. La bouche est très onctueuse avec une minéralité saisissante et une énergie remarquable. Le tout bercé de framboises sauvages. On aime sa grande élégance qui ne manque pas de salivant. Une révélation !

Apéritif / Poisson Fin au Four / Caviar

CHAMPAGNE EPC
Extra-Brut Blanc de Blancs - Champagne

Nez enjôleur solaire sur les fruits blancs ponctués de zestes dans un esprit régressif entre notes torréfiées et pâtisseries. La bouche est tendue, rafraîchissante dans un esprit crayeux sur le fruit en pointe de fleurs.

Fruits de Mer / Poissons en tartare / Sushis

CHAMPAGNE OLIVIER ROUSSEAU
Blanc de Noirs 2011 - Champagne Grand Cru

Balade toastée dans les fruits murs, portée par un floral oxydatif qui appelle férocement les viandes blanches. La bouche est ample avec une belle rondeur laissant entrevoir la fleur fânée dans un soupir de craie. Un champagne de table appétissant !

Pintade au Four / Volailles / Riz de Veau

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT
Extra Brut - Champagne 1^{er} Cru
Chez www.lerepairedebacchus.com

Nez délicat et toasté de fruits blancs séducteurs en pointe florale. Sa bouche nous embarque dans une fraîcheur entre vivacité et droiture de craie, laissant entrevoir un salivant séduisant.

Tartare de Poissons / Chèvre Frais / Burrata di Bufala



CHAMPAGNE
ALAIN ROUSSEAU

EDC
EXTRA DRY CHAMPAGNE

L
B

LECLERC
BRIANT

2011
Blanc de Noirs
OLIVIER ROUSSEAU
CHAMPAGNE

Grand Cru
VIGNERON & VERGENT
Les Clos, Grand Cru, 100% Pinot Noir
Château de Mesnil-sur-Oger, France

CHAMPAGNE
LECLERC
BRIANT

Maison fondée en 1872
Epernay, France

PREMIER CRU
EXTRA BRUT



EB

MAISON FONDÉE EN 1888
EDOUARD BRUN
AÏ

EDOUARD BRUN
MAISON FONDÉE EN 1888
BLANC DE NOIRS
GRAND CRU
AÏ

PERRIER JOUËT

PERRIER JOUËT

CHAMPAGNE
BRUT
MAISON FONDÉE EN 1845
PERRIER JOUËT
BELLE EPOQUE
-2012-

MAISON FONDÉE EN 1888
CLOS ROCHER
AÏ

CLOS ROCHER
CHAMPAGNE
GREMILLET

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN
Blanc de Noirs - Extra Brut
Champagne Grand Cru

En voici un vin de Champagne ! Son nez traduit aussi bien le terroir que le Pinot Noir. On s'enfonce dans un univers profond de fruits bleus où le floral de la rose fanée vient s'éprendre des épices. En bouche, la tension règne avec vivacité dans un univers élégant. On retrouve des notes du nez avec fraîcheur dans un soupir plus qu'attachant. Attendriissant !

Gibiers / Volaille au Four / Poisson bleu en Tartare

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT
Belle Epoque 2012 - Brut - Champagne

Grande Cuvée par essence, cette Belle Epoque a encore des beaux jours devant elle. Cet assemblage des trois cépages embrasse un nez élégant entre zestes et fleurs avant de rejoindre le juteux des fruits blancs et jaunes à noyaux dans un soupir brioché. En bouche, on aime sa fraîcheur aussi ronde qu'enveloppante dans un twist crayeux expressif. La Grande classe !

Langoustines / Saint-Jacques / Poisson Fin au Four

CHAMPAGNE GRÉMILLET
Clos Rocher - Blanc de Noirs 2013 - Brut
Champagne

Le Pinot Noir est à l'honneur dans ce nouveau Clos à l'essence gastronomique. Un parcellaire très intéressant, non loin des Riceys, qui nous entraîne dans un univers gourmand et pâtissier de fruits blancs juteux et de mirabelles dans un floral brioché. La bouche ample oscille entre rondeur et fraîcheur zestée en pointe de craie. Salivant !

Gambas Flambées / Camembert Rôti / Viandes Blanches



MARIA ARISTIDOU

BOUTIQUE EN LIGNE
www.mariaaristidou.com

Saint Désir

lère Cologne



Lupatras

LA PERLE

EN DOUCEUR

par Thomas Bergen

Cela fait des années qu'on nous parle du retour en fanfare de la perle. En fanfare, l'expression est trop forte, surtout que son usage a changé. La perle semble s'être échappée de l'univers de l'apparat et de l'ostentation pour embrasser un caractère plus tendre, plus doux. Elle est devenue un cocon à porter. Quoi de mieux qu'une période singulière pour comprendre au mieux sa tendresse infinie? Celle qui réclame de l'amour pour ne pas perdre en majesté est étonnante.

Il faut rappeler que les perles possèdent une singularité forte et une personnalité qui flirte avec le vivant. Porter de la perle s'avère également revendiquer un lien. Celui qui nous unit à cette gemme organique. Ainsi, on s'offre un peu de douceur nacrée dans un élan joaillier.

La perle est de retour? Oui mais à domicile, pour soi et pas pour les autres. De retour certes, mais dans une confidentialité qui fait du bien et qui donne du sens.




CHAUMET

Boucles d'Oreilles Labyrinthe - Haute Joaillerie
Or rose, Perles blanches des mers du Sud,
d'une perle Gold, Nacre et Diamants.



JDL PARIS


Collier French Look
Perle de Tahiti, diamant et or



MELLERIO
Bourgeons de Lys
Or Jaune, Perle Akoya



MARIE HELENE DE TAILLAC
Boucles d'Oreilles
Or, Quartz Vert et Perles Victoria



CHANEL
Tweed d'Or - Haute Joaillerie
Platine, Perles de culture,
Diamants et Topaze impériale

JESSICA McCORMACK
Jessica McCormack x Emilia Wickstead
Emeralds & Pearls Earrings
Or jaune & Or blanc noirci, Emeurades et Perles.



COLLECTOR SQUARE
Bague Vintage
Or jaune et Perle



Yael Sonia
Bague Cocoon
Or, Perles Gold et Diamants





CHANEL
Montre joaillerie camélia
Motif pétales de camélia en or blanc 18
carats, diamants et perles de culture.



ISABELLE L
Bague Perles de
Or Jaune, Diamants et

TASA
Balance Signature Decade
Or Blanc, Diamants et





ANGLOIS
Le Caractère
et Perles de Culture

ANGLOIS
Le Caractère
et Perles de Culture



ANGLOIS
Le Caractère
et Perles de Culture



MESSIKA PARIS
Collier Sautoir Lucky Move
Or Rose, Nacre et diamants



DIOR
Tie e Dior - Haute Joaillerie



OLE LYNGGAARD COPENHAGEN
Boucles d'oreilles Gipsy
Or Jaune, Or Rose, Toumalines vertes,
Pierre de Lune Perles, Diamants et Quartz
Rose

W. ROSADO
Bague Pearl ID
Or blanc, perle, pavé diamants et nano
céramique verte/





BA1110D — *Chapitre 2*
Mouvement Automatique

UN TEMPS ARTISANAL

par Thomas Bergen

Il nous semblait impossible de ne pas parler du Temps et de ces instruments. Garde-Temps précieux d'une mesure qui file à toute vitesse, au travers du temps, se glisse un ensemble de possibles.

Les montres dans l'ère de la connectivité jouent la carte de la déconnexion. Sans pour autant en perdre son écoulement, elles nous ramènent à notre physiologie. Une physiologie naturelle qui fut oubliée pendant trop longtemps et qui le sera encore malgré nous. Seules les expériences de la vie nous mettront face à ce temps naturel dans sa notion véritable et son interprétation presque divine.

Nous n'allons pas philosopher plus, ceci est déjà prévu dans un prochain numéro. Nous profitons juste de l'instant présent, le fameux "T", car c'est nécessaire. Pour le reste de ses mesures, nous vous avons concocté une petite sélection qui fait vibrer les mouvements et qui manie avec grâce, l'émotion horlogère.

Bonne découverte!



EBEL
Discovery Chrono Gent
Mouvement Automatique



ULYSSE NARDIN
Blast 45 mm
Mouvement Automatique



HUBLOT
Classic Fusion 40th anniversary
Mouvement Automatique



CITIZEN
Super Titanium Automatic
Mouvement Automatique



JAQUET DROZ
SW Acier-Céramique
Mouvement Automatique



PATEK PHILIPPE — 5505R - *Grandes Complications*
Remontage Manuel



HERMÈS
Arceau l'heure de la Lune
Mouvement Automatique

GIRARD-PERREGAUX
Édition Cosmos Infinity
Mouvement Automatique



RESERVOIR
GT Tour Black Skeleton
Mouvement Automatique





BREGUET
Classique Double Tourbillon
5545 Quai de l'Horloge
Remontage Manuel



AUDEMARS PIGUET
Bucherer BLUE 2020
Mouvement Automatique



TRILOBE
Les Matinaux - Secret
Mouvement Automatique





Et si
On se faisait
du
Bien ?

SE FAIRE DU BIEN !

Quelle drôle d'idée ! Cela peut vous sembler étrange mais aborder cette idée nous semble plus que naturelle et nécessaire. Nous sommes entraînés dans un flux d'informations constant qui touche tous directement ou non mais qui nous impacte de manière profonde. Or, il ne sert à rien de se faire du mal si l'on ne peut pas agir à son échelle. Cette inutilité dans laquelle on nous place parfois pose non sans justesse la question de l'ancrage. Sommes-nous ancrés dans la vie, dans notre vie ?

La question tout comme la réponse peuvent sembler insignifiantes mais il n'en est rien. La surconsommation du digital nous a amené à vivre notre vie par substitution vis-à-vis du réel et du concret. Avec ce que nous traversons dans la francophonie, notre rapport aux autres a changé ainsi que la possibilité de retrouver nos proches.

Que faire de tout ce temps que l'on retrouve enfin ? Les pressions sociales et professionnelles sont toutes à jouer un chant lexical déconnecté de la physiologie de l'humain avec un retour du moralisme. Cette montée moraliste incarnée principalement par les religieux est d'ailleurs à surveiller de très près. Il n'y a pas de petits combats: tout est amené à évoluer, à se transformer et même à régresser.

Dès les années 2000 et surtout depuis la décade 2010-2020, la cadence en productivité s'est accrue de manière presque ostentatoire. Dans certains secteurs d'activité: faire un burn-out est devenu une norme... Où allons-nous à ce rythme? La réponse semble murée. Le retour aux sources s'impose.

Du coup, on ose aborder un thème qui frôle l'intime, le tabou et la sexualité. Si nous osons, c'est parce que « être bien dans sa vie avec les autres » répond en symétrie à « être bien soi-même ». Pour être bien avec soi-même, il faut savoir s'aimer. Et pour s'aimer: il faut savoir comment se faire du bien et comment recevoir cet amour que l'on porte à soi-même. Cela peut être physique ou mental mais quoi qu'il en soit, on va essayer d'aborder certains sujets ensemble.

LOVE ≠ CHARGÉ MENTALE

Pour commencer, retournons sur nos constructions mentales. L'idée du couple est idéalisée grâce à la télévision, via des films, des séries, des reportages / témoignages etc. Cependant nous oublions très vite qu'il y a autant de couples différents que d'individualités différentes. On nous vend la femme parfaite, l'homme parfait mais on ne relie jamais cette idée quasi-marketing à la réalité et la pression que cela implique. Au lieu de se faire du bien, la culpabilisation règnera d'une main de fer... C'est fort dommageable.

Ne devrait-on pas plutôt se faire du bien ? Que l'on soit célibataire ou en relation, l'un des socles est de communiquer à soi ou à l'autres ses envies. Il en est de même pour la fidélité dans le sens noble du terme. Pour être en harmonie, il faut être en accord avec l'autre ou soi. Il donc nécessaire de s'accepter et d'accepter l'autre dans son grand Tout.



Cette année folle est un véritable lupanar ambulante. On a jamais vu autant de séparations, de divorces etc. Et ce n'est pas notre voisine avocate qui dira le contraire! Gardez cependant à l'esprit que la notion de la relation entre deux individus a évolué. Suite aux réseaux sociaux, à la visibilité que l'on se donne au travers d'une pseudo image de marque, nous en perdons l'essence. Il peut paraître curieux de demander à l'autre d'être une individualité multi-rôles. Comment peut-on être à la fois l'amant, l'ami, la personne qui fait rire, qui soutient etc. N'est-ce pas faire plusieurs transferts ou une projection de plusieurs personnes dans une seule? Sommes-nous seulement conscient de la charge mentale et de la pression que cela implique ? Essayons de nous recentrer et écoutons nous. Allégeons nous des poids.



LA SUBTILITÉ DE LA FIDÉLITÉ

Fidélité dans le couple : la fidélité dans le cadre du couple répond aux engagements pris dans l'établissement de ses principes. Cette notion est aussi libre en règles qu'étoffée d'une kyrielle d'engagements. Il faut que chacun des points de la relation soient consentis par les deux individus. C'est pour cela qu'il y a autant de concepts de couple que d'individus différents et le consentement est primordial. Il n'y a pas une histoire semblable et lorsqu'on parle de fidélité, on fait écho aux conditions fixées par le-dit couple. La fidélité sexuelle peut en être exclue. L'idée du couple ne doit pas générer de frustrations, bien au contraire: elle doit être une source d'épanouissement, de légèreté.

Fidélité dans la relation : La fidélité dans la relation est peut-être plus noble dans son concept car celle-ci est moins présente dans la fiction même si on ne va pas mentir: on la retrouve dans le cinéma d'auteur. Cette idée incarne la fidélité d'un être à l'autre sans concession, sans jugement et portée avec franchise et sincérité.

Elle peut sortir du cadre du couple car elle traduit des relations profondes ou légères. Parfois éthérées dans sa compréhension et le fait de ressentir l'autre à distance peut se révéler difficile à interpréter. On peut se questionner lorsqu'une connexion aussi forte se produit. Tellement que celle-ci peut également nous effrayer. Pourtant, parler d'amour dans ce type de relation peut paraître usurpé. Il s'agira plutôt d'une profonde amitié marquée par de la tendresse et du désir mais dénuée d'amour ou du sentiment amoureux. Elle se rapproche de la notion la plus pure ou noble du sex-friend qui se traduit parfois en « vieil amant ». Pour autant, ce lien aussi fort soit-il, n'interfère jamais les relations de chacun. Il vogue en satellite indépendant comme la Lune de notre planète bleue.

Vous pouvez tout à fait être en couple tout en ressentant ou conservant ce lien fort avec ce-dit vieil amant. Ôtez vous juste cette culpabilité qui ne représente absolument pas une infidélité à la relation. Elle n'engage en rien les sentiments que vous éprouvez envers votre moitié. Cette connexion, aussi périphérique qu'isolée voire unique peut durer une vie. Elle nous permet souvent à se découvrir soi-même et s'éveiller dans sa sexualité. C'est à vous d'être en accord avec vous-même selon vos principes et vos valeurs.

LE BAL DE LA CHAIR

App e³ Virtual Love

Complicé de se rencontrer en 2020. Un confinement, un couvre-feu, et encore d'autres réjouissances à venir qu'on préférera occulter. Dans ce dédale singulier quasi-jamais vu, difficile de rompre la solitude. Certes nous pouvons toujours travailler mais une fois le travail terminé, l'heure de retourner chez soi sonne pour respecter les mesures sanitaires en rigueur sur l'échelle locale. De quoi faire augmenter le sentiment d'isolement chez les uns et chez les autres, notamment chez les plus jeunes et les jeunes d'esprit. Difficile de se rencontrer dans les bars et les cafés, ils peuvent être fermés. En dehors de rencontrer ses voisins ou voisines de pallier, les sites et les applications de rencontres prennent le relais et connaissent un fort essor.

Dans ce relai, le fécal côtoie les étoiles. Trois de nos journalistes se sont pris au jeu du Bal de la Chair. Pour ce faire: 9 sites, forums et applications dont nous taïrons les noms ont été testés en prenant en compte l'éventail varié des sexualités.

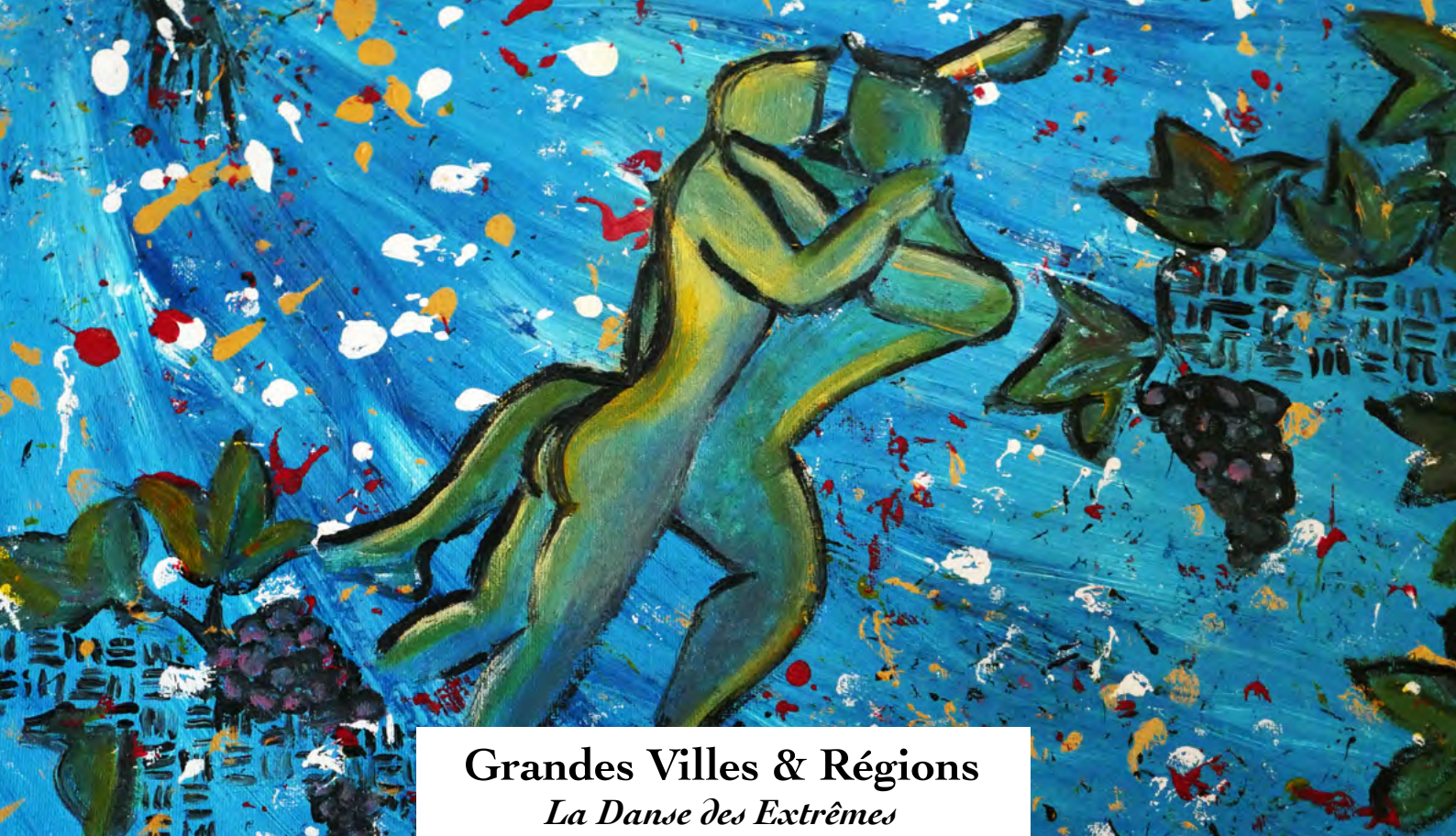
Et l'expérience fut fascinante tant elle infirme et valide certaines idées reçues. La première belle surprise: c'est qu'il n'y a pas réellement de différences entre les différents types de sexualité. Les attentes sont quasiment les mêmes pour les personnes de même sexe indifféremment de leur sexualité. D'ailleurs, beaucoup ne sont pas exclusifs à un dispositif de rencontre mais à plusieurs. En fonction du dispositif usités, les attentes prononcées ne seront pas toujours les mêmes. Sites, applications et forums deviennent des espaces où l'on dévoile une partie de soi mais parfois loin de

la sincérité. Un Soi rêvé et fantasmé inspiré par ce qui nous touche médiatiquement et qui transpirera différemment en fonction des tranches d'âges.

On y retrouve les codes fictionnels inspirés des séries et des films dans une idée romantique usurpée qui contredira le profil d'une même personne sur un autre dispositif. Ainsi, l'univers télévisuel des séries, des films influence les codes des dispositifs et le réseau social Instagram semble en dicter les fameux codes de la dite rencontre recevable. Mais comme dans les jeux d'argent, les dés sont parfois pipés. Comment s'y retrouver et se préparer mentalement ?

Principe du dit« jeu » : On va interagir avec plusieurs personnes en fonction de nos préférences et points d'intérêt. Ces mêmes personnes le font avec d'autres en simultanément. L'unicité du lien peut être sincère comme fictive. Le temps que la véritable cible se libère, la vérité du lien se dévoilera.

Etonnamment, seule 1 personne sur 10 est là dans une optique de faire une rencontre sincère. Les 9 autres sont plutôt portées par une volonté sexuée de se faire du bien, se découvrir ou tout simplement répondre à un besoin plus animal. Sur les personnes rencontrées, on remarque qu'il y a beaucoup de frustrations. Frustration liée à la non sincérité des liens qui se forment et qui s'effacent aussi vite qu'ils ne se créent, également de la frustration physique et mentale. En excès, elles transpirent des comportements incorrects qui peuvent devenir pénalement répréhensibles.



Grandes Villes & Régions

La Danse des Extrêmes

Sur la Capitale et dans les grandes villes, l'offre étant supérieure à la demande, l'espoir de trouver mieux rend toutes rencontres plus fragiles. Dans la peur de se faire trahir par rapport aux intentions premières, chacun conserve son compte quitte à briser la relation avant même sa concrétisation. Ceci fonctionne pour toutes les sexualités et qu'importe le sexe. D'autres détournent les codes en recherchant des contacts sincères déliés du caractère sexué. Et que penser de ceux qui assument de rechercher de l'amusement et du sexe ? Sur le principe, on pourrait reprocher le manque de subtilité et de finesse. Pourtant, dans ce contexte, la sincérité est pourtant là. Une perception à relativiser.

Côté régions des petites villes et des villages, la frustration est également là tout simplement parce que l'offre est inférieure à la demande... De plus on retrouve des culpabilisations liées au moralisme religieux et sociétal. Culpabilisations et frustrations face aux envies mais aussi face aux sexualités qui sortent de la dite « norme ».

Conséquence : si les plus jeunes et les plus vieux s'assument et revendiquent leur sexualité, les 30-45 la dissimulent comme ci tout cela était honteux. Cependant l'acceptation dépend de critères qui sortent du cadre. Pour les hommes, la masculinité sera de mise pour favoriser l'insertion sociale sans jugement, et la réciproque pour les femmes avec la féminité. Cela n'empêchera pas des phrasettes lourdes mais c'est déjà ça. Ce raccordement à un moule semble être nécessaire pour certains afin de gagner en paix et sérénité. Nous vous laisserons en déduire la sincérité envers soi-même dans ce contexte.

Entre réseaux, applications et sites de rencontre, la sincérité est partielle. Cela fonctionne comme en amitié. Il faut d'abord rencontrer l'autre dans le réel pour commencer à se faire une idée de sa personne. Le temps fera les choses ou les déconstruira et c'est à ce moment que la sincérité nous apparaîtra comme réelle ou usurpée.

ÉVOLUTION CHRONOLOGIQUE DES SEX-TOYS

CENSURÉ

Années 80

Des sex-toys réalistes, faits par des hommes, pour répondre aux fantasmes des hommes



Années 90

On dédramatise!
Le petit canard vibrant arrive sur le marché
et démocratise l'usage d'un sex-toy.



Années 2000

L'avènement du design
Le sex-toy se fait objet d'art grâce à des designs
épurés et soignés



Années 2010

On n'arrête pas le progrès!
Applications, réalité virtuelle... Le sex-toy
est un objet high-tech et connecté.



De notre passage sur les sites, applications et forums, plusieurs constats se sont fait connaître. Les frustrations et les culpabilités s'entremêlent via une non découverte du corps. Comment peut-il être honteux de souhaiter découvrir son corps, ses multiples zones érogènes et sa sexualité ? C'est ainsi que nous nous autorisons un écart en Art de vivre : vous inviter à la découverte de votre corps.

Comme il y a autant de sexualité que d'individualité, nous prenons le choix de l'ouverture de l'esprit pour se faire du bien.

Cap sur le plaisir

Cette année semble être peu propice aux rencontres selon les différentes mesures en place. Si les rencontres ne peuvent se faire, rien ne vous empêche de partir à la découverte de votre corps. Le corps, cette curieuse merveille de la nature aux vertus anti-dépresseurs, anxiolytiques mais pas que. Vous l'aurez compris, nous allons parler de plaisir.

Qu'il soit solitaire ou non, le bien que l'on se fait n'est en aucun cas sale et dégradant. Un corps ne peut être sale vu qu'il s'agit du notre. Faut-il encore donner de l'importance à ces idées reçues d'un autre temps qui font monter les frustrations? Il est important de connaître son corps pour découvrir ce qui nous fait du bien et l'exploiter positivement. Cela peut prendre du temps comme dans tous voyages initiatiques. Le corps est mystérieux, un paradoxe de zones érogènes et source de plaisir. Il est notre meilleur anti-dépresseur naturel. Autant profiter de ses vertus prophylactiques naturelles que de dépendre de la chimie médicamenteuse.

D'ailleurs, les neuromédiateurs y jouent un rôle majeur et certains pays comme la Suède en ont bien conscience. Certains love-toys sont pris en charge par des assurances de santé. Les pays Scandinaves sont résolument en avance. Tâchons à ne pas prendre de retard dans la francophonie.

Au cours de nos recherches, nous sommes allés à la rencontre de **Patrick Pruvot**, le fondateur de Passage du désir. Qui de mieux pour parler de *Love Store* et de *Love Toy* que celui qui a fait évoluer émerger ses notions ? Rappelez-vous il y a quelques années, on entendait plutôt parler de *Sex-Shop* et de *Sex-toy*.

Du Sex-shop au Love Store

Passage du Désir fut l'un des acteurs qui a fortement œuvré dans ce changement de positionnement des objets du Bien-Être du corps et des établissements qui les vendent. Cette aura sera récupérée par les acteurs du marché. Pour les lieux qui les vendent, la lumière s'installe. Exit la pornographie apparente, les love store (concepts store autour du Bien-Être, de la séduction et du désir) incarnent une nouvelle atmosphère, une nouvelle philosophie. En moins de 10 ans, ces espaces pourtant autrefois connotés par la "glauquerie" s'en retrouvent dissociés avec l'évolution des mœurs et du traitement. Se faire du bien devient accepté. Sur papier, l'idée de se découvrir prend sens, le partage à deux de l'expression du désir devient de plus en plus libre. Il faut savoir qu'un love store ne se résume plus à seulement des objets à nature sexuée, bien au contraire. On y retrouve aussi des nécessaires toujours et malheureusement inexistantes en pharmacie. La marque **Love and Care** en est un bel exemple !

TOP 10 SEX-TOYS FEMME

1



Plug anal débutant Easy Rider
Passage du Désir

2



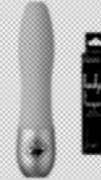
Womanizer Liberty.

3



Lelo Sona

4



Mini vibro Lady Finger
Passage du Désir

5



Rabbit Clark
Passage du Désir

6



Womanizer Premium

7



Oeuf vibrant Diana
Passage du Désir

8



Masseur vibrant Zêta
Passage du Désir

9



Oeuf vibrant connecté
Lush 2 - Lovense

10



Stimulateur pour couple
Chorus - WeVibe

Du Sex-Toy au Love Toy

L'univers des produits du Bien-Être ont bien évolué. S'ils existent depuis des décennies, ceux-ci se sont beaucoup transformés. Les formes sexuées représentant un fantasme hétéro-normé se sont métamorphosés en objets design dont la performance est la grande visée à partir des années 2000. Après les vibrations et l'air pulsé, le Love Toy devient connecté pour encore plus de plaisir. Seul ou à deux.

Les Différents *Love Toy* Féminins

Les stimulateurs sans contact

Ils permettent une stimulation clitoridienne par aspiration. L'action est non pénétrante. Son ambassadeur phare est sans contexte le **Womanizer**, dont Britney Spears chantait les louanges en chanson.

Les stimulateurs avec contact

Le Canard - De la blague à l'achat réfléchi, cet iconique joue la carte de la stimulation clitoridienne.

Le Masseur Wand Vibrant - De même que pour le canard, celui-ci va stimuler le clitoris de manière externe. On le retrouve dans le couple, en jeu, avec de plus en plus de versions connectées (Bluetooth).

La Culotte vibrante télécommandée - Une version audacieuse de la stimulation externe clitoridienne pour soi ou en jeu à deux.

Le Vibromasseur - Un *love-toy* vibrant (stimulation clitoridienne et / ou vaginale).

Le Sextoy vaginal - Comme son nom laisse présager, il va stimuler le vagin et ses zones érogènes (Point G, Deep Spot ou Point A).

Le Rabbit - C'est un excellent deux en un. Il combine à la fois stimulation vaginale et clitoridienne pour plus de plaisir.

Les Boules de Geisha - Elles servent à entretenir la tonicité du périnée. Aussi nécessaire en santé que pour le plaisir, elles servent également à la rééducation périnéale après une grossesse ou un accouchement.

Le Dildo - Aussi appelé godemiché, c'est un *love-toy* pénétrant non vibrant. Masseur interne ou externe, il est usité en stimulateur vaginale à la recherche du point G et du Point A.

L'Œuf Vibrant - Si on le retrouve dans les jeux de couple, l'œuf vibrant permet la stimulation vaginale. On le retrouve maintenant connecté pour toujours plus de plaisir à deux mais également en solitaire.

Le Plug Anal - C'est sûrement le plus mixte des *love-toy* pénétrants. Stimulation du clitoris par voie anale pour la femme, stimulation de la prostate chez l'homme. Tout reste une question de plaisir. Veillez à ne jamais oublier que dans la stimulation anale, il y a toujours un risque d'absorption par l'anus. Pensez donc à ce que la base du plug soit suffisamment rigide / solide.

Le Chapelet Anal - Un jouet intime relativement méconnu. Il constitue pourtant une très bonne façon de découvrir le plaisir anal, et ce, de manière plus subtile qu'avec un dildo ou encore un plug. Il est totalement mixte.

PRÉCAUTIONS 1

Si l'objet de votre choix est en silicone ou en contient, on vous recommande d'utiliser un gel lubrifiant à l'eau car les gels lubrifiants contenant du silicone peuvent abîmer vos jouets.

De même avant de vous lancer, mieux vaut choisir un objet dont le design vous plaît. Voyez le *love-toy* comme un investissement positif et dans le temps. Le secteur du premium est celui qu'on vous recommande le plus pour un premier achat afin d'éviter la déception.

N'hésitez jamais à vous renseigner en magasin ou sur internet. On vous suggère même la youtubeuse française **Clemity Jane** qui conseille, teste mais surtout vulgarise sans vulgarité les produits de ce secteur.

Les Différents *Love Toy* Masculins

Pour l'homme, on va surtout retrouver dans l'univers des *love-toys*, des masturbateurs et des masseurs prostatiques. Bien sûr, ceci n'est pas tout. Bonne découverte !

Les stimulateurs sans contact

Comme pour la femme, la technologie est non pénétrante et joue la carte de l'air pulsé. Analogue à **Womanizer**, on la retrouve chez **ArcWave** et son masturbateur **Ion** qui est la première gaine de masturbation à air pulsé. Dôté d'une haute qualité, le prix ira également haut tout en restant en dessous de la barre des 200€.

Les stimulateurs avec contact

La Gaine de Masturbation - La gaine est un masturbateur pénien qui va stimuler toutes les zones via des effets de textures afin d'atteindre l'orgasme éjaculatoire.

L'Œuf de masturbation - Il s'agit d'une mini gaine de masturbation, tout simplement. On y retrouve les mêmes codes que pour les gaines normales (variations autour des textures intérieures pour des sensations différentes).

L'Anneau Pénien ou Cockring - Il est l'un des sex-toys les plus anciens. Vibrant ou non, seul ou à deux, il amplifie la sensibilité du pénis, maintient l'érection, retarde l'éjaculation, ou encore stimule le ou la partenaire s'il est vibrant. On rattachera au cockring les anneaux vibrants.

Le Développeur de Pénis - Si celui-ci fut souvent médiatisé dans les comédies légères et sexuées américaines, il a plusieurs atouts. Cette pompe à pénis va d'une part, aider

à traiter la dysfonction érectile en venant améliorer nettement la qualité de l'érection. D'autre part, elle permet d'augmenter la taille du pénis à court terme, mais également à long terme, au fil des utilisations répétées. On ne parle même pas du caractère "reprise de la confiance en soi" qu'il apporte.

Le Masseur Prostatique - La stimulation de la prostate est source d'un plaisir non négligeable. Les sextoys anaux sont spécifiquement étudiés pour solliciter à la perfection cette zone si délicate, particulière, et prometteuse en termes de sensations. Il faut savoir que la prostate est souvent comparée au Point G de la femme, mais qu'on préférera nommer "point P" pour Prostate. Ce nouveau type d'orgasme n'est pas forcément éjaculatoire car il ne stimule pas le pénis. On vous conseille lors de la première fois de vous relaxer, puis de contracter vos sphincters afin de faire bouger le sextoxy. Ces mouvements répétitifs sur la prostate vont engendrer des contractions incontrôlées, qui dériveront ensuite vers un orgasme d'un nouveau genre. Curieux de découvrir ?

Le Plug Anal - (Voir page précédente)

Le Chapelet Anal - (Voir page précédente).

PRÉCAUTIONS 2

Veillez à ne jamais oublier que dans la stimulation anale, il y a toujours un risque d'absorption du jouet par l'anus. Pensez donc à ce que la base de celui-ci ne soit pas insérable.

L'orgasme prostatique, lié à la stimulation de la prostate, est une nouvelle sensation à découvrir quelle que soit son orientation. Il peut s'atteindre avec un masseur vibrant ou non. Pour les *love-toys* pénétrants ou non, on vous recommande l'utilisation de lubrifiant, de préférence naturel ou à l'eau.

TOP 10 SEX-TOYS HOMME

1



Gaine de masturbation
Egg - Tenga

2



Gaine de masturbation
Air Tech - Tenga

3



Trio de cockrings
Passage du Désir

4



Stimulateur pour couple
Chorus - WeVibe

5



Plug anal S
L'Homme d'Aujourd'hui

6



Anneau vibrant Bunny
Passage du Désir

7



Gaine de masturbation
L'Homme d'Aujourd'hui

8



Cockring vibrant
Fifty Shades of Grey

9



Stimulateur de prostate
Anéros Hélix

10



Anneau en silicone
L'Homme d'Aujourd'hui

Comme vous l'aurez compris, se faire du bien semble nécessaire. S'offrir du plaisir par le corps l'est d'autant plus que cela va jouer sur notre vitalité, notre humeur et plein d'autres facteurs dont on ne connaît encore rien. Ce qui est bien, c'est que la transition 2020 / 2021 nous laisse du temps. Un temps qu'on peut utiliser à bon escient sur et pour soi.

•

Lâchons les culpabilités et les frustrations, vivons et relativisons l'ensemble des choses. Tout n'est qu'expérience, seul le résultat influencera en positif comme en négatif et encore... Tout reste sujet à transformation. Alors autant se décomplexer de notre rapport au corps et s'autoriser une folie : se découvrir.

Saint Désir

lère Cologne



Lupahar

CALENDRIERS DE L'AVENT ATTENTE MAGIQUE

par Corinne Sadaune

Malgré un contexte singulier, on espère tous que la magie des Fêtes aura bien lieu cette année...

Le compte à rebours va débiter et il est temps de se remonter le moral. Nous avons pensé pour cela que les calendriers de l'Avent peuvent être de très bons compagnons.

Dès le 1er décembre, petits et grands revivront une impatience joyeuse portée par la découverte de la surprise du jour.

Voici notre sélection de calendriers, avec un seul mot d'ordre:

Faites-vous plaisir!





LA MAISON DU CHOCOLAT

Sous influence britannique, ce cracker géant, habillé de rouge flamboyant, est vraiment original. Il contient 24 bonbons de chocolat signature de la Maison mêlés à des carrés de tablette! Cerise sur le gâteau, cette année, le calendrier et l'ensemble de la collection ont été éco-conçus et sont 100% recyclables. Disponible dès le 10 novembre 2020.

- lamaisonduchocolat.com

HUGO & VICTOR

Ce ravissant calendrier est habillé de boutiques parisiennes avec des flocons de neige. A l'intérieur, une farandole de douceurs: bonbons de chocolat, pralinés, amandes et noisettes enrobées, et autres petits sujets en chocolat

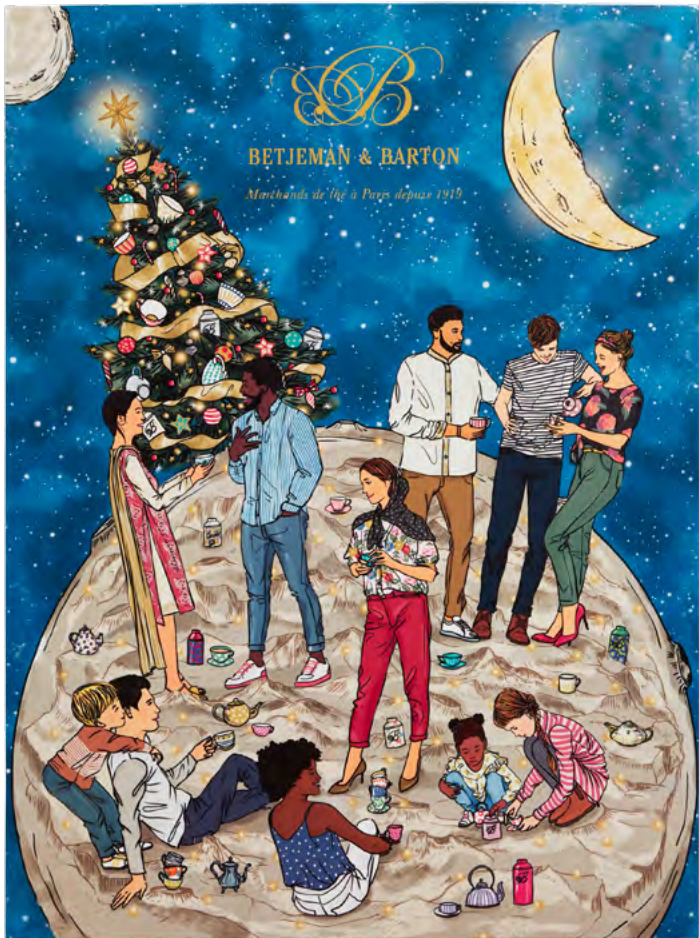
- hugovictor.com

LA MANUFACTURE CLUIZEL

Inspiré poétiquement par le royaume lunaire, ce calendrier bleu nuit est illustré de pins, cerf et chouette... Au fil des jours, on découvre de délicieuses gourmandises en chocolat et des confiseries: caramel coulant lait, nougat fruits rouges, ganache marmelade citron, ganache yuzu, pâte d'amande, mini-barre, mendiant noir...

- cluzel.com







FRANÇOIS DOUCET

Depuis 1969, ce confiseur en Provence régale les familles. Son calendrier est illustré de patineurs, promeneurs en goguette, à côté d'un sapin et d'un bonhomme de neige. A l'intérieur se trouvent confiseries chocolatées et pâtes de fruits fondantes.

• francois-doucet.com

LADURÉE

En défaisant le ruban de satin qui ouvre ce grand calendrier, illustré de la fameuse façade du salon de thé — niché près de la Madeleine — on pénètre dans l'atmosphère féerique de Noël d'un des restaurants Ladurée. On déniché dans chaque case autour du grand sapin: calissons, bonbons au chocolat, sucres d'orge, nougats, noisettes grillées enrobées de chocolat noir... Disponible dès le 4 novembre 2020.

• laduree.fr

BETJEMAN & BARTON

La Maison propose un calendrier inédit pour la plus grande joie des amateurs de thé et infusion, une balade illustrée par Clémence Monot qui raconte l'histoire d'un monde nouveau. A chaque jour, l'occasion rêvée de déguster thé brûlant ou infusion fumante! Disponible dès le 4 novembre.

• betjemanandbarton.com

TERRE EXOTIQUE

Sans épices, la gastronomie serait bien triste! Une sélection gourmande est lovée dans chaque case: un échantillon, une présentation de l'épice et des idées recettes. Un coffret unique dédié aux saveurs du monde.

• terreexotique.fr





PARTYLITE

Un calendrier original et olfactif à l'allure d'une carte de vœux ornée d'un sapin de Noël. Chaque jour une bougie avec une fragrance traditionnelle de la magie de Noël: Forêt glacée, Chaleur hivernale, pain d'épices, Guimauve & vanille...

• partylite.fr

SOTHYS

Nichés dans un élégant décor «baroque vénitien», 24 volets dissimulent des incontournables de la marque: crème de jour, crème pour les mains, sérum jeunesse, masque lissant... Une mise en beauté idéale avant les fêtes!

• sothys.com

RITUALS

A l'intérieur de ce calendrier 3D: des maisonnettes et des sapins constituent un ravissant village de Noël. On y trouve les produits signature de la marque: mini bâtonnets parfumés, mousse de douche, masque pour les cheveux, crème pour le corps... et 4 petites bougies parfumées.

• rituals.com

AU MOULIN ROSE

On retrouve l'univers sensuel et glamour de la marque avec la création de son premier calendrier de l'Avent. En carton recyclé, il dévoile 24 surprises signature Full Size: baume à lèvres, Scrub...

• aumoulinrose.com



MOTEUR 55MM SANS BALAI À HAUT RENDEMENT

6 TÊTES DE MASSAGE POUR S'ADAPTER À TOUS LES MUSCLES

ÉCRAN DE CONTRÔLE TACTILE

TÉMOIN DE BATTERIE ET DE NIVEAU DE PRESSION

20 VITESSES : DE L'ÉCHAUFFEMENT AU MASSAGE PROFESSIONNEL

BATTERIE RECHARGEABLE : JUSQU'À 7H D'AUTONOMIE

TECHNOLOGIE SILENCIEUSE : INFÉRIEUR À 48 DÉCIBELS

GRIP CONFORTABLE ANTI-DÉRAPANT & ANTI-SUEUR

JOLT

DRÔLE DE PISTOLET

par Thomas Bergen

Que l'on aime le sport ou non, parfois, notre activité physique peut être plus ou moins intense. Et ce, que l'on pratique ou non, une activité sportive. Si les échauffements et les étirements sont la base des sportifs, dans notre vie de tous les jours, nous l'oublions... Pour éviter les douleurs musculaires et autres après une activité physique trop intense, le pistolet JOLT apporte des solutions séduisantes.



Ce pistolet de massage envoie des vibrations "hautes fréquences"; appropriées en fonction des zones; pour activer les muscles, prévenir des blessures et soulager la fatigue. Cet accessoire nomade est idéal pour se préparer dans la recherche de performance et apaiser les douleurs liées à l'activité sportive.

Grâce aux percussions à hautes fréquences d'une amplitude de 20mm, JOLT augmente rapidement le flux sanguin, ce qui soulage instantanément la douleur des muscles et permet de récupérer en peu de temps. Si vous souffrez des tensions ou douleurs persistantes, l'utiliser en massage quotidien peut vous faciliter la vie. Les vibrations transmises vers la zone douloureuse ont un effet relaxant. Le tissu se réchauffe, relâche ses tensions et vous avez l'agréable sensation d'un muscle détendu.

Une solution qui ne remplacera pas un professionnel de santé en cas de troubles intenses mais qui fera son effet tout au long de l'année. Un compagnon idéal pour les mois à venir!

JOLT - Pistolet de massage - getjolt.fr



VI

POUR ÉPICURIEN

**3 VINS RARES. TOUTES LES SAISONS.
DANS 1 COFFRET**

vian

AMO

ENS MODERNES

TOUS LES 2 MOIS.
ET. CHEZ VOUS.

no.fr



Au Moulin Rose
RÉVÈLE LES FEMMES

N°1 de l'univers féminin - Spécialiste en vente à domicile et en visio de lingerie, bijoux, cosmétiques et accessoires
www.aumoulinrose.com