



Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

#5

2022 - 2023



FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE



CUVÉE ARTISTE
JOSÉPHINE X JORDANE
2014 SAGET

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



COMPTOIR
SUD PACIFIQUE
PARIS

MUSC
CRISTAL

EAU DE PARFUM



DISTILLERIE de GRANDMONT

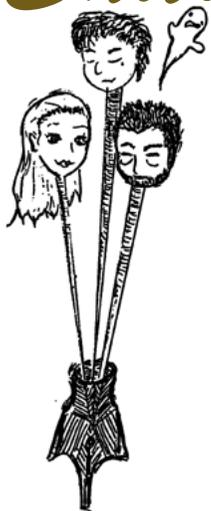
Reinventeur de Spiritueux Anciens

LE CHEMIN DES MOINES



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

Édito



Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

une production

Luxury Touch Pôle Média

SPÉCIALISÉ DANS LE LIFESTYLE DEPUIS 2013

Nous écrire :

COURRIER DES LECTEURS - HAUTES EXIGENCES

LUXURY TOUCH PÔLE MÉDIA

17 RUE DE CLIGNANCOURT 75018 PARIS

Directeur de la publication et Rédacteur en chef

Amélie Duffo

Secrétariat de rédaction

Marie-Christine Mouchonnet

Directeur Artistique

©TheArtOfThomasSergey

Journaliste

Amélie Duffo & Thomas Sergey

Un grand merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à ce numéro, de manière directe comme indirecte, et à nos lecteurs qui ont répondu à nos questions. Merci à vous qui lisez ce numéro et à très vite pour un prochain.

Réussir à notre échelle

À vous qui lisez ces lignes, un grand merci. Je sais que la période que nous traversons est particulière, singulière, intéressante certes mais littéralement baroque et pourtant, vous êtes là, en train de découvrir notre 5^{ème} numéro, celui qui clôture nos deux premières années d'existence. Ainsi, nous ne pouvions que vous remercier pour votre fidélité et pour ceux qui nous rejoignent, bienvenue à vous.

Après une année 2022 qui reste fidèle à elle-même jusqu'au bout, 2023 semble lui prendre le pas avec d'autres dimensions. Cependant, ne vous inquiétez pas car tout passe ou finit par passer. L'année qui vient de s'écouler nous a rappelé ce que nous avons oublié sciemment ou non. En découle ainsi plus de solutions et de réponses que d'interrogations.

C'est pourquoi pour cette nouvelle année à venir, je vous invite personnellement à faire partie des solutions et non des questionnements qui poussent à l'inaction. Comme les doutes vont disparaître en 2022, agissons!

Il est bon de se rappeler que chaque action doit s'appliquer à une échelle du possible, c'est à dire la vôtre. Sont donc hors de propos, toutes solutions qui ne peuvent être appliquées à votre échelle ou hors de votre pouvoir. Dans ce nouveau millénaire où s'opposent croyances et convictions, prenez de la hauteur et trouvez vos essentiels pour être heureux.

Nous en avons tous des différents, et en fonction, nous pouvons y contribuer personnellement à notre échelle. Ils peuvent prendre différentes formes mais sont généralement facilement atteignables. Et s'ils contribuent à notre bonheur, ce sont déjà de bons indices pour les déterminer.

Cela peut se traduire par une multitude de faits. Des activités manuelles de créations, au jardinage en passant par tout ce qui peut vous dynamiser et donner du sens à vos vies et vos actions. Être heureux aussi bien dans la vie personnelle, affective que professionnelle me semble être déjà bon début.

Et cela tombe bien car en France, de nouvelles activités vont devoir se ré-implanter. Une occasion parfaite pour faire partie d'un grand tout et d'être fier de ce que l'on fait. Car oui, si l'échelle globale n'est pas fameuse, on peut très bien réussir à notre échelle de belles choses, et je vous invite vivement à le faire.

C'est d'ailleurs notre objectif pour 2023. En effet, la rédaction et moi-même allons enfin imprimer une édition très confidentielle et limitée de notre magazine.

Pourquoi? Parce que vous êtes de plus en plus nombreux à vouloir tenir notre ouvrage dans vos mains et nous voulons répondre à votre souhait. Chaque numéro sera donc édité en série limitée et chaque exemplaire sera numéroté. Nous laisserons comme à notre habitude, le numéro totalement accessible en ligne et gratuit pour celles et ceux qui souhaitent continuer à nous lire sur écran. Notre mission est de vous informer et nous allons continuer. Avec la joie de finir dans vos mains.

Les Parfums naturels



parfumeurs-du-monde.fr

Sommaire

<i>La Revanche des autodidactes</i> PAR AURÉLIEN DUFFO	#8
<i>Le Binge Watching</i> UNE NUISANCE SOCIÉTALE ?	#10
<i>Pour les Fêtes</i> OSONS LA CAUTION CULTURELLE	#12
<i>La Cosmétique Cellulaire</i> EXPLIQUÉE PAR LA MAISON VALMONT	#13
<i>Les Grands Thés du Japon</i> PRÉSENTÉS PAR LA MAISON JUGETSUDO	#14
<i>La Grande Gastronomie</i> LE CHOC DES NOUVEAUX CODES	#16
<i>Pleine Conscience Horlogère</i> AVEC LA MAISON ALCÉE	#18
<i>À l'Heure</i> POUR LA DÉRISION	#19
<i>Déjà 35 ans</i> LA MONTRE PREMIÈRE DE CHANEL	#21
<i>Champagne Egg Creation</i> FABERGÉ X LE CHÂTEAU DE BLIGNY	#22
<i>Lorsque le Jeu</i> DEVIENT EXPÉRIENCE	#23
<i>Des Absinthes</i> À LA FÉE VERTE HISTOIRE - MÉDECINE - SPIRITUEUX - GASTRONOMIE - PARFUMERIE	#24

Sommaire

Les Process Industriels

AU SERVICE DU BEAU & DU BON

LALIQUE

THE MACALLAN

LAURENT PONSOT & VIDAL-FLEURY

EBERHARD & CO

SIMMONS

MAISON LAUTIER 1795

LES GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

SAUTE MOUTON

#47

#48

#49

#50

#51

#52

#54

#56

#58

Les Grenats

DES GEMMES EN NUANCES

HISTOIRE - FAMILLE - GISEMENTS - USAGES - HAUTE JOAILLERIE

#60

Que signifie Les Poinçons

À L'INTÉRIEUR D'UN BIJOU ?

#76

Les Vins Inattendus

POUR MOMENTS SUSPENDUS

#78

Le Chanvre

AU CŒUR DES IDÉES REÇUES MAIS PAS QUE...

#96

Desserts de Fêtes

ODE À LA CONVIALITÉ

#97

Une si belle lumière

PLEINE DE SENS

#102

Les Bulles de Rêve

DES CHAMPAGNES SINGULIERS

#103

Les Secrets Éthérés

DE FRANCE & DE NOS RÉGIONS

#113



BUCHERER
FINE JEWELLERY

La Revanche des Autodidactes

Depuis le début des années 2020, notre vie fut chamboulée. Pour certains, ce fut un traumatisme, et la vie comme avant n'était plus possible. Aussi certains se sont retrouvés à changer littéralement de vie, ont déménagé et ont décidé en conscience d'apporter du changement et du sens à leurs actions. D'autres, maintenus par la peur ou les croyances n'osent pas. Et si nous osions changer par nous-même, sous l'égide de l'autodidactie ?

Nous entendons souvent dans notre entourage, des volontés de changer de vie, portées par l'envie de retrouver du plaisir dans une activité et de répondre à nos besoins nécessaires de sociabilisation. L'humain étant un animal social, l'un ne va pas sans l'autre. Cependant pour se réaliser, il faut parfois des acquis. Et généralement en France, on pourrait penser que le seul moyen de les acquérir, serait de passer par un centre de formation, une école, Pôle Emploi & cie.

Or, pour y parvenir, le compte CPF (Compte personnel de formation) ou des moyens engageants (financièrement ou professionnellement) ne sont pas toujours nécessaires. En effet, nous l'avons sûrement oublié, mais nous possédons tous ce que l'on appelle la curiosité. Celle-ci nous est propre et devient le meilleur des atouts pour monter en compétences par soi-même, à notre rythme et à notre échelle.

Cela va probablement vous paraître surprenant, mais le magazine Hautes Exigences fut créé de manière autodidacte. Ce magazine n'est pas le seul, car, même luxury-touch.com, WANDS Le Podcast du Boire, et finalement tout notre Pôle Média s'est monté grâce à l'autodidactie de l'équipe. Si personne n'était initialement formé à cela (maquette, écriture journalistique, photographie & cie), les 7 numéros produits et publiés sont les preuves que nous pouvons y parvenir si nous y mettons les efforts nécessaires.

Ce qui nous a permis d'y arriver, ce sont uniquement la curiosité et de la motivation. Puis, la soif de croiser les informations, afin d'être certains de la pertinence de celles-ci, et de les confronter à des experts de secteurs. En découle par la récurrence, l'acquisition d'un Savoir-Faire et l'obtention par l'expérience, des compétences métiers.

OSER L'INSOULENCE



RESTREPO®

WWW.RESTREPO-WATCHES.COM

Abandonner le Syndrome de l'Imposteur

Si nous vous dévoilons nos coulisses, ce n'est qu'à titre d'exemple, car vous pouvez tous à votre niveau y parvenir, en fonction de ce qui vous intéresse.

Les métiers de l'Influence et les vidéastes des plateformes ont tous ce trait commun : avoir osé faire les choses pour eux-mêmes, pour partager un regard, un discours, et souvent de manière autodidacte. Puis, par la récurrence, ce petit monde acquiert des compétences.

Il en est de même pour les musiciens, les chanteurs, qui un jour se sont intéressés aux logiciels permettant le montage de leurs pistes, puis ont osé un jour diffuser leurs créations. Tous ont débuté en partant de rien, et trônent parfois au sommet de leur secteur. Pourquoi pas vous ?

Si l'autodidactie est peut-être plus adaptée aux métiers artistiques, elle peut aussi concerner des métiers manuels, de l'artisanat, qui sont parfois érigés au rang d'Art.

C'est donc un univers de possibles qui peut potentiellement s'ouvrir à vous. Puis, une fois le projet lancé et les réalisations divulguées, vous faites face aux premiers retours. Ils permettent d'entrevoir les axes d'améliorations, ce qui marche et ce qui ne fonctionne pas. Ces retours permettent de se confronter au regard extérieur.

C'est idéal pour prendre conscience de nos atouts. Où à l'inverse, intégrer qu'il ne s'agissait que d'une lubie, certes très plaisante, et que vous avez osé. Si succès, il peut cependant naître un sentiment contraire.

Ce sentiment est celui du syndrome de l'imposteur. Tout fonctionne, mais vous remettez en cause votre légitimité car justement, vous n'avez pas été formé à cela ...

Au sein de la rédaction, nous vous invitons à l'écouter, mais à prendre de la hauteur. Vous êtes en fait à la place que vous méritez. Cependant, le fait de vivre dans un monde paré de cases le fait souvent jaillir. Préférez assimiler ce sentiment à de l'humilité, car c'est vous qui avez en réalité construit cette voie, la vôtre et d'où découle votre place.

On ne pourra jamais vous le reprocher. Si d'aventure on vous fait des remarques, prenez de la hauteur. Tous les individus ont des parcours différents. Il se peut que ce soit de la jalousie, de l'envie etc...

Oser & Vibrer Des actions thérapeutiques

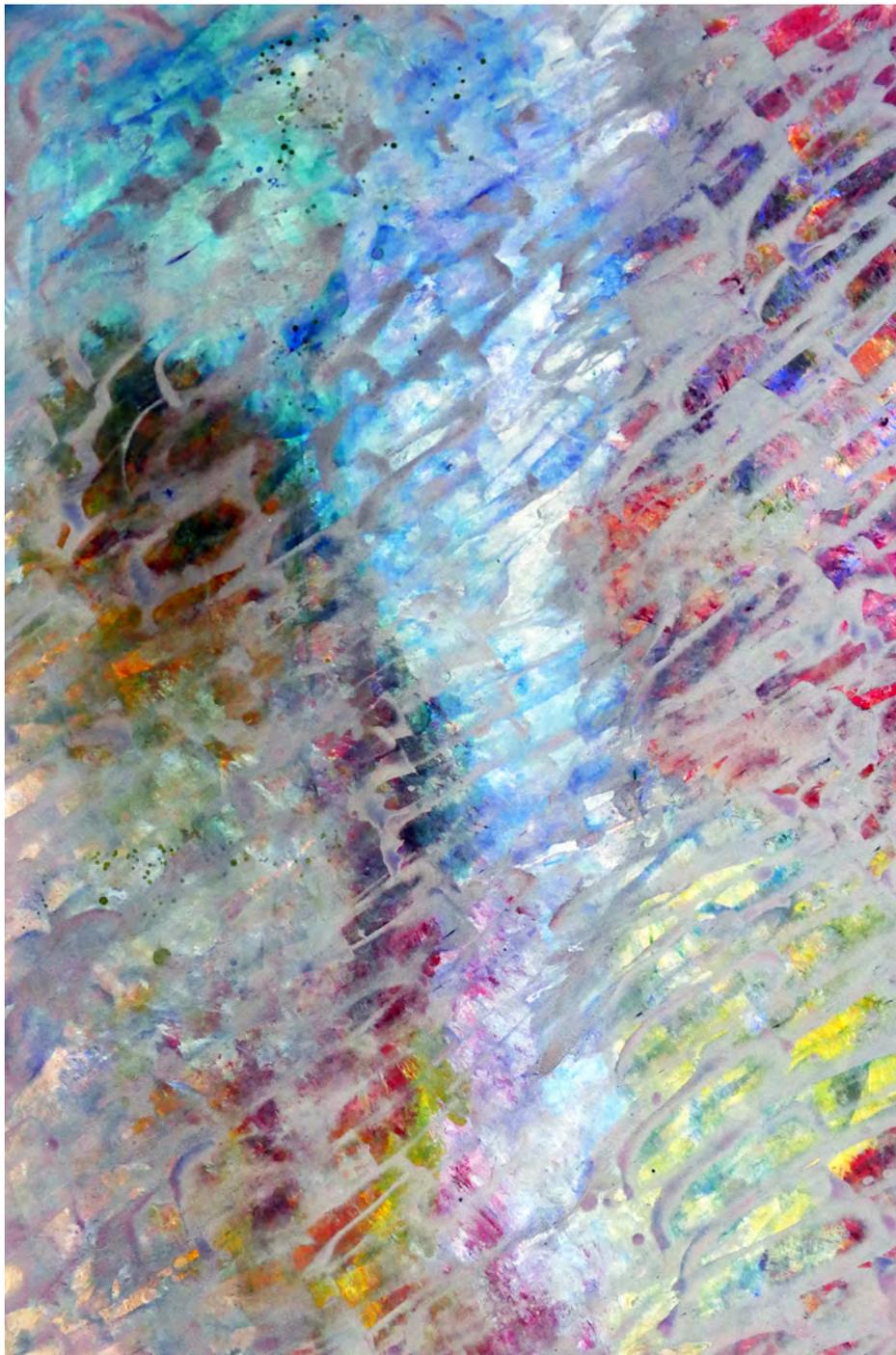
N'oublions jamais: oser faire quelque chose, c'est pour soi! Il nous arrive d'avoir des défis personnels et nous avons besoin de passer par l'expérience pour y parvenir. Dans ce contexte, surtout l'échec est constructif et formateur. Il nous permet de mieux nous connaître et de se mettre en conscience dans une activité que nous avons choisi. N'y aurait-il pas une visée thérapeutique en amont ? Nous allons y répondre.

La concrétisation d'un projet, qu'il soit réussi ou non, reste la preuve matérielle que nous pouvons faire aboutir les choses à notre échelle. Ce résultat final faisant office de preuve, il nous démontre qu'il est possible de faire mentir notre côté «abandonnisme». Vous savez, cette névrose qui nous pousse à abandonner en cours de route, par peur de l'échec, de ne pas être à la hauteur ou celle de souffrir.

Ainsi, l'autodidactie nous offre un luxe ultime : se prouver à soi-même ce dont nous sommes capables. Une manière de se libérer de la charge mentale que nous pouvons nous imposer, où de celle que les autres nous imposent. C'est aussi une manière de se positionner du côté de la vie avec la possibilité d'avancer et d'aller de l'avant. C'est aux antipodes de vivre sur les fantasmes de ce qu'aurait pu être notre vie: la mère des frustrations.

Pour 2023, nous vous invitons donc si vous ne l'avez jamais fait, à oser et à vibrer pour vous même. Finaliser un projet ne regarde que vous. Vous n'êtes donc pas obligé de le confronter au regard de l'autre. Vous êtes seul à pouvoir en décider. Cela peut être votre jardin, un potager, monter des étagères, décorer votre intérieur & cie. Les applications sont multiples et nous avons tous des talents propres. Autant oser les mettre en pratique pour en prendre conscience, en savoir plus sur soi et enfin trouver des activités qui nous rendent heureux.

Accepter de l'être est aussi primordial car si le contexte n'est pas rose, une année est toujours neutre. C'est ce qui nous touche à notre échelle et ce que nous en faisons qui détermine celle-ci. Êtes-vous prêts pour votre futur ?



Le Binge Watching Une nuisance sociale?

Connaissez-vous le Binge-Watching ? Ce nom dérivé de l'anglais qualifie la pratique qui consiste à regarder la télévision ou tout autre écran pendant de plus longues périodes de temps que d'habitude, le plus souvent en visionnant à la suite les épisodes d'une même série.

Marginale avant 2020, elle s'est maintenant bien répandue en touchant toutes les couches de la population, qu'importe l'âge et la profession. Est-ce que cette pratique ne nuirait pas aux produits culturels ?

Les films comme les séries sont maintenant rattachés au 7^{ème} Art. Quant aux jeux-videos & au multimédia, ils appartiennent désormais au 10^{ème} Art. Tous représentent et incarnent des Arts qui se visionnent sur écran et sont aussi des biens culturels. Il n'y a pas lieu de débattre ici de leur qualité, car tel n'est pas notre propos.

Cependant, avec l'émergence du «Binge Watching», initié et rendu possible par les plateformes (Netflix, Canal+, Disney+, Salto, Amazon Prime etc...), est-ce que ces biens culturels ne perdraient-ils pas leurs sens profonds ? En effet, leurs missions consistent à nous divertir, nous émouvoir mais aussi à nous amener sur des pistes de réflexions nouvelles et sociétales. Or, si nous consommons une série de manière boulimique, celle-ci se voit altérée.

De l'intrigue aux messages véhiculés, tout se voile dans la brume. Peut-être est-il bon de rappeler que regarder une série ou un film joue sur notre psyché en enclenchant notre mécanisme de récompense.

La magie des neurotransmetteurs... Nous sommes donc très tentés de poursuivre les épisodes, les uns à la suite des autres, tous comme les films. S'endormir devant la télévision est une autre de ces formes, même si cela se passe maintenant sur divers écrans. La tentation est donc forte, et donc il est dur de résister tant que la saison n'est pas intégralement visionnée.

Dès lors, le lien que nous construisons avec la série, ses personnages et son scénario deviennent de plus en plus superficiels, comme ses valeurs centrales. Comment s'attacher à un personnage alors que nous ne l'avons connu que quelques heures, sur une ou deux journées ? Avant, les séries étaient diffusées sur des semaines voir des mois. En «Bingeant», tout passe à «l'as». On en perd aussi la portée sociétale...



Si des séries cultes comme **Plus Belle La Vie** diffusée sur France 3 furent pérennes dans le temps, c'est surtout grâce au lien que le public avait créé avec les personnages et les intrigues, et sa dimension avant-gardiste que nul ne peut nier. Première série à dévoiler autant de diversité, de représentations et des problématiques LGBTQIA+, d'enjeux de sociétés & cie.

Donc pour qu'un film ou une série soit un succès, son impact doit résonner dans nos vies. Pour les plus anciens qui nous lisent, vous avez probablement des souvenirs des sagas estivales que nous livraient TF1 (Dolmen, Zodiaque) France 2 (La Prophétie d'Avignon) M6 (Laura).

Portée par une intrigue haletante et diffusée à coup de 2 épisodes par semaine, les spéculations et l'engouement furent grands et faisaient la joie de la Presse TV. Puis, à l'aube de la décade 2010-20, celui-ci pris fin. C'était l'avènement du digital.

Nous découvrons une nouvelle manière de consommer ces biens culturels appelés séries, téléfilms et longs-métrages. L'arrivée des séries diffusées en intégralité changea la donne. Exit l'insupportable attente entre les épisodes. Pourtant, si nous prenons du recul, cette attente était plus que nécessaire car elle nous enseignait la patience.

Elle nous permettait alors d'échanger avec nos proches, nos amis et nos collègues, mais aussi d'utiliser notre réflexion et notre imagination pour prédire avec plus ou moins de succès ce qui allait se passer. Ces biens culturels servaient donc aussi d'outils de sociabilisation et de marqueurs générationnels.

En 2022, les écrans sont devenus grands. Au point que les budgets des séries peuvent être supérieurs à celui des longs-métrages. Les actrices et acteurs de Cinéma ont suivi le mouvement en intégrant le casting des productions de plateformes, avec l'émergence de mini-série de qualité (6 à 12 épisodes). Mais le succès des séries HBO témoigne que la diffusion sur plusieurs semaines d'une série est en réalité nécessaire.

Elle permet l'attachement à ses personnages. Une identification à ceux-ci et ouvre les portes de l'empathie. Elle partage avec nous différents regards sur le monde ou notre société. Parfois, elle nous confronte, nous choque. La diffusion sur la durée nous permet ainsi de savourer ces objets culturels en conscience. Or si nous les «bingeons», nous passons à côté de tout cela.

Il en est de même pour les jeux-vidéos. À quoi bon finir un jeu dans la vitesse comme pour s'en débarrasser ?

On lui adressera les problématiques analogues aux séries et aux films. Notre boulimie qui peut se générer au contact de l'objet va au final lui nuire. Ainsi, nous pouvons passer à côté du sens profond d'une œuvre avec une attention passive & dispersée.

Au final, qu'importe le type d'Art visionné sur écran, tous peuvent nous faire plonger dans la pratique du «Binge-Watching». C'est à nous de savoir nous limiter, et de ne pas oublier que les biens culturels, quels qu'ils soient, existent pour nous apporter du Bien-être, des émotions, du divertissement et un moment de décontraction. Les consommer à outrance leur est finalement nuisible et altère également votre expérience.

Pour celles et ceux qui ont du mal à s'arrêter ou qui ont des problèmes d'addiction aux écrans, vous pouvez également vous tourner vers le spectacle vivant (Concert, Théâtre, Stand-Up, Opéra & autres). Il permet à son échelle de nous apporter les mêmes bienfaits et plaisirs. Ce sont eux qui ont permis par leur évolution, l'arrivée des films, des séries et des jeux vidéos. Ils en sont les parents.

Ainsi, refusons le «Binge Watching», acceptons l'attente et la frustration en la transformant en occasion d'en parler tous ensemble, comme avant.



Pour les Fêtes Osons La Caution Culturelle



Les fêtes de fin d'années approchent à grands pas et lorsque la Culture se glisse dans les objets, ceux-ci dévoilent une nature intemporelle.

Ludiques, poétiques, parfois drolatiques, ces objets qui s'adaptent à nos quotidiens ont un charme fou. Voici nos coups-de-cœur à retrouver sur le site : boutiquesdemusees.fr Ils sont aussi vendus en exclusivité dans les boutiques de musées.



De Gauche à Droite, de Haut en Bas:

1# La Dame de Brassempouy - Reproduction patinée à la main à partir d'une empreinte de l'œuvre originale exposée au Musée national d'archéologie. **2# Pendentif Lydien - Plaqué or** - Ce bijou en plaqué or, fabriqué en France, est inspiré d'une pendeloque circulaire (Sardes (Turquie), Royaume Lydien (800-500av. J.-C.); Or) conservée au musée du Louvre.

3# Peluche Hippopotame bleu - Grand Modèle Cette peluche inspirée des figurines en faïence bleu vif du Moyen Empire Egyptien a de quoi séduire les plus jeunes & grands. **4# Pichet en faïence Pablo Picasso - Il neige au soleil n°1** - Pichet en faïence orné de détails contrastants et dont le motif est inspiré des manuscrits de Pablo Picasso.

5# Gobelet Oranger - Marin Montagut - Ce jeune créateur illustrateur au graphisme épuré et coloré, s'est lancé dans des recherches iconographiques pour donner « sa » version des jardins de Versailles, entre poésie et lumière. C'est très réussi comme en témoigne ce gobelet.

6# Petit Solfège illustré - Rédigé par Terrasse et illustré par Bonnard, paru en 1893, le «Petit Solfège illustré» est le premier ouvrage illustré de Bonnard, qui en publiera près d'une trentaine. Une invitation ludique pour apprendre la musique.

7# Carnet A5 Stèle de Hor - Papier Tigre x Louvre - Cette ligne de papeterie qui revisite l'Égypte Antique. La Rmn-Grand Palais et le musée du Louvre ont invité Papier Tigre à imaginer une nouvelle ligne de papeterie poétique et graphique, aux motifs stylisés librement.

ISABELLE LANGLOIS
PARIS

Liste points de vente

isabellelanglois.com

29, rue Danielle Casanova, Paris 1^{er}.

La Cosmétique Cellulaire

Expliquée par SOPHIE VANN GUILLON, CEO de VALMONT

Les soins VALMONT appartiennent à la famille des cosmétiques cellulaires, apparus en Suisse dans les années 80. Leurs capacités à être assimilés par la peau et à reproduire ou compenser des phénomènes biologiques naturels, rendent ces produits différents mais surtout ils tiennent leurs promesses.

Valmont, propose des produits anti-âge efficaces, utilisant les meilleurs actifs à la pointe de la technologie. Pour assurer une biodisponibilité optimale, nous sélectionnons des extraits cellulaires. C'est le cas de l'ADN, à partir de la laitance de saumon sauvage, et de l'ARN à partir de levures naturelles.

Cet ADN est obtenu par une méthode d'extraction à froid. Ce procédé spécifique et breveté par la maison a permis de préserver l'intégrité de la structure moléculaire et par conséquent garantir son activité.

Au moment de la création de la marque, les chercheurs Valmont se sont mis à l'œuvre pour trouver l'arme absolue qui pourra lutter contre le vieillissement et ses aspects extérieurs. C'est en partant du concept de cellulothérapie qu'ils sont allés au cœur même de la cellule pour en extraire l'ADN. Hautement polymérisé, il possède des propriétés régénérantes, hydratantes et stimulantes.

L'ARN est une molécule complémentaire de l'ADN. Agissant comme un bio activateur de la régénération cellulaire, cette molécule potentialise les effets de l'ADN.

Depuis 1985, Valmont n'a eu de cesse de faire évoluer la molécule d'ADN HP pour lui conférer les meilleures propriétés d'oxygénation et de revitalisation et ce, pour de réels résultats anti-âge.

Ainsi, ces jolis pots de crème avec leurs capots dorés et leur élégance sobre, offrent des soins de haute performance, à destination d'une clientèle des plus exigeantes.

Valmont a introduit des rituels afin de répondre précisément et efficacement aux manifestations des signes de l'âge.

Ils corrigent les 5 facteurs principaux du vieillissement cutané: l'hydratation, l'énergie, l'éclat, les rides et la fermeté. Ils correspondent également aux besoins spécifiques du corps ou des cheveux.



Quant à l'Elixir des Glaciers, la collection réunit la quintessence des actifs de la Valmont. Elle incarne un luxe absolu. Celui de servir un seul objectif: l'efficacité anti-âge de pointe.

Une collection qui repousse les limites de la performance, avec une concentration d'ADN jusqu'à 15 fois plus élevée que les soins de la gamme générique Valmont.

Des extraits aux plantes cultivées en exclusivité par la marque, viennent compléter les formules déjà enrichies par l'eau de glacier, cet or blanc des Alpes suisses.

L'excellence des ingrédients n'ayant d'égal que l'exigence de celles et ceux qui l'utilisent...



Les Grands Thés du Japon par la Maison Jugetsudo

La culture du thé au Japon est de longue tradition. Introduite par un moine bouddhiste nommé Saichô au IX^{ème} siècle, les plantations de thé au Japon se situent maintenant tout au long de l'archipel nippon sauf au nord sur l'île de Hokkaido. Les théiers forment un paysage d'exception dans ses collines propices, couvertes d'un manteau vert d'arbrisseaux plantés en rangées harmonieuses dans un climat montagneux rafraîchi par les brumes du matin. La Maison Jugetsudo By Maruyama Nori en est une experte, et elle nous en dévoile ses secrets.

La Maison de thé de Haute Qualité Jugetsudo s'approvisionne en thés verts dans trois régions de l'archipel:

- Shizuoka, la première région de la culture du thé vert au Japon où le micro-climat est idéal pour la culture du thé.
- Kyoto connue par ses excellents Matcha, Gyokuro.
- Kagoshima, à l'extrême sud de l'archipel, pour les thés primeurs.

Les cueillettes des thés verts débutent au début du mois d'avril. À cette période, ils n'ont connu qu'un ensoleillement timide, qui leur apporte une saveur douce et équilibrée. Récoltés plus tard dans la saison, les thés ont reçu plus de soleil. Ils sont donc plus corsés et développent une amertume plus marquée.

Traditionnellement, la récolte du thé se faisait au 88^{ème} jour du printemps, soit aux alentours du 2 mai. Mais comme pour le vin, elle se pratique de plus en plus tôt de nos jours. Changement climatique oblige. C'est à la mi-juin que la deuxième cueillette débute. La troisième vers fin juillet puis la quatrième et dernière en début août.

Le thé vert peut être caractérisé par ses degrés de fermentation lors du processus d'élaboration: fermenté, semi fermenté ou non fermenté. Il est important de préciser que le thé vert japonais est non fermenté.

Leurs feuilles sont récoltées puis aussitôt transportées au laboratoire où elles sont vivement chauffées, jadis au four, mais de nos jours à la vapeur.

Durant l'élaboration et notamment le passage à la vapeur, les feuilles deviennent plus souples. Elles subissent ce que l'on appelle le roulage ou malaxage, et ce pendant 30 minutes sous une pression croissante. Elles prennent ainsi la forme et l'aspect du thé prêt à être infusé. Elles sont par la suite vannées puis séchées très vivement, entre 80° et 90°C, avec un temps plus ou moins long selon les nuances de parfum et de saveurs désirées par les maîtres d'œuvre.

Des variations dans les techniques de roulage, de vannage, de séchage, donnent des thés aux aspects et saveurs subtiles et variés, pour satisfaire la diversité de goûts des amateurs et les différents moments de dégustation. Ainsi les thés sont enfin prêts à être emballés puis dégustés par tous les connaisseurs et les curieux, désireux de découvrir cette approche du thé et de leurs terroirs.

Au Japon, le thé était utilisé traditionnellement pour ses propriétés médicinales. C'est toujours le cas aujourd'hui. Pourtant, cette notion médicinale s'efface pour celle du plaisir qu'il procure.





- SENCHA -

Le sencha est la variété de thé la plus commune au Japon. Il se déguste à toute heure. Il peut être doux et clair quand le thé est infusé à basse température. Plus l'eau est chaude, plus on perçoit les tanins prononcés, voire l'amertume. Le sencha peut être infusé à froid pour une boisson d'été.

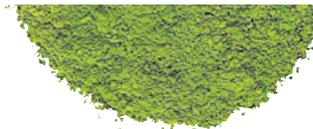
Température de l'eau : 70-80°C



- GYOKURO -

Le plus noble, le plus raffiné et le plus précieux des thés japonais. Le gyokuro est rond en bouche et riche en nutriments, grâce à sa teneur élevée en glutamine et en théanine. Il est obtenu en couvrant le théier pendant au moins deux semaines avant la récolte, afin de l'abriter du soleil.

Température de l'eau : 60 °C



- MATCHA -

Le matcha est un thé vert en poudre, à diluer dans l'eau avec un petit fouet en bambou. C'est celui qui est utilisé pour la cérémonie du thé. La culture des feuilles de matcha est spécifique : trois semaines avant la cueillette, les théiers sont protégés du soleil, par des couvertures en paille de riz autrefois et en tissu maintenant. Sa couleur est très vive, sa saveur est tonique et intense. Il est très riche en vitamines et en fibres. De nos jours, le matcha est employé en pâtisserie et confiserie.

Température de l'eau : 85 °C



- GENMAICHA -

Le thé vert genmaicha est composé à parts égales de thé et de riz complet soufflé. La version avec matcha lui apporte plus de complexité et de rondeur. Avec sa saveur et son parfum gourmand, et le taux de théine moins important que dans les autres thés verts, le genmaicha est un thé vert très accessible.

Température de l'eau : 100 °C



- HOJICHA -

Le hojicha est un thé vert torréfié à haute température. La couleur des feuilles ainsi que de l'infusion est brune. Très parfumé voire fumé, le hojicha est souvent dégusté après le repas pour « laver le palais » au Japon.

Température de l'eau : 100 °C.



Les Différents Thés Japonais de Jugetsudo

Des thés en vrac aux infusions.

Toute la richesse des thés singuliers du Japon
(Gyokuro, Matcha, Sencha, Genmaicha, Hojicha)

Visuels : ©Jugetsudo by Mayurama Nori

Pour plus d'informations sur
les créations de Jugetsudo

www.jugetsudo.fr

La Maison de thé Jugetsudo

Saint-Germain-des-Prés

95 rue de Seine, 75006 Paris

Tél : +33 (0) 1 46 33 94 90

chumon@maruyamanori.com



Grande Gastronomie Le Choc des Nouveaux Codes

Cela fait des années que les nouvelles générations de chefs, étoilés ou non mais qui œuvrent pour la magie des grands accords, se détournent des standards. Décryptage.

Les grands accords peuvent se trouver aussi bien dans la cuisine de rue, de quartier que dans un 3 étoiles au guide Michelin. Et l'engouement pour les émissions culinaires ont permis un véritable renouveau. Cependant, est-ce que la grande cuisine se doit d'être toujours formatée dans son application?

Beaucoup ont oublié que la table gastronomique doit se voir comme une expression artistique de la cuisine. Un sens du service poussé, des saveurs incroyables, des techniques sublimentes. La table étoilée est à la gastronomie, ce que la Couture et la Haute Couture sont à la Mode. Une expérience, un show, une émotion. En bref, du grand spectacle. Sauf que si l'on oublie que ce type d'adresses livrent un grand spectacle culinaire, nous pouvons passer à côté. L'inverse est vrai car la photo a pris l'ascendant sur les saveurs et la grande finesse.

De plus en plus de restaurants et de chefs souhaitent se détourner des codes de la grande cuisine.

Ils préfèrent livrer une expérience avec de grands accords certes, mais bien plus décontractée. Ainsi, les saveurs des mets reviennent au centre à contrario du dressage, parfois peu photogénique. Pourquoi ? Parce que la technique peut apporter de sublimes résultats visuellement, mais peut s'avérer inutile à l'expression aromatique des mets.

Ce caractère cosmétique se retrouve à la confluence de deux façons d'aborder la grande cuisine. Elles se lient et se délient en fonction des philosophies des chefs, des régions et de la clientèle locale.

En sortant des codes de la Haute Gastronomie, certains y voient une possibilité de faire des économies. Il est vrai que limiter le personnel en salle ou en cuisine permet d'être plus aisément rentable et de pérenniser l'établissement. Après deux années baroques, comment leur refuser ce choix ! Et à l'opposé, certains jouent carte du pur produit Michelin. Ils livrent dans leurs écrans de véritables spectacles où le ballet chorégraphié du service rejoint la superbe des dressages dans l'assiette.

Finalement, ces deux mondes vont devoir cohabiter. Chacun à son échelle pour faire resplendir leurs visions d'une Table.

Nos Tables Coups-de-Cœur 2022

Le MaZenay

Une cuisine sincère, honnête et conviviale avec une équipe très restreinte. Les grands accords sont transposés dans l'univers du quotidien. Ambiance bistro pour saveurs d'envergure, le meilleur millefeuille de Paris en prime! Merci à Lan & Denis Groison.

lemazenay@orange.fr
46 Rue de Montmorency, 75003 Paris

Tel : +33 6 42 83 79 52

Le 23 Clauzel

La Cheffe Julie Rivière propose une table romantique et charmeuse sur la justesse et les beaux accords. La sensibilité en plus et des prix très doux.

23 Rue Clauzel, 75009 Paris

Tel : +33 1 48 78 74 40

Jujube

La table décomplexée du chef togolais Senda D. Waguena livre une cuisine métissée en pointe de sel. Savoureuse et audacieuse, elle nous séduit par ses saveurs d'un ailleurs fantasmé.

hello@jujubemontmartre.fr
4 Rue Dancourt, 75018 Paris

Tel : +33 9 74 97 40 02

Le Millésimes

Une ambiance de Bistro de quartier, une table de très grande qualité et des accords brillants. Sebastien Boyer nous envoie dans les étoiles et nous en sortons ravis!

110 Rue de Courcelles, 75017 Paris

Tel : +33 1 47 63 73 56

Ochre

Au programme, une cuisine de style, gourmande et raffinée où la Bretagne resplendit tout comme l'univers végétal. Baptiste Renouard livre une partition lumineuse et positive, tout comme Nicolas Innocenti aux desserts dans une atmosphère décontractée.

contact@ochre.fr - 56 Rue du Gué,
92500 Rueil-Malmaison

Tel : +33 9 81 20 81 69

Le Radio

Un grand restaurant à l'atmosphère élégante, au service distingué et chaleureux. Une cuisine à se damner et un plateau à fromage renversant. Vous avez toutes les clés en main pour passer un excellent moment en vous restaurant.

Hotel Le Radio 43 Av. Pierre et Marie Curie
63400 Chamalières

Tel : +33 4 73 30 87 83

La Passagère

À l'hôtel Belles Rives, au cœur de la Riviera Azurée, la table du Chef Aurélien Véquaud est tout simplement vibrante. Ode aux produits du terroir et une manière de magnifier les abats prodigieuse.

lapassagere@bellesrives.com
Hôtel Belles Rives
33 Boulevard Edouard Baudoin
06160 Antibes

Tel : +33 4 93 61 02 79

Origines par Adrien Descouls

Du grand spectacle comme on en voit rarement. Le ballet du service est somptueux, tout comme les accords et la cuisine du Chef Descouls. Une grande adresse et une future institution.

Rue du Clos de la Chau
63500 Le Broc

Tel : +33 4 73 71 71 71

L'ENSEMBLE DES TABLES PRÉSENTÉES ICI SONT DES COUPS-DE-CŒUR PUREMENT SUBJECTIFS. ELLES INCARNENT DES VISIONS DE LA GASTRONOMIE ET DES VALEURS DE L'ACCUEIL QUI NOUS TOUCHENT PARTICULIÈREMENT. CERTAINES SONT ÉTOILÉES, D'AUTRES NON. CHACUNE OFFRE UNE EXPÉRIENCE SINGULIÈRE ET UNE ATMOSPHÈRE QUI LUI EST PROPRE.



LA MAISON ALCÉE DÉVOILE UNE COLLECTION DE 3 PENDULETTES À ASSEMBLER DE SES PROPRES MAINS, DE CHEZ SOI ET EN TOUTE AUTONOMIE, MOUVEMENT MÉCANIQUE INCLUS.

CHACQUE PENDULETTE EST LIVRÉE DANS UN COFFRET CONTENANT UN LIVRE À LA FRONTIÈRE ENTRE RECUEIL DES SAVOIR-FAIRE HORLOGERS ET OUVRAGE D'ART, PRÈS DE 200 COMPOSANTS FAÇONNÉS PAR ET POUR MAISON ALCÉE ESSENTIELLEMENT DANS LE JURA FRANÇAIS, AINSI QUE LES OUTILS PROFESSIONNELS NÉCESSAIRES À L'ASSEMBLAGE DU GARDE-TEMPS, DONT CERTAINS ONT ÉTÉ SPÉCIALEMENT ADAPTÉS POUR EN FACILITER L'UTILISATION PAR LES NON-INITIÉS.

L'ENSEMBLE A ÉTÉ DÉVELOPPÉ AVEC UNE ÉQUIPE HORLOGÈRE CONSTITUÉE D'UN MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE POUR S'APPUYER SUR UN ARTISANAT D'EXCELLENCE, DE PROFESSEURS POUR LA DIMENSION PÉDAGOGIQUE ET D'UN DESIGNER POUR VENIR APPORTER UN SOUFFLE NOUVEAU À LA PENDULETTE, UN OBJET POUVANT ÊTRE PERÇU COMME DÉSUET.



Pleine Conscience Horlogère

Cela fait des années que nous entendons parler de Pleine Conscience. Un état que l'on retrouve dans des Arts Martiaux tels que le Qi Gong, le Tai Chi Chuan, mais aussi dans le Yoga et au cœur de la méditation. Or, nous ne sommes pas tous apte à l'atteindre par ce biais. Si vous êtes dans ce cas de figure, la Maison Alcée vous en présente une approche singulière et pleine de charme.

Avant d'atteindre la Pleine Conscience, autant débiter par des actions en conscience. Dans notre vie déjà trop connectée, cela peut être un véritable challenge. Pourtant, il y a plein de moyens pour s'y mettre. Avec Maison Alcée, on va pouvoir assembler une pendulette de salon soi-même comme un Maître Horloger.

Le tout avec un coffret luxueux qui va partager avec nous ses secrets. L'occasion de se prouver à soi-même que nous en sommes capables, et de pouvoir conserver le fruit de votre travail réalisé en conscience. À savoir que le mouvement mécanique de la pendulette possède une réserve de marche de 14 jours. Et si Alcée était un remède de digital détox ?

De Gauche à Droite:

1# MEISTER SINGER - PRIMATIC

2# SEIKO - SEIKO PROSPEX 1970 MECHANICAL DIVER'S SÉRIE LIMITÉE

3# EXCELSIOR PARK - OUT OF THE PARK

4# ZENITH - DEFY EXTREME FELIPE PANTONE - ÉDITION LIMITÉE



*À l'Heure
pour la Dérision*

2022 fut sombre donc l'heure est à la fantaisie, la dérision et la différence. Pour se faire, nous avons donc choisi des modèles horloger lumineux, poétiques ou à message afin que cet objet qui fait office de Garde-Temps, soit aussi un outil permettant l'expression de soi en sortant du caractère statutaire. Bonne découverte !



De Gauche à Droite:

1# HERBELIN - NEWPORT CARBONE TITANE SÉRIE LIMITÉE

2# ULYSSE NARDIN - BLAST

3# MB&F x EMMANUEL TARPIN - LM FLYING T ICE

4# LIP x 7E CONTINENT - NAUTIC-OCEAN ÉDITION LIMITÉE



Et si pour 2023 nous osions la différence en dehors des diktats conventionnels. L'horlogerie s'est toujours inscrite dans la modernité en nous apportant un temps qui nous appartient. Un temps qui se lie à nous dans son approche du futur et qui se détache du caractère binaire des écrans et de la vie connectée. Mais souvent, la montre est aussi un outil à la visée statutaire.

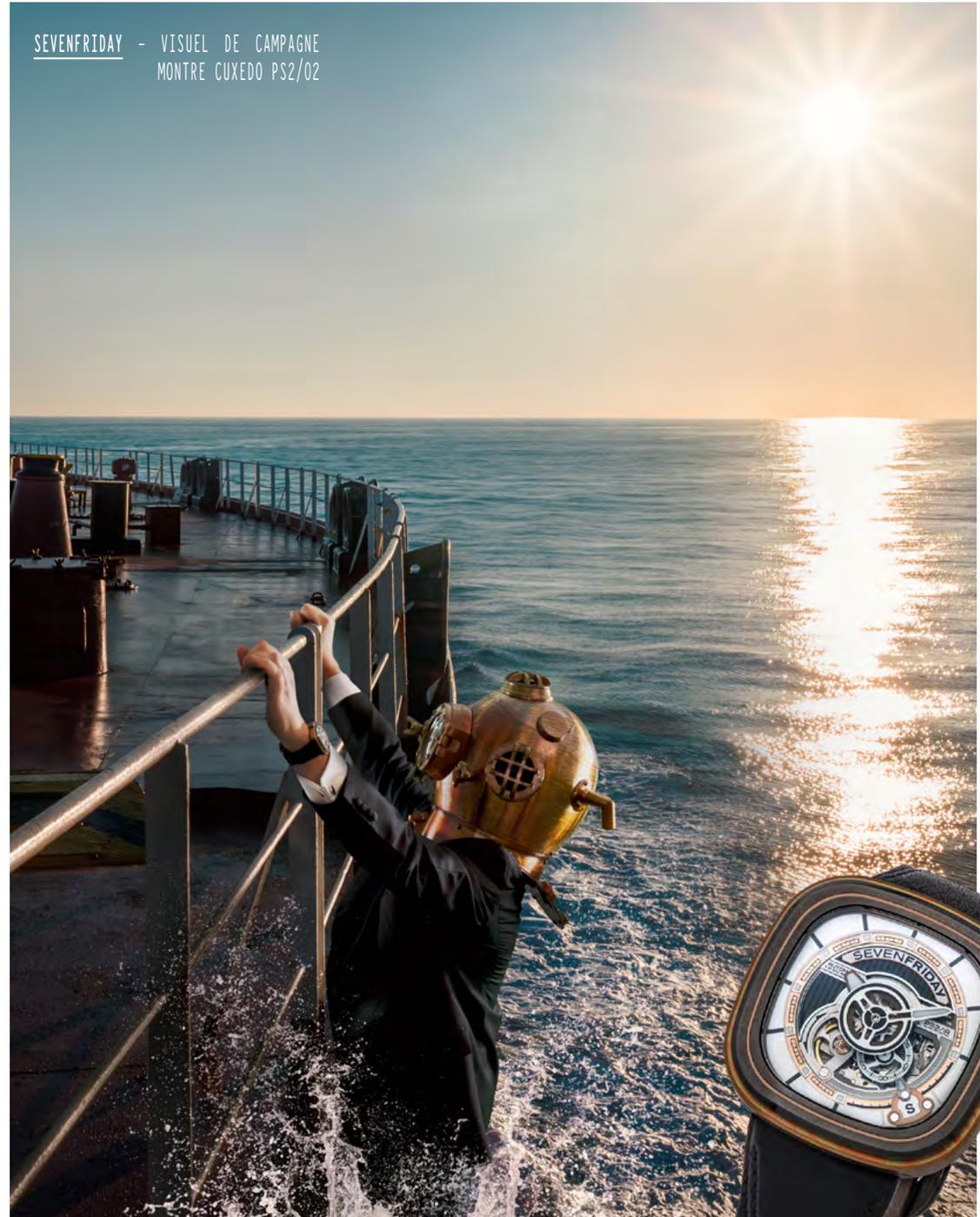
Or quand se conformer devient une norme, il est temps de changer la donne et de bousculer les codes établis. Alors pourquoi pas se faire plaisir et lancer de nouvelles expressions par notre différence!

Ode aux boîtes atypiques, à nos âmes subversives, et aux partis-pris forts ou engagés, les marques horlogères sont audacieuses!

Car oui, la revendication et l'action par le Garde-Temps sont entre vos mains et seuls vous pouvez décider de l'appliquer ou non. Si la fantaisie et la poésie se font discrètes dans nos vies modernes, il est de notre ressort de la faire surgir, briller et perdurer.

Qu'importe sa valeur statutaire (faible ou grande) si elle permet l'épanouissement personnel et l'expression de soi, cela vaut le coup!

Et comme nous nous exprimons avec la singularité de nos goûts et de nos choix, n'hésitez pas à passer les portes des boutiques de manufactures et d'horlogerie. Qu'elle soit neuve ou de seconde main (Bucherer Certified Pre-Owned, 58 Facettes, Collector Square & cie), nous sommes sûr que vous trouverez le Garde-Temps de vos rêves.



Déjà 35 ans La Montre Première de Chanel

En 1987, la Maison Chanel présente sa première création horlogère, la montre Première. Le Directeur Artistique Jacques Helleu adressa alors aux femmes une montre reprenant l'octogone du bouchon du parfum N°5 pour cadran en le laquant de noir. Au sac matelassé iconique de la Maison, il reprend sa chaîne entrelacée de cuir pour en faire son bracelet. La montre Première était née. C'était aussi une première dans ce petit monde régi par les codes de l'horlogerie masculine.

En 2022, pour les 35 ans de sa création, la Maison Chanel remet en lumière la montre Première dans une version subtilement revisitée par Arnaud Chastaingt, Directeur du Studio de Création Horlogerie. Un hommage à un modèle qui a su s'imposer et devenir une nouvelle pièce iconique du luxe signée par la Maison Chanel.

La montre Première s'est exprimée dans les quintessences du luxe. Horloger tout d'abord avec sa version Tourbillon Volant en 2012. Puis en 2022, elle se dévoile dans une confidentielle et magnifique édition de Haute Joaillerie.

Qui aurait pensé que l'audace de la Maison Chanel en ouvrant son écrin horloger en ne proposant qu'une seule montre, aurait pérennisé cette voie aussi horlogère que joaillière? Si la montre Première fête actuellement ses 35 bougies, son futur n'en sera que plus radieux. Ceci est bien plus qu'une certitude!



De Gauche à Droite: ©CHANEL

1# MONTRE PREMIÈRE TOURBILLON VOLANT

2# HORS-SÉRIE PREMIÈRE CHAÎNE CHARM ÉDITION LIMITÉE À 5 PIÈCES.

3# MONTRE PREMIÈRE ÉDITION ORIGINALE





Champagne Egg Creation Fabergé X Le Château de Bligny

À l'occasion du centenaire des Créations Theo Fabergé, la maison anglaise de Hautes-Façons d'excellence s'associe avec le seul et unique château de Champagne : le Château de Bligny. Ensemble, ils dévoilent une création exceptionnelle qui lie leurs Savoir-Faire respectifs. En découle un objet d'art de collection, joaillier et totalement inédit : le «Champagne Egg Creation».

Cet objet précieux prend la forme d'une dualité. Celle d'un flacon rare habillé d'étain élaboré par le château de Bligny. Ses courbes sont accueillies par une création de Theo Fabergé pour former un nouveau type d'œuf iconique.

Son écrin en laiton et en argent décoré des ornements de style Fabergé, est recouvert d'or jaune 18 carats. Pour magnifier la pièce: six rubis, gemme fétiche de Theo Fabergé, viennent faire écho aux six cépages de la grande cuvée du Château de Bligny. Ainsi commence le centenaire de The Fabergé en effervescence.

Aux cœur de la création Theo Fabergé, le premier millésime de la grande cuvée «le Clos du Château le 2013» du Château de Bligny. Une merveille signée par la famille Rapeneau.

Ce grand vin est issu des 6 cépages champenois (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Petit Meslier, Arbane et Pinot Blanc). Une déclaration d'amour à la Champagne en soit.

Son nez s'exprime dans une grande délicatesse, avec des fruits jaunes vibrants et une floralité en soupirs pâtisseries safranés. Sa bouche est énergique tout en restant aérienne, avec une excellente tenue pour la table. Ses amers nobles sont d'une grande subtilité et lui offrent un beau potentiel de garde, tout en permettant de beaux accords à table. À noter qu'il s'agit d'une cuvée non-dosée.

Une cuvée que l'on pourra donc conserver pendant des années pour un événement particulier, ou décider de la voir comme un objet d'art d'exception. À vous d'en décider.



Artisan, éleveur, producteur
de caviar d'Aquitaine depuis 1993



Lorsque le Jeu devient Expérience

Depuis des années, on nous parle de l'expérience. Qu'elle soit en boutique, liée à de l'hôtellerie ou de la gastronomie, elle se situe au centre des émotions et des souvenirs qu'elle génère. Il en est de même pour les jeux, qu'ils soient de sociétés ou non. Et aujourd'hui, on vous parle de jeux sensoriels.

Dans l'idée du jeu sensoriel, il y a bien entendu nos sens. Ils peuvent être la vue, le toucher, l'odorat, le goût et l'ouïe. Si on prend le toucher, il peut devenir un motif d'inclusivité.

En effet, nous ne sommes pas tous égaux face à la vision. Et comment faire si l'un des convives est malvoyant ? Autant se placer dans l'équipe des solutions avec des jeux aussi bien adaptés aux voyants qu'aux non-voyants ou malvoyants. Ainsi, vous pouvez par exemple opter pour le jeu de UNO de Mattel en partenariat avec la Fondation Valentin Haüy. Autant dire que le +4 va faire mal et amuser tout le monde!

De l'autre côté, nous pouvons trouver des jeux qui permettent l'éveil autour des produits qui peuvent se consommer. Ils peuvent prendre la forme d'un jeu et dans ce cadre, c'est chez Cluizel Paris que nous nous rendons. Le coffret Initiation : Les Sens du Chocolat est une invitation à apprendre et à connaître de manière ludique le chocolat. Tout le monde peut jouer et autant dire que la partie sera gourmande.

Côté odorat, ce sera avec Master Parfums et son Livre-jeu olfactif. Un concept très réussi, qui a fait ses preuves, et qui pourra enchanter petits & grands. Alors autant oser!

Des Absinthes à la Fée Verte

Parmi les plantes les plus sulfureuses, l'absinthe et le cannabis possèdent une sacrée réputation. Or, nous avons déjà traité le cas du chanvre dans notre numéro 2 en 2021. Il est donc temps de s'intéresser à l'absinthe ou plutôt à ses différentes variétés. Nous tâcherons de voir si la réputation de la plante est légitime et ce qui la différencie de sa version exprimée en boisson spiritueuse. Vous allez voir que les idées reçues sont souvent erronées.

Avant de débiter, il est important de préciser qu'il n'y a pas une mais plusieurs absinthes. La plus connue, *Artemisia Absinthium*, est la Grande Absinthe. Elle ne doit pas être confondue par la Petite Absinthe, *Artemisia Pontica*, et d'autres variétés. Toutes les espèces d'absinthe font partie de la famille des Astéracées.

Dans des termes génériques, on la retrouve mentionnée sous grande absinthe, absin, aluïne, aluine, alvine, aloïne, armoise (herbe de la Saint-Jean), herbe sainte, herbe aux vers, menu alvine, armoise amère, absinthe.

Dans l'ouvrage «L'Herboristerie» du Docteur en pharmacie Patrice de Bonneval, la Grande Absinthe fait partie du chapitre sur les plantes de l'intestin.

On trouve dans ses fleurs et sommités fleuries: tanin, résine, acides malique & succinique.

C'est l'absinthine qui lui donne son amertume. L'odeur de son huile essentielle est verte, avec une saveur aromatique dans laquelle on retrouvera de la thuyone et du thuyol. Sont aussi présents: 1,8-cinéole, camphre, linalol, bêta-thuyone, des acides et des alcools sesquiterpéniques.

Cette espèce d'absinthe est utilisée comme plante médicinale depuis l'Antiquité, comme vermifuge, fébrifuge, emménagogue (voire abortive), dans les troubles digestifs (dysenterie) et comme antidote à la ciguë en Grèce.

Elle permet la stimulation des sécrétions gastriques et de l'appétit, tout en étant carminative et cholérétique. On lui attribue un effet antispasmodique intestinal et biliaire, caricide, parasiticide, néphroprotecteur, antidépresseur, neuroprotecteur, antioxydant et antipaludéenne.



CHROMOLITHOGRAPHIE REPRÉSENTANT ARTEMISIA ABSINTHIUM DANS L'OUVRAGE PLANTES MÉDICINALES DE KÖHLER.



FIGURINE ARTÉMIS D'ÉPHÈSE; VERS -30 / 395 (ÉPOQUE ROMAINE)
© 2011 MUSÉE DU LOUVRE / CHRISTIAN DÉCAMPS

Le nom d'Artemisia, désignant le nom de genre, est commun à toutes les « armoises ». Il provient de la déesse grecque, Artemis, qui, selon l'Iliade, est la sœur jumelle d'Apollon, l'une des divinités du panthéon grec les plus connues. Elle fait partie des douze olympiens. Artemis est la fille de Zeus et de Létéo. Elle est la mère des Amazones, filles qu'elle aurait eu avec Endymion, berger dont la beauté était si rare qu'elle rompit ses vœux de chasteté. En Orient d'ailleurs, Artemis est vue comme la déesse protectrice des Amazones.

Infatigable chasseresse, gardienne et protectrice de la nature et des animaux sauvages contre la violence humaine (et surtout contre la violence masculine). Elle est la protectrice des femmes en général et des très jeunes enfants. Elle vit dans les bois et les montagnes.

Artemis permet aux femmes de franchir plus facilement les deux étapes essentielles qui marquent leur vie: la puberté et la ménopause. Entre ces deux périodes clés, elle intervient en régularisant les cycles menstruels liés aux phases de la lune (astre dont elle est la déesse). Si l'atteinte de l'homme perturbe le cycle par une grossesse, elle permet encore à la femme de s'en délivrer.

C'est pourquoi l'on nomma Artemisia les plantes appartenant à ce genre (comme Artemisia absinthium L.). Elles présentent des vertus emménagogues. Il est donc logique de retrouver dans cette famille des absinthes et des armoises.

C'est d'ailleurs le cas pour l'Artemisia Annu, connue sous le nom d'armoise chinoise, 青蒿, ou encore Absinthe Chinoise. Cette dernière a beaucoup fait parler d'elle durant les années 2020-22. Cette plante herbacée, annuelle et odorante, est originaire d'Asie mais peut se retrouver dans les régions méditerranéennes.

La médecine traditionnelle chinoise l'utilisait pour traiter les fièvres et le paludisme. On retrouve dans la plante un lactone sesquiterpénique très intéressant: l'artémisinine, dans des quantités de 0,01 à 0,5 % des composants de la plante. À savoir que certains plants peuvent produire jusqu'à 1,3 % d'artémisinine. On retrouve également dans son huile essentielle : artémisia-cétone, 1,8-cinéole, alpha-pinène et bêta-pinène, abrotamine et des flavonoïdes. Elle possède des vertus antipaludéenne et antivirales. Cela, grâce à une synergie entre l'artémisinine avec divers flavonoïdes.

Artemisia Annu et Artemisia Afra sont utilisées en tisanes ou comprimés pour soigner la malaria. Différentes études ont montré la supériorité de ces deux Artemisia par rapport aux traitements classiques à base de dérivés d'artémisinine. Étonnamment, Artemisia Afra ne contiendrait pas d'artémisinine.

C'est donc la synergie des constituants de la plante qui apportent l'effet recherché. Vous remarquerez que jusqu'à présent, dans ces usages ancestraux, les différents types d'absinthe ne rendent pas fous.



ARTEMISIA ANNUA L. 1697.

Les Absinthes, les Armoises & La Thuyone

Lorsque l'on parle à un docteur aromathérapeute de cette plante, le premier mot qui sort souvent avec les absinthes et les armoises associées est la Thuyone. Cette cétone monoterpénique (formule $C_{10}H_{16}O$) comporte deux stéréo-isomères : l'alpha-thuyone (la plus toxique) et la bêta-thuyone. Une thuyone qui a offert un caractère sulfureux aux différentes espèces d'*Artemisia*. Mais qu'en est-il réellement ?

Dans l'ouvrage *L'Aromathérapie Exactement* de Pierre Franchomme, Roger Jollois & Daniel Pénoël, l'Absinthe est mentionnée dans le livre premier pour aborder la notion de chémotype.

Comme une même espèce végétale est capable de produire des huiles essentielles aux composés et aux propriétés différentes, il est important de définir son chémotype. Généralement, cela se fait par une chromatographie en laboratoire. Les différences observées peuvent être extrêmement importantes et changer du tout au tout les propriétés chimiques ou biologiques de l'huile essentielle. Leur non-connaissance ou leur non-respect peuvent être (et ont été) à l'origine d'échecs thérapeutiques parfois dramatiques, et d'accidents plus ou moins graves.

L'absinthe dans ce contexte n'est pas qu'un cas isolé. Oui, les taux de thuyone dans les absinthes varient fortement en fonction de l'aire géographique. Mais les méfaits attribués semblent exagérés. L'absinthisme fut le nom donné par le Docteur Lunel à cette affection chronique résultant de l'abus de l'absinthe en tant que boisson spiritueuse. Mais si nous nous remettons dans le contexte d'époque, le vin était considéré comme un aliment et était présent dans les cantines des enfants.

Quant-aux boissons spiritueuses, elles étaient considérées comme des médicaments et / ou permettaient de conserver la santé.

Des usages bien éloignés des nôtres en 2022. Cependant, il est intéressant de noter que l'absinthisme n'a jamais été associé à la plante elle-même mais au spiritueux qui en découle.

Et un autre fait est assez étonnant, si la Grande Absinthe a été largement présentée comme neuro-toxique, elle possède pourtant un effet Neuroprotecteur.

Ci-dessous, des extraits concernant les espèces d'*Artemisia* de l'ouvrage *L'Aromathérapie Exactement* de Pierre Franchomme, Roger Jollois & Daniel Pénoël.

Artemisia absinthium L. *thujonifera*

Absinthe à thuyone (som. fl.) Astéracées

Principes actifs :

- Monoterpénols : thujol (9 %) ;
- Esters terp. : acétate de sabinyle (6-9 %) ;
- Monoterpénones : thujones (35-45 %) ;
- Lactones sesquiterp. : absinthine.

Propriétés (à faibles doses) :

- Tonique amère, eupeptique ++ ;
- Myotonique (emménagogue) ++ ;
- Anthelminthique +++.

Indications (VT +) :

- Inappétence ++, constipation +, verminoses +++ ;
- Aménorrhée ++.

Contre-indications : bébé, enfant, grossesse, usage prolongé (très neurotoxique, abortive, par la présence de cétones).

Artemisia annua L.

Armoise annuelle (herbe fl.) Astéracées

Principes actifs :

- Alcools terp. : isoartémisia alcool ;
- Esters terp. : acétates d'artémisyle et d'isoartémisyle ;
- Cétonesterp. : artemisiacétone (22-34 %) ;
- Lactones sesquiterp.

Propriétés :

- Mucolytique +++ ;
- Cicatrisante + ;
- Anticancéreuse (?) ;
- Hormon-like (homme) + ;
- Antiparasitaire ++.

Indications (VT ++)

- Infection catarrhale ++ ;
- Plaies + ;
- Cancers (?) ;
- Parasitoses intestinales (ascaris, ténia) ++.

Contre-indications : bébé, enfant, grossesse (neurotoxique, abortive).



Artemisia pallens Wall. ex DC.

Davana (herbe fl.) Astéracées

Principes actifs :

- Sesquiterpénones (36-54 %) : (+)-davanone (25-52 %), isodavanone, (+)-nordavanone, (+)-artémone ;
- Diéthers : davana-éther ;
- Difuranes : davana-furane.

Propriétés :

- Anticatarrhale, mucolytique ++ ;
- Anxiolytique (à très faibles doses) ++ ;
- Cicatrisante +.

Indications (VT +) :

- Toux, grasse, et spasmodique ++ ;
- Asthénie, neurasthénie ++ ;
- Cicatrice douloureuse +.

Contre-indications : bébé, enfant, grossesse (très neurotoxique, abortive, par la présence de cétones).

Artemisia afro Jacq. *artemisia cetonifera*

"Lanyana" ou absinthe africaine (herbe fl.) Astéracées

Principes actifs :

- Alcools terp. irrég. (20 %) : yomogi alcool (7,2 %), artémisia alcool (8,5 %) ;
- Cétones terp. (40 %) : artémisia cétone (24,5 %), α et β -thujones (15 %) ;
- Oxydes (30 %) : 1,8-cinéole (30 %).

Propriétés :

- Anticatarrhale, mucolytique +++ ;
- Vermicide +++ ;
- Antimigraineux +.

Indications (VT ++)

- Affections bronchique et pulmonaire ++, refroidissement ;
- Vermineuses +++ ;
- Maux de tête +.

Contre-indications : bébé, enfant, grossesse (très neurotoxique, abortive).

Artemisia herba-alba Asso *davanonifera*

Armoise herb blanche à davanone (som. fl.) Astéracées

Principes actifs :

- Sesquiterpénones : davanone (40-55 %) ;
- Lactones sesquiterp.

Propriétés :

- Antitumorale (?) ;
- Anticatarrhale, mucolytique ++.

Indications (VT ++)

- Cancers (certains) (?) ;
- Bronchite chronique ++.

Contre-indications : bébé, enfant, grossesse (neurotoxique, abortive).



L'ABSINTHE DANS LA CULTURE ANTIQUE

CETTE PLANTE EST UTILISÉE DEPUIS DES TEMPS IMMÉMORIAUX.

- BABYLONE -

CERTAINS ARCHÉOLOGUES ONT RETROUVÉ DES TABLETTES D'ÉCRITURES CUNÉIFORMES ISSUES PROBABLEMENT DES CIVILISATIONS BABYLONIENNES ET ASSYRIENNES, EXPLIQUANT LES VERTUS DIGESTIVES DE L'ABSINTHE.

- ÉGYPTE ANTIQUE -

L'ABSINTHE (ARTEMISIA ABSINTHIUM L.) FUT DÉCRITE DANS LE CÉLÈBRE PAPYRUS D'EBERS DATANT D'ENVIRON 3550 ANS. ON L'UTILISAIT À L'ÉPOQUE COMME VERMIFUGE POUR LUTTER CONTRE LES VERS GASTRO-INTESTINAUX. DANS LE PAPYRUS DE KAHUN, ELLE EST VANTÉE POUR SES VERTUS TONIQUE, STIMULANTE, FÉBRIFUGE, ANTIHELMINTHIQUE, ANTISEPTIQUE, DIURÉTIQUE ET EMMÉNAGOGUE.

- GRÈCE ANTIQUE -

ELLE ÉTAIT CONSIDÉRÉE COMME L'EMBLÈME DE LA BONNE SANTÉ. ELLE ÉTAIT CULTIVÉE DANS LES JARDINS OU DANS DES POTS, ET SA PRÉSENCE SEULE SUFFISAIT À PROTÉGER DE LA MALADIE DANS L'ESPRIT DES GENS.

HIPPOCRATE LA RECOMMANDAIT CONTRE L'ICTÈRE, LES RHUMATISMES ET LES DOULEURS MENSUELLES; GALIEN LA RECOMMANDAIT CONTRE LA MALARIA. PYTHAGORE DE SAMOS, RECOMMANDAIT DE BOIRE DU VIN IMBIBÉ DE FEUILLES D'ABSINTHE AFIN DE SOULAGER LES DOULEURS LIÉES À L'ACCOUCHEMENT.

- EMPIRE ROMAIN -

CHEZ LES ROMAINS, CETTE PLANTE ÉTAIT COURAMMENT UTILISÉE. PLINE L'ANCIEN ET DIOSCORIDE (MÉDECIN GREC INSTALLÉ À ROME) L'UTILISAIENT AVEC DE L'ANIS (PIMPINELLA ANISUM L.) SOUS FORME D'INFUSION DANS LE VIN. PLINE APPELAIT CE VIN «ABSINTHITES» DONT IL VANTAIT D'AILLEURS SES NOMBREUSES QUALITÉS DANS SON OUVRAGE HISTORIA NATURALIS: «ELLE RESSERRE L'ESTOMAC, FAIT SORTIR LA BILE, EST DIURÉTIQUE, AMOLLIT LE VENTRE, LE GUÉRIT SI IL EST DOULOUREUX, CHASSE LES VERS ET DISSIPÉ LES FAIBLESSES D'ESTOMAC ET LES FLATUOSITÉS. ELLE FAIT CESSER LE DÉGOUT ET AIDE À LA DIGESTION.»

TOUJOURS SELON PLINE, PENDANT LES COURSES DE CHARS, ON DONNAIT AU VAINQUEUR UNE BOISSON MÊLÉE D'ABSINTHE AFIN DE LUI RAPPELER QUE MÊME LA GLOIRE A SES AMERTUMES.

La Culture de L'Absinthe



L'Artemisia Absinthium est une plante de la famille des Astéracées. Cette armoise est bisannuelle, vivace, herbacée, et peut mesurer entre 40 centimètres et 1 mètre de hauteur.

Sa floraison a lieu de juillet à septembre. C'est une plante avec une forte odeur aromatique et une saveur amère due à l'absinthine. Son essence s'accumule dans les nombreuses glandes oléifères sécrétrices de la plante et en particulier au niveau de la feuille.

L'absinthe est une plante que l'on va retrouver quasiment sur toute la surface du globe, de l'Europe Centrale à l'Asie en passant l'Afrique du Nord où elle s'y est établie naturellement.

Cette plante adore pousser dans des endroits incultes, rocailleux, secs, parfois arides et pierreux, et ce, jusqu'à 2000m d'altitude dans les Alpes et 1600m dans les Pyrénées.

Elle est donc présente sur le bord des chemins et des champs, sur les pentes rocheuses, mais aussi dans les rues des villages, les ruines, les alluvions, les talus. Une vraie plante commune pour tous.

Plante de friches vivaces xérophiles par excellence, elle est peu exigeante, nécessitant une terre argilo-calcaire riche en azote, souple, légère, peu humide, profonde, perméable et une exposition chaude au soleil. Pourtant, il lui faut un apport suffisant en eau.

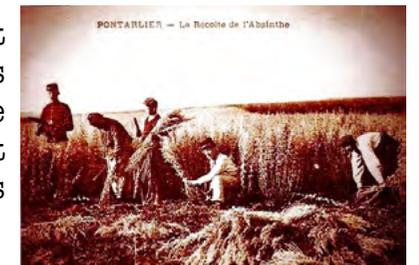
La continentalité et l'altitude lui permettent une croissance normale, tandis que les températures et un printemps tardif engendrent une concentration assez forte en arômes.

Ainsi les plantes poussant dans des contrées septentrionales et en altitude possèdent un rendement en huile essentielle plus conséquent.

Pour sa culture, c'est généralement au printemps que l'on sème les graines, quant à la multiplication par division de touffes, elle se fait soit à l'automne ou au printemps lorsque les plants ont atteint une hauteur de 10 à 20 cm.

Attention toutefois de ne pas planter d'absinthe près d'autres cultures car l'absinthine, très amère et présente dans son rhizome, a pour effet d'inhiber la croissance des plantes environnantes et également de repousser les pucerons.

On la récolte principalement au mois de juillet de la deuxième année. C'est à ce moment précis, juste avant la floraison, que sa concentration en huile essentielle est la plus importante dans la plante.



Les Différents Usages de L'Absinthe par le Passé

L'absinthe est donc une plante médicinale depuis des Temps lointains. Son usage a toujours été plébiscité. Cependant, des livres saints vont légèrement changer la donne et la perception de la plante.

Dans les saintes écritures, l'absinthe est le symbole des épreuves et des chagrins de la vie. Salomon l'oppose à la douceur du miel dans Les Proverbes 5 versets 1-6.

«Où les lèvres de la dévergondée distillent le miel et sa bouche est plus onctueuse que l'huile. Mais en fin de compte, elle est amère comme l'absinthe».

Jérémie la rapproche de la létale cigüe, Amos la décrète «poison opposé à la justice», et selon le Deutéronome, dans la version de la Torah, Moïse appelle son peuple à éradiquer toute racine d'absinthe et de «poison» contraire à la parole de Dieu.

Dans la Bible de Jérusalem, le terme absinthe est remplacé par celui de pavot. On retrouve également le symbole d'amertume lié à la mort dans le texte de l'Apocalypse selon Saint Jean, Apocalypse 8 versets 10-11.

«Puis le troisième ange sonna de la trompette. Une grande étoile, qui brûlait comme un flambeau, tomba du ciel. Elle tomba sur le tiers des fleuves et sur les sources d'eau. Le nom de cette étoile est Absinthe. Le tiers des eaux devint amer et beaucoup de ceux qui en burent moururent, parce qu'elles étaient empoisonnées.»

Dans les versions plus récentes du Nouveau Testament, on retrouve le terme «amertume» à la place d'«absinthe». La symbolique de l'amertume de l'absinthe perdura jusqu'au début du XX^{ème} siècle car les «jours d'absinthe» étaient considérés comme des mauvais jours.

Ces jours-là, il fallait «avalier son absinthe» c'est-à-dire subir patiemment quelque mauvais coup du sort. Pourtant, malgré cette connotation, elle fut utilisée à de très nombreuses reprises pour soigner de nombreux maux au Moyen Âge. On la retrouvait sous la forme d'infusion, de baume et de vin.



Le vin d'absinthe était une boisson très courante à cette époque, il est principalement composé d'hysope (*Hyssopus Officinalis* L.), d'anis (*Pimpinella Anisum* L.) et d'absinthe (*Artemisia absinthium* L.).

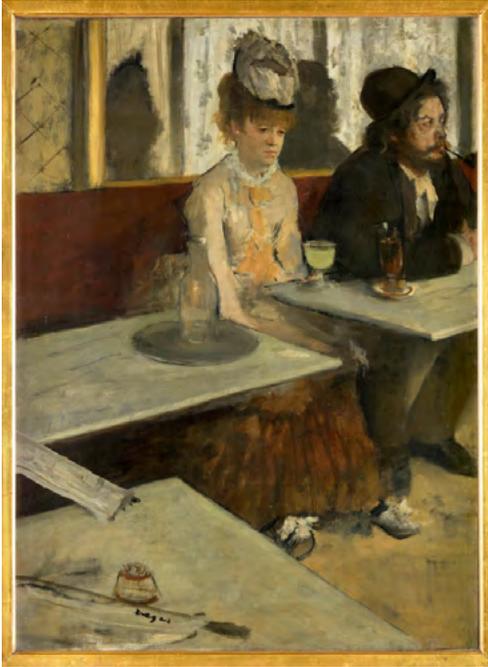
Ce vin était utilisé pour soulager les angines, les inflammations des paupières et les rages de dents. Il était également consommé à des fins stimulantes et toniques. L'utilisation de l'absinthe (*Artemisia absinthium* L.) dans la pharmacopée fut définitivement consacrée par l'École de Salerne, près de Naples en Italie, qui joua au XI^{ème} siècle un rôle prédominant dans le renouveau médical par la connaissance approfondie des plantes. Cette première faculté d'Europe eut un tel rayonnement pendant plus de six siècles, qu'elle donna naissance à la doctrine médicale orthodoxe.

L'absinthe était prescrite sous forme de poudre, d'infusé, d'extrait, d'hydrolat, de vin, de teinture et de sirop contre un grand nombre de maux. Elle était réputée également pour être abortive.

Platearius, médecin italien du XII^{ème} siècle de cette fameuse École de Salerne, la recommandait pour lutter contre l'ivresse et le mal de mer. Mais son usage principal, à l'époque médiévale, demeurait l'utilisation vermifuge pour des raisons de santé publique.

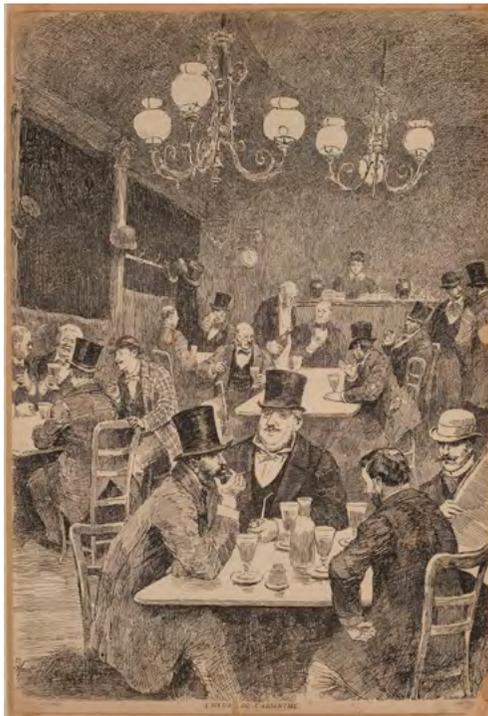
En 1588, Tabernaemontanus, médecin et botaniste allemand, la conseillait aux mauvais caractères. En effet à cette époque on disait que les mauvais caractères étaient des caractères «bileux» et on sait que l'absinthe déclenche la sécrétion de la bile.

Pendant longtemps, la poudre d'absinthe fut mélangée à l'encre des moines copistes afin de protéger les manuscrits des attaques des insectes mangeurs de papier. En raison de son amertume, les femmes s'en badigeonnaient le bout des seins afin d'encourager le sevrage de leurs bébés. On retrouve cette vieille coutume dans la pièce de Shakespeare : «Roméo et Juliette» où le personnage de la nourrice utilise l'absinthe pour cet usage. L'absinthe est donc une plante très connue au Moyen-âge, et est abordée dans la plupart des herbiers et ouvrages médicaux. L'absinthe fut réputée pour être un remède général à tous les maux et appelée dans certaines régions «Herbe de Mars». Dans la Médecine Traditionnelle Chinoise (MTC), on l'utilisait pour traiter les dysenteries bacillaires aiguës, certains cancers, les maladies neuro-dégénératives et pour traiter et prévenir les maladies hépatiques. L'absinthe en tant que plante ne pose pas de problèmes dans ses usages médicaux encadrés. Cependant, serait-ce l'association des plantes entre elles qui pourrait expliquer sa réputation?



CI-DESSUS : EDGAR DEGAS, DANS UN CAFÉ, ENTRE 1875 ET 1876
HUITÈME SUR TOILE, ©RMN-GRAND PALAIS (MUSÉE D'ORSAY)

CI-DESSOUS : MICHELET, L'HEURE DE L'ABSINTHE, GRAVURE SUR BOIS
©PARIS MUSÉES / MUSÉE CARNAVALET - HISTOIRE DE PARIS



L'Absinthe Spiritueuse

L'origine précise de l'absinthe dans des versions alcoolisées semble incertaine tant cette plante fut usitée depuis des temps immémoriaux. De l'Égypte ancienne avec l'usage médical d'extraits d'absinthe que l'on retrouve dans le Papyrus Ebers (- 1600 et -1500 av. J.-C.). Pythagore et Hippocrate (460-377 av. J.-C.) parlent eux aussi de l'alcool d'absinthe et de son action sur la santé, son effet aphrodisiaque et sa stimulation de la création. Les Grecs anciens la consommaient sous la forme de vin aux extraits d'absinthe (*absinthites oinos*).

Le poète latin Lucrèce, au début du livre quatrième de son ouvrage «**De la nature des Choses**», mentionne les vertus thérapeutiques de l'absinthe, que l'on fait boire aux enfants malgré l'amertume du breuvage grâce à un peu de miel au bord d'une coupe. Les décoctions d'absinthe dans le vin ont été recommandées par Hildegarde de Bingen comme vermifuges. Les vins d'absinthe, dans lesquels les feuilles d'absinthe sont fermentées en même temps que les raisins, sont documentés dès le XVI^{ème}. Ils avaient la réputation d'être des remèdes particulièrement efficaces pour l'estomac.

La Naissance de la Fée Verte

Ce n'est que vers la fin du XVIII^{ème} que l'on retrouve la première trace attestée d'absinthe distillée contenant de l'anis vert et du fenouil. La légende veut que ce soit le docteur Pierre Ordinaire (1742-1821) qui soit l'inventeur de sa recette vers 1792. Dans les travaux de Marie-Claude Delahaye et de Benoît Noël, on remarque que la recette de l'absinthe est également très liée à une herboriste du canton de Neuchâtel en Suisse. À sa tête : Madame Henriod, dont le prénom change en fonction des sources (Henriette pour M.C. Delahaye ou Suzanne-Marguerite pour B. Noël). Celle-ci avait mis au point la première recette d'absinthe. Il s'agissait d'un breuvage médicinal.

Bien plus tard, le major Dubied acquiert la recette auprès de la mère Henriod en 1797 et ouvre, avec son gendre Henri-Louis Pernod (dont le père est bouilleur de cru), la première distillerie d'absinthe à Couvet en Suisse. On trouve dans le livre de raison de ce dernier la première recette d'absinthe apéritive, datée de 1797. Ils fondent en 1798 la première distillerie, la maison Dubied Père & Fils. Cependant, en 1805, Henri-Louis Pernod prend ses distances avec son beau-père.

Il monte sa propre distillerie à Pontarlier : Pernod Fils qui deviendra la première marque de spiritueux français. Ainsi commence la fantastique histoire de l'absinthe à Pontarlier. Au départ, l'absinthe reste une boisson très régionale, principalement consommée à Pontarlier et dans sa région, puis, devient en moins de 30 ans, la capitale du spiritueux.

En 1830, les soldats français colonisent l'Algérie et les officiers leur recommandent de diluer quelques gouttes d'absinthe dans l'eau pour faire passer les désagréments de la malaria et de la dysenterie. Les soldats, à leur retour en France, popularisent cette boisson à travers tout le pays.

Titrant 68 à 72° dans la bouteille, l'absinthe est alors diluée dans des verres hauts et larges (à un volume d'absinthe sont ajoutés six à sept volumes d'eau fraîche versée goutte à goutte sur un sucre posé sur une cuillère percée, elle-même placée sur le verre afin d'exhaler ses arômes), tandis que d'autres amateurs pratiquent une « purée » (dilution moindre jusqu'à la boire pure). Relativement chère au début des années 1850, elle est surtout consommée par la bourgeoisie, devenant la célèbre « Fée Verte des boulevards ». Sa popularité ne cesse de grandir jusqu'à devenir le spiritueux le plus consommé par les Français.

L'Absinthe à la conquête de la France

Le XIX^{ème} est un siècle où l'Absinthe va devenir une véritable carnation de l'époque avec un engouement extraordinaire et surtout, sa production va quitter progressivement la région de Pontarlier pour s'implanter sur d'autres territoires.

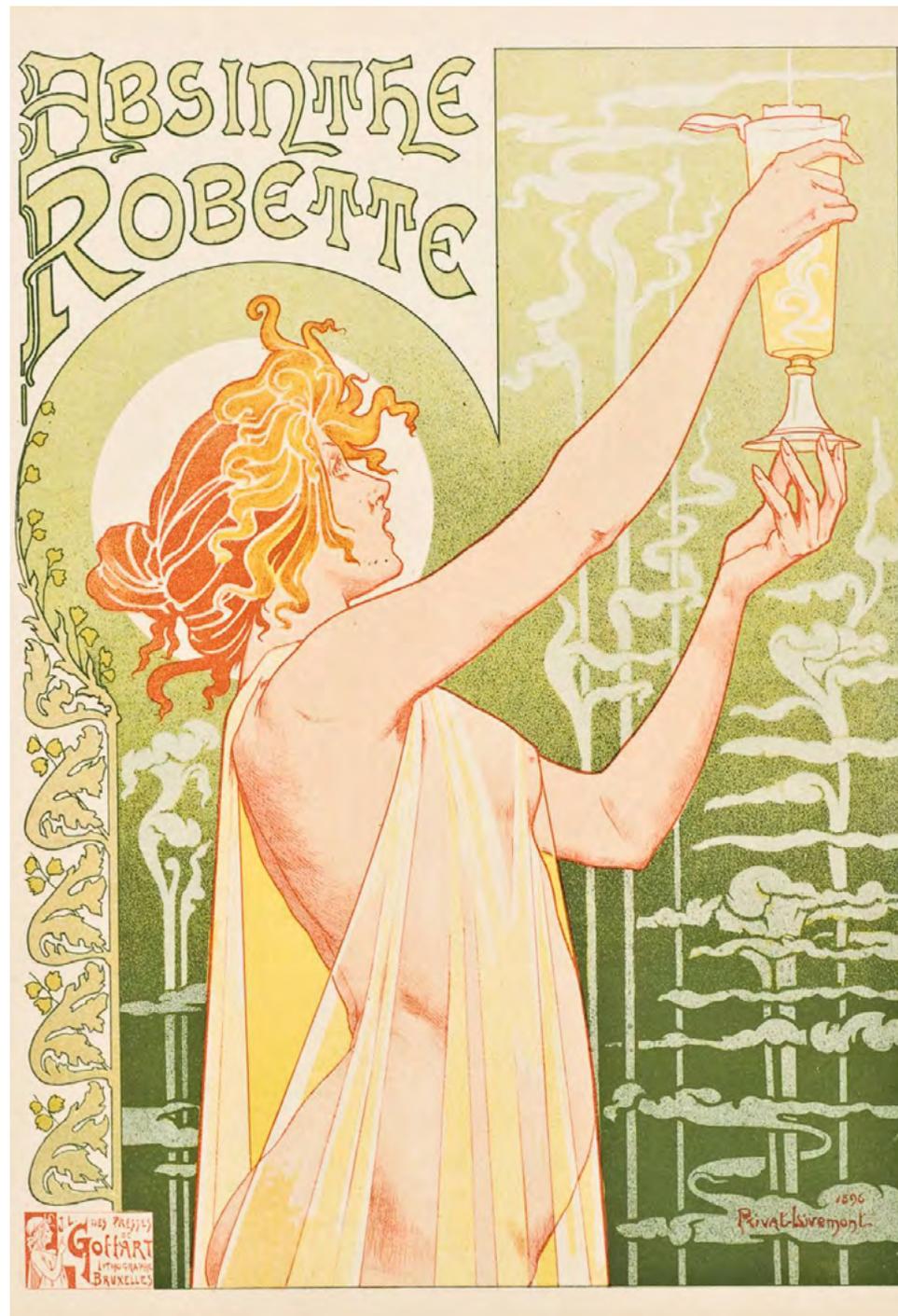
Par exemple, en 1860 à Avignon, Jules-François Pernod fonde la société Jules Pernod, d'abord spécialisée dans l'extraction de la garance, qu'il transforme en 1872 en Société Pernod père et fils, puis à partir de 1884, il se lance dans la distillation de l'extrait d'absinthe dans son usine du quartier de Montfavet. La production d'absinthe augmente, entraînant une diminution des prix et une popularité grandissante de la boisson spiritueuse.

En 1870, date qui représente le début de la guerre franco-prussienne, l'absinthe représente 90 % des apéritifs consommés en France. La boisson spiritueuse, au départ initiée pour ses vertus médicinales perd progressivement cette aura. Et même si elle ne le sais pas encore la période de 1880 à 1914, lui sera fatale, l'absinthe comme elle fut ne vivra pas plus de 35 Printemps, mais nous y reviendrons. Au début de la Première Guerre mondiale, une explosion de la production entraîne une chute drastique de son prix de vente.

La production française est passée de 700 000 litres en 1874 à 36 000 000 de litres en 1910. Des absinthes de mauvaise qualité émergent, elles sont parfois surnommées « sulfates de zinc » en raison de la coloration obtenue grâce à ce composé chimique. Pire, elles prolifèrent. Un verre d'absinthe est alors moins cher qu'un verre de vin...

À cette époque, la Franche-Comté compte à elle seule une cinquantaine de distilleries. À Paris, il y a 70 distilleries, Bordeaux en compte environ 50, Marseille 45, Lyon environ 20, et Dijon 10. La France compte alors un millier de marques d'absinthes. En moins d'un siècle, la France est devenue un pays d'Absinthe et non de vins, et son prix défiant toute concurrence va lui porter en coup fatal.

Le 11 août 1901, l'usine Pernod à Pontarlier prend feu. Un employé de l'usine prend l'initiative de vider les cuves d'absinthe dans le Doubs, ceci afin d'éviter qu'elles n'exploient. La légende raconte que les soldats en garnison à Pontarlier remplissaient leur casque de ce breuvage. Le lendemain, on en retrouvait des traces, à la source de la Loue, ce qui permit de découvrir l'origine de cette rivière, tout en constituant la première coloration de l'histoire de l'hydrologie.



ABSINTHE

EXTRA-SUPÉRIEURE

J. ÉDOUARD PERNOT

SOCIÉTÉ ANONYME

MONTBÉLIARD (Doubs)

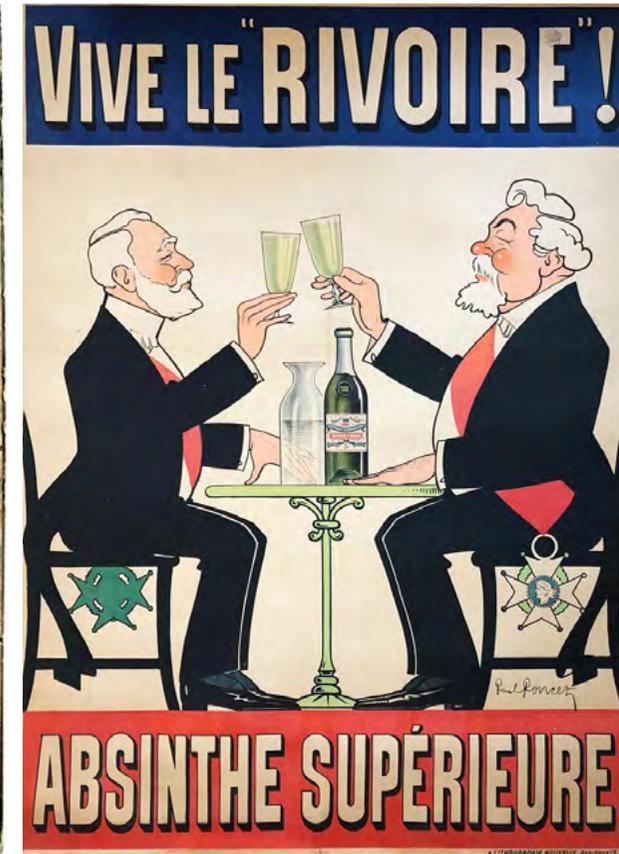


La Société est seule concessionnaire
de la Grande Marque

"LIQUEUR MONT-CHRIST"



Alex. DUCROS FILS, VALENCE s/Rhône

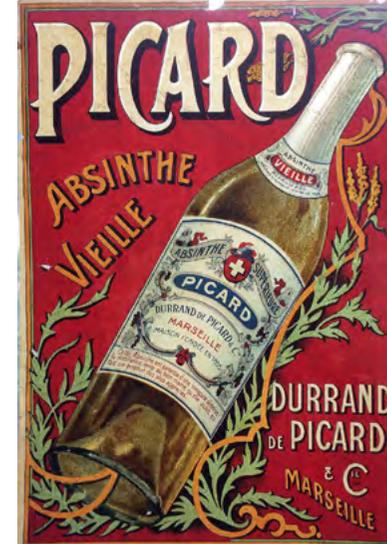
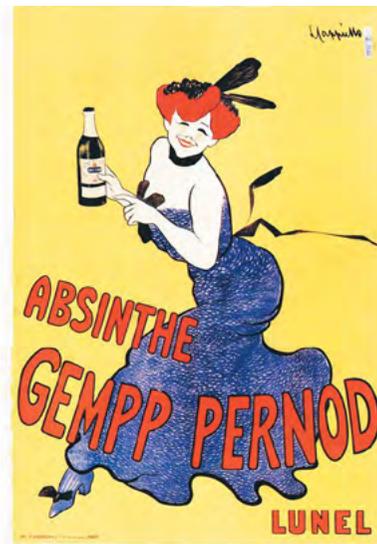
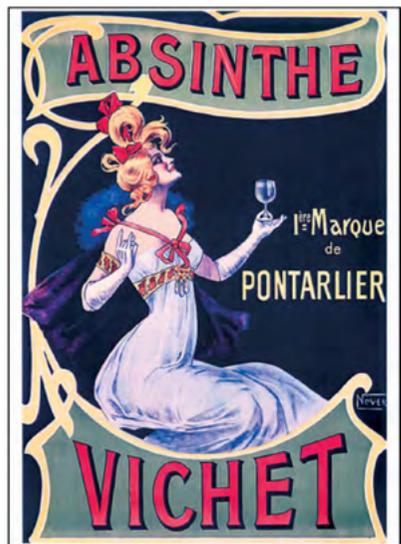


À travers leurs territoires de communication, les différentes distilleries et marques d'absinthe vont jouer sur différents codes.

- La Santé, principalement issue des premiers usages de la plantes et des croyances d'époque. Les spiritueux se consommaient afin de rester en bonne santé.
- La joie et la légèreté grisée qu'offre la boisson.



Chez Rivoire, l'absinthe s'inscrit comme diplomatique et va notamment y associer les colonies à sa communication, mais sera la seule sur ce créneau. Plus généralement, les marques d'absinthe font la promotion d'un Art-de-vivre à la française des grandes villes. On y retrouve aussi les mêmes codes de communication que pour le Champagne.



La Grande Guerre Contre l'Absinthe

En France, le vif et spectaculaire succès de l'absinthe au XIX^{ème} n'est pas sans conséquence. La piètre qualité des mauvaises absinthes provoque de graves intoxications au méthanol, un alcool neuro-toxique. Ce que décrira Émile Zola dans son roman l'Assommoir.

On lui loue le fait d'avoir également alimenté la folie de certains artistes phares de l'époque comme Van Gogh, Toulouse-Lautrec etc... D'autres pointent son caractère abortif, fait qui n'est absolument point une nouveauté, vu que l'absinthe fait partie de la famille des Artemisia.

De l'autre côté de la frontière, en Suisse, le 28 août 1905, Lanfray, un ouvrier viticole, tue femme et enfants après s'être saoulé à l'absinthe.

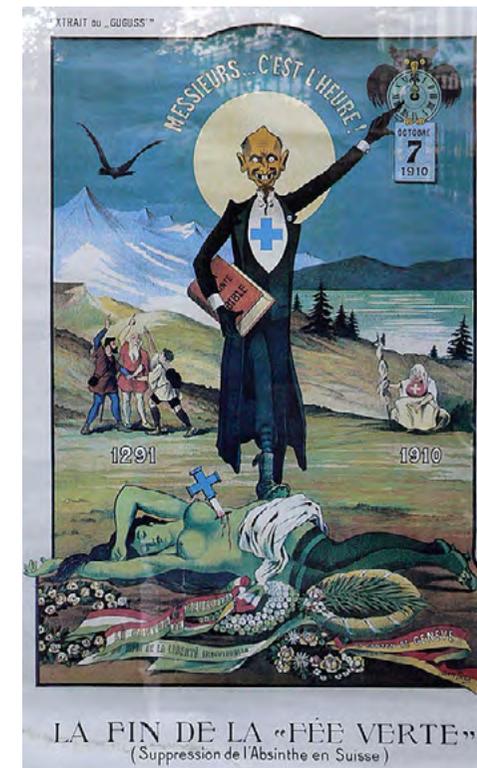
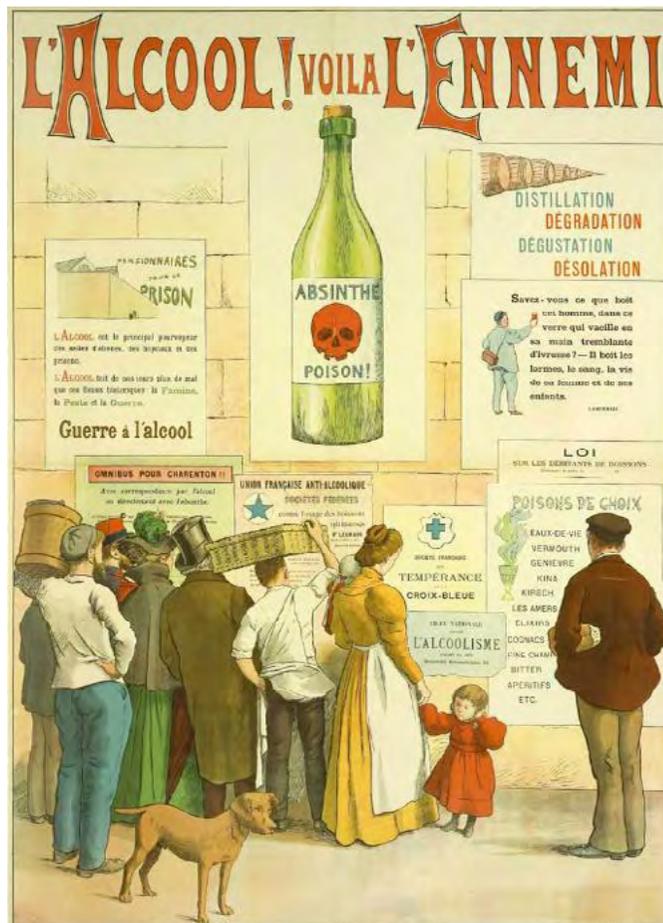
L'affaire provoque une vive émotion, attisée par les producteurs de vin romands qui trouvent ici le prétexte parfait pour demander l'interdiction de l'absinthe par votation populaire.

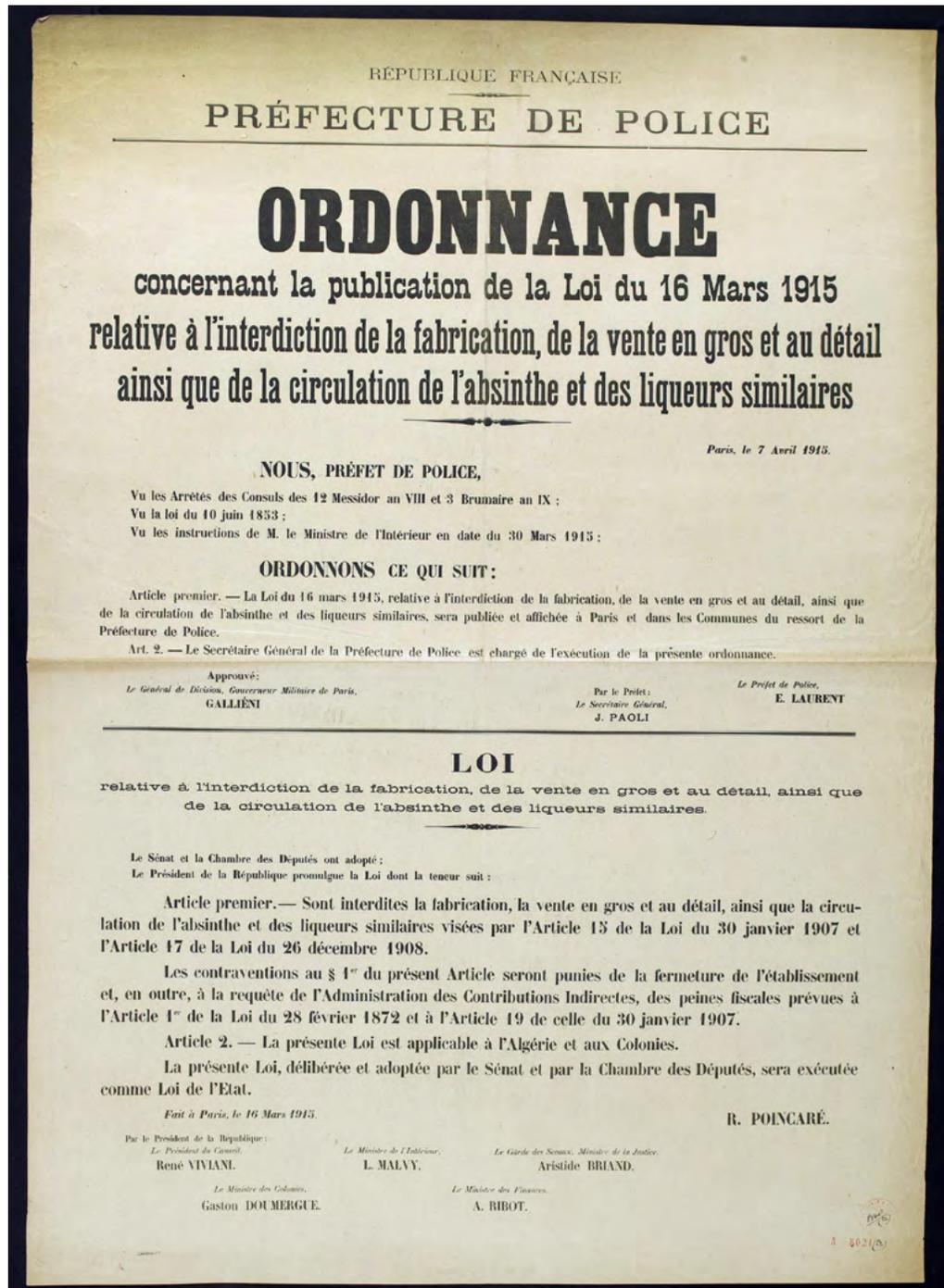
Une initiative qui sera reprise par la filière viticole française comme un nouvel angle d'attaque.

Ainsi, le 5 juillet 1908, le peuple suisse vote sa pénalisation (63,5% des votants), interdisant de facto « la fabrication, l'importation, le transport, la vente, la détention pour la vente de la liqueur dite absinthe dans toute l'étendue de la Confédération ». Au moment de l'interdiction, le Val-de-Travers, berceau de l'absinthe, compte alors 14 distilleries, 200 employés et plus de 300 000 m² de cultures d'absinthes.

Retour en France où dès 1875, les ligues antialcooliques se constituent, groupées autour de personnalité comme Louis Pasteur et de Claude Bernard. Elles seront à l'origine de l'Association nationale de prévention en alcoologie et addictologie.

Les syndicats, l'Église catholique, les médecins hygiénistes et la Presse, se mobilisent contre « l'absinthe qui rend fou ». En 1906, la ligue nationale française antialcoolique recueille 400 000 signatures dans une pétition. La boisson la plus consommée en France est dans les viseurs de différentes causes.





Une Mort Orchestrée

En 1907, la grande manifestation, à l'instigation du journal Le Matin est soutenue par les ligues antialcooliques, a lieu à Paris. Leur mot d'ordre est simple : « Tous pour le vin, contre l'absinthe ». À noter qu'à l'époque, le vin est considéré comme un aliment. Un regard contemporain ne pourrait qu'y voir une action d'un lobbying très réussi.

En parallèle, l'Académie de médecine crée même le terme « absinthisme » pour désigner un alcoolisme à l'absinthe, qui tient compte des nombreux méfaits qui lui sont alors attribués : aliénation mentale, épilepsie, convulsions, paralysies périphériques et même tuberculose... Puis, en 1908, le groupe antialcoolique qui s'est constitué au Sénat veut faire voter trois mesures : l'interdiction de l'absinthe, la limitation du nombre des débits de boissons et la suppression du privilège des bouilleurs de cru. Derrière cette guerre contre l'Absinthe, se profile surtout une guerre contre l'alcoolisme. Et celle-ci fera disparaître l'Absinthe durant la 1^{ère} Guerre Mondiale (1914-1918).

L'interdiction de l'absinthe fut irréfutablement appliquée dans de nombreux pays. En France, elle prit forme sous la disposition préfectorale du 16 mars 1915, sous l'autorité de l'état de siège. Une interdiction qui dura jusqu'au 18 mai 2011. En Suisse, l'interdiction sera effective du 7 octobre 1910 au 1er mars 2005. Les ligues de vertu disaient : « qu'elle rend fou et criminel, fait de l'homme une bête et menace l'avenir de notre temps ».

Lorsque Jules-Félix Pernod succède à son père à la tête de l'entreprise familiale, la production d'absinthe commençait à être la cible d'une vive campagne contre ses méfaits depuis 1907. Quand sa production fut interdite par la loi votée le 16 mars 1915, il fut le premier à se reconverter en fondant en 1918 la marque « Anis Pernod » qui produira le premier pastis commercialisé. Son usine de Montfavet met aussi en marché d'autres produits anisés ou non comme le « Vin Pernod », le « Kunnel Korta », le « Velours » sans alcool ou toute une gamme d'anis à 30, 32, 35 et 40°. L'Absinthe était morte en donnant vie au Pastis.

De la Prohibition à nos jours

En 1926, les successeurs de Pernod de Pontarlier, ayant déposé la marque « Anis Pernod fils », Jules-Félix Pernod dépose une plainte argumentée de la façon suivante :

« Il y a en notre faveur une antériorité indiscutable, l'Anis Pernod ayant été déposé à la fin des hostilités de 1914-1918, alors que la marque Anis Pernod et fils ne l'a été que dans les premiers mois de 1926. Dès l'apparition des produits anisés, nous avons été et restons les premiers dans le monde, les seuls Pernod fabricants d'anis. Nous ajouterons que notre ancien concurrent Pernod fils, dont nous ne contestons nullement l'existence en tant que marque d'absinthe, n'a aucun droit à l'appellation Pernod pour l'anis, le succès de notre marque Pernod a fait et fera des envieux, nous en aurons raison ».

Le procès est gagné en première instance, puis il y a appel. Jules-Félix Pernod décède en 1928, mais le 4 décembre de cette même année, les deux établissements d'Avignon et de Pontarlier fusionnent pour devenir les « Établissements Pernod ».

Après l'interdiction de la fabrication, de la vente et de la consommation de l'absinthe et de ses similaires, il fallait agir. Contraintes à modifier leurs activités initiales, les anciennes marques d'absinthes se reconvertissent alors dans la création des anisés sans sucre. Il se préparent comme l'absinthe, l'État autorise en 1920 la présence d'anis dans les spiritueux à 30° maximum avec un minimum de 200 grammes de sucre, ne devant pas avoir la couleur verte feuille morte qui rappelle l'absinthe).

1932 va marquer l'année de la libéralisation des anisés, dont la teneur en sucres est déréglémentée. Le degré est relevé à 40°, ce qui les fait passer du statut de digestif à celui d'apéritif. Paul Ricard invente ainsi le pastis de Marseille, qui est le premier anisé à connaître un franc succès presque équivalent à celui de l'absinthe.

Puis, en 1938, les anisés peuvent titrer à 45°, ce qui permet la dissolution dans l'alcool de plus d'huiles essentielles d'anis, donnant alors à cette boisson toute sa saveur.

Le 2 novembre 1988, un décret, signé par Michel Rocard, autorise et règlemente la présence de thuyone (principale molécule de l'huile essentielle d'absinthe, présente dans la grande et la petite absinthe) dans les boissons et l'alimentation, ce qui permet techniquement de produire à nouveau de l'absinthe en France.

En 1999, la première absinthe française depuis 1915 est produite : la Versinthe verte, qui contient de la grande absinthe. Son apparition et son étiquetage (absinthe) met en évidence un hiatus entre le décret européen de 1988 et l'interdiction de l'absinthe en France de 1915 toujours en vigueur.

Dans ces conditions, le gouvernement français choisit de voter un aménagement du décret, en attribuant une nouvelle appellation légale à l'absinthe. Elle devient ainsi un spiritueux aromatisé à la plante d'absinthe. Elle se présente comme conforme à la réglementation européenne qui impose 35 mg/l de thuyone maximum), d'un taux de fenchone de 5 mg/l et de pinocamphone 10 mg/l à ne pas dépasser.

Depuis le 1^{er} mars 2005, la distillation de l'absinthe est à nouveau autorisée en Suisse, afin de pouvoir demander une AOC pour protéger l'appellation, à condition que la teneur en thuyone ne dépasse pas 35 mg/l).

Le 17 décembre 2010, le Parlement français abroge une loi interdisant aux producteurs français d'utiliser la dénomination « absinthe », en réaction à une demande d'IGP au profit des seuls producteurs du Val-de-Travers.

Cette indication géographique protégée suisse est confirmée par l'Office fédéral de l'agriculture le 16 août 2012 pour l'« absinthe », la « Fée verte » et « La Bleue ». En dépit des nombreuses oppositions, venant en particulier de la fédération française des spiritueux (FFS) et la Confédération européenne des producteurs de spiritueux. Ils ont donc déposé en septembre de la même année, un recours contre cette décision auprès du Tribunal administratif fédéral. Ce dernier donnera raison aux opposants le 8 août 2014, en refusant d'accorder l'IGP au Val-de-Travers. L'absinthe, comme autrefois, titre entre 45° et 90°. En France, elle est produite de nouveau à Fougères (distillerie Peureux), à Pontarlier (distillerie Pierre Guy de Pontarlier), à La Cluse-et-Mijoux (distillerie Les Fils d'Emile Pernod), à Saumur (distillerie Combier), à La Bouëxière (distillerie Awen Nature) et à Vichy (distillerie Muse de France). Mais aussi la distillerie Cherry Rocher située en Isère et deux autres distilleries en Provence.





La Fée Verte Pendant la Prohibition

N'ayant que peu connu de notre vivant la prohibition de l'absinthe, nous avons pris contact avec Marc Thuillier. Ce grand spécialiste de l'absinthe et aussi antiquaire de la Fée Verte. Il nous éclaire sur la prohibition du spiritueux qu'est l'absinthe, qui n'a pas été vécue de la même manière en France qu'en Suisse.

Si en France, la production d'absinthe a cessé, on remarque qu'elle s'est en fait délocalisée en Espagne. Et non sans étonnements, au plus proche de ses sourcings historiques d'anis vert, l'ingrédient principal de l'absinthe.

On pouvait donc retrouver à la vente en Espagne, des absinthes analogues à celles qui furent produites et désormais interdites en France. Un vestige de Pernod Fils continua à fabriquer de l'absinthe à Tarragona de 1918 jusqu'au milieu des années 60. Cependant, on peut noter que les absinthes produites et commercialisées évoluèrent, jusqu'à différer des Fées Vertes initiales dès les années 50.

En France, les bouteilles devaient être détruites. Mais les français sont rebelles! Ainsi, il fut retrouvé dans certaines maisons, bâtisses et appartement, des caches à absinthe.

Certaines caches furent si audacieuses qu'elles n'ont été mises-à-vue que lors de travaux de rénovation. Cela fait encore aujourd'hui, le bonheur des antiquaires et des collectionneurs. Mais aussi celui de ceux qui souhaiteraient recréer un jour, ce spiritueux avec des recettes historiques.

Également prohibée en Suisse, l'absinthe a pourtant continué son existence dans le Val-de-Travers. Elle fut ainsi vendue sous le manteau. Ainsi, elle continua de perpétuer la légende de la Fée verte qui fut également en Suisse, Blanche et Bleue.

Ce caractère sulfureux associé à son interdiction, fit le bonheur des pays de l'Est européen, auparavant rattachés à l'URSS. À partir de la chute du mur de Berlin, c'est la période où des absinthes d'un genre nouveau voient le jour. Elles sont en totale contradiction avec les absinthes historiques et pourtant...

Des expressions bien plus amères, des taux de thuyone revendiqués explosifs, se lient à une volonté de faire des produits les plus fluorescents possible.

Ce type d'absinthe devient avant tout visuel. Son objectif? Séduire les jeunes et les touristes en profitant de l'ouverture du pays. En boîtes-de-nuit, apparaît notamment le Rituel du Feu. Cette pratique, spectaculaire, fut présentée comme une pratique historique...

C'est une ode aux produits spiritueux qui dépassent aisément les 90° d'alcool, le plus fluo possible, et qui se présentent comme buvables uniquement s'ils sont flambés sur un sucre. Entre le rituel et ces nouvelles absinthes, c'est un contraste majeur qui s'installe autour de l'absinthe.

Cette «hype» incarnée principalement par la République Tchèque, a l'effet d'un Raz-de-Marée. Elle intervient dans la période où l'on pense à relégaler l'absinthe en France.

Les distilleries historiques et celles qui voulaient relancer l'absinthe en deviennent fébriles. Surtout que ces produits tchèques sont le plus souvent aux frontières de l'impropre à la consommation, voir dangereux pour la santé... Cela marque la naissance d'un nouvel imaginaire autour de l'absinthe!

Le fluo étant un atout marketing, celui-ci sera bien entendu utilisé plus tard, et même revendiqué par des marques en France. La démarche étant de s'adresser à un public étranger, ne souhaitant pas s'intoxiquer avec le produit. Découvrir cette absinthe des poètes, qui inspira les Arts et les artistes. Cette fée verte sulfureuse, aux vertueuses stimulantes, hallucinatoires, aidant à la créativité. Une aubaine pour attendre la fin de la prohibition.

Pourtant, nous le savons, ces traits associés sont surtout de l'onirisme sous couvert de légende.

Fin de la Prohibition Le Grand Retour de la Fée Verte

Le cas de l'absinthe est un cas d'école. Cristallisant en elle les maux de toute une époque, sa diabolisation peut sembler injuste. Pourtant, elle est la victime d'un phénomène qui touche toute les sociétés lorsque la croyance devient supérieure aux faits.

Si nous prenons de la hauteur, par son caractère abortif, l'absinthe était un moyen pour les femmes de s'émanciper des hommes en reprenant la main sur leur corps, en choisissant ou non le fait de maintenir une grossesse. Or même de nos jours, le droit à l'avortement est trop souvent remis en question, et a même disparu dans certains pays.

Ainsi, la grande absinthe risque de toujours se voir considérée comme sulfureuse car elle offre cette la liberté du choix. Un choix opposé à certains cultes et croyances, ainsi qu'aux lobbies Pro-Vie. Comme si le choix ne dépendait pas de la personne concernée... L'absinthe serait donc féministe ?

Même si l'absinthe était connotée négativement par son amertume dans les livres Saints, son usage n'a jamais été par le passé totalement interdit. Elle représentait le remède le plus accessible contre la malaria.

À l'instar du chanvre, qui était diabolisé de manière cyclique, il n'y a qu'une occurrence dans son interdiction. Maintenant que la prohibition est terminée, que la science a prouvé que seuls un taux de thuyone excessivement élevé, et une piètre qualité de l'alcool (contenant du méthanol), étaient les responsables de sa sulfureuse réputation, vous pouvez enfin découvrir cette boisson spiritueuse. On peut aussi la retrouver sous différentes formes comme en crème ou en liqueur.

- LE RITUEL DE L'ABSINTHE -

Toutes les véritables absinthes sont au moins légèrement amères. Ceci est dû des traces d'absinthine (issus de la grande absinthe), qui se retrouvent dans le produit final. C'est pourquoi, l'absinthe est le plus souvent servies avec du sucre. cela permet de contrebalancer l'amertume et développer son bouquet d'arômes d'herbacés et floraux.

Le rituel classique français commence avec le placement d'un morceau de sucre sur une cuillère plate perforée, reposant sur les bords d'un verre contenant une mesure d'absinthe. On verse ensuite l'eau glacée très lentement sur le sucre, qui se dissout petit-à-petit, jusqu'à tomber.

Ce goutte-à-goutte, va troubler progressivement le liquide initialement vert. On dit qu'il 'louche' pour tendre vers un blanc opalescent. Normalement, l'on rajoute trois à quatre parts d'eau pour une part d'absinthe à 68%.

Les absintheurs d'antan prenaient grand soin à verser l'eau très délicatement, au goutte-à-goutte, pour admirer la trace laiteuse que chaque goutte faisait apparaître dans l'absinthe, tout en observant les changements de couleur du liquide. Le véritable plaisir du rituel!

Tous les historiens de l'absinthe ne s'accordent pas sur la date de l'émergence du rituel classique. L'absinthe était bue avec de l'eau et du sucre sûrement dès 1850. Probablement même bien avant. Pour les consommateurs du XIX^{ème} siècle, le sucre était Roi, et se rajoutait même aux liqueurs. L'Absinthe était donc le plus souvent servie avec une longue cuillère à liqueur ou un bâtonnet mélangeur, pour battre la boisson et dissoudre le sucre. La cuillère perforée sur le bord du verre apparût plus tard, apparemment autour des années 1870. Elle ne devient courante que dans les années 1880 et 1890.

Dès les années 1890, toutes les gravures et dessins de l'époque semblent indiquer que l'absinthe était servie avec une cuillère à absinthe dans tous les bars et cafés. À noter que les absinthes d'époque n'étaient pas amères mais déjà très sucrées.





L'Absinthe et la Gastronomie

Par le Chef NICOLAS BOTTERO du MAS BOTTERO

Si vous figurez parmi nos lecteurs les plus fidèles, le Mas Bottero n'est pas une adresse inconnue de la rédaction, pour les autres, nous vous invitons à découvrir notre Hors-Série 2021. Il y a donc un an, le chef Nicolas Bottero nous parlait de ses cultures, et figurez-vous que ce chef étoilé talentueux fait pousser de l'absinthe dans son jardin aromatique. Il nous partage son regard:

Je trouve que c'est une plante intéressante pour ses saveurs amères mais aussi anisées et réglissées.

En cuisine, l'absinthe nous permet d'équilibrer les associations de saveurs et de contrebalancer le gras, l'acide et le salé.

Nous l'utilisons donc le plus souvent pour relever des jus ou des sauces.

Par exemple: nous faisons un jus de canard à l'absinthe pour relever une recette à base de foie gras poêlé associé à la betterave en saison. Le jus joue l'équilibre du plat avec le gras du foie.

En été, nous faisons un granité à l'absinthe (boisson) en guise de «trou» entre le fromage et le premier dessert, pour ses vertus digestives.

Elle permet aussi de «se rincer la bouche» après le fromage et avant de déguster la partie sucrée du repas.



CHÂTEAU
TROTTE VIEILLE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

HÉRITIERS CASTÉJA

www.trottevieille.com



L'Absinthe et la Parfumerie

Par ANGÉLINE LEPORINI *Senior Perfumer* chez EUROFRAGRANCE

Il n'existe pas une définition unique de l'Absinthe, mais plusieurs interprétations. En Grèce Antique, la traduction du mot Absinthe est à double sens : « apsinthos » dans le sens « privé de douceur » pour certains, et « apsinthion » pour d'autres, selon lequel on entend « qu'il est impossible de boire ». Tout est une question de point de vue ! Le nom latin de la plante d'absinthe, *Artemisia Absinthium*, est dérivé d'Artemis, la fille de Zeus, soeur d'Apollon, déesse de la nature sauvage, de la chasse et des accouchements. Aussi belle que versatile, elle est l'incarnation de la vertu, du vice...

À la moitié du XIX^{ème} siècle, ce spiritueux anisé qu'est l'absinthe devient l'apéritif le plus populaire de France et bien meilleur marché que le vin. Bien plus fort, c'est surtout sa mystérieuse ivresse qui en décuple la popularité, réputée pour exalter les sens et stimuler la créativité. À Paris, l'heure de l'apéritif, entre cinq et sept, est surnommée « L'Heure Verte » en référence à sa couleur.

Ainsi, l'absinthe imprègne l'art de l'époque. Un très grand nombre de références culturelles lui donnent place aussi bien dans la littérature et la peinture du XIX^{ème} siècle. Poétisée par Baudelaire, Verlaine, Rimbaud, ou encore Edmond et Jules Goncourt, mise en scène par Van Gogh, Manet, Degas ou Toulouse-Lautrec. L'Absinthe inspire ! On la qualifie de « Boisson nationale » les jours heureux, mais on la désigne aussi comme la « morphine des gueux » ou « poison du peuple » les jours malheureux...

Poétisée par les Romantiques, elle est désormais dépeinte par des auteurs comme Raffaëlli, Adler et Zola dans des décors sociaux ultra réalistes, mettant en scène la déchéance des personnages. Il faut attendre les années 2000 pour voir cette matière aromatique s'inviter dans des premières compositions cosmétiques et faire son entrée en parfumerie.

« La première fois que j'ai senti l'huile essentielle d'absinthe, j'ai été étonnée car je m'attendais à sentir une note beaucoup plus anisée (par référence à la liqueur d'absinthe). Or pour moi, elle est davantage menthée, beaucoup plus aromatique, et avec des facettes de tagète.

C'est une matière première subtile, qu'il faut apprendre à utiliser, et jouer avec sa complexité. De manière générale, les parfumeurs apprécient la complexité et la fraîcheur contrastée de son huile essentielle. C'est une distillation que l'on fait à partir d'absinthe verte. L'absinthe se veut aérienne, mystérieuse, et est ainsi empreinte d'une connotation d'absolue liberté. En ce sens, elle se rapproche indéniablement de l'absinthe en tant qu'alcool.

Pour moi, l'absinthe à boire se rapproche des effluves de Pastis. Très anisée, mais un peu plus aromatique, plus amère, et plus verte que celui-ci. Lorsqu'elle est intégrée aux parfums, ce n'est que pour sublimer une fragrance. D'ailleurs, chez Eurofragrance, on ne l'utilise pas à plus de 10% dans un parfum, car elle est très puissante.

L'absinthe est un ingrédient d'une richesse étonnante, tout autant apprécié pour son aspect floral, que pour son côté glacial et dynamisant. Sur la peau, la note apporte également des nuances d'agrumes, de sucre, de genévrier et d'épices. On peut aussi lui accorder une touche végétale, fleurie, et légèrement alcoolisée, qui, lorsqu'elle est utilisée en tête d'une composition, confère une certaine finesse et une signature à la pyramide.

Sa note facetée s'exprime beaucoup dans le départ, voire dans le cœur du parfum. Elle n'a pas l'effet d'une note menthée classique, ni d'une spearmint, et, dans une composition, cela peut apporter une sensation intéressante, à la fois de froid et une note sucrée enivrante.

L'absinthe est une matière première qui a très rapidement attirée mon attention par sa dualité mystérieuse. Je me rappelle l'avoir découverte il y a 20 ans, lorsque je travaillais dans le sud de la France. C'était pour moi, une nouvelle fraîcheur aromatique et addictive, qui m'a marquée et tout de suite inspirée. J'ai ainsi commencé à l'utiliser dans des parfums masculins pour contraster leur départ. C'est une note que j'avais commencé à travailler il y a plusieurs années, et que j'ai envie de reprendre pour aboutir à une création. Comme j'aime jouer sur les dualités, je l'utilise pour casser le côté amer de la fève de cacao. L'absinthe apporte cette fraîcheur plus sucrée, douce et enivrante. »

La parfumeuse Angéline Leporini aime également s'aventurer sur des notes féminines, et travailler cette matière dans les chypres, les grands floraux pour créer cet effet de surprise que procure l'absinthe. Si vous souhaitez sentir cette dualité qui l'a inspirée depuis plusieurs années, nous vous invitons à découvrir son accord cannabis, où l'absinthe pousse la note aromatique dans le parfum Aristocrati de Art of Perfumes. Cependant, la marque est vendue exclusivement en Arabie Saoudite.

MAISON ABSINTHE

OBJETS DÉCO BISTROT BELLE ÉPOQUE



VERRES . CARAFES . PYROGENES
FONTAINES . TABLES . PLATEAUX



IMAGES
NON
CONTRACTUELLES



WWW.MAISONABSINTHE.FR

9 DIPLÔMES HONNEUR
56 Médailles
OR, VERMEIL, ETC.



MEMBRE DU JURY
HORS CONCOURS
EXPO^{UNIV} 1900
PARIS 1900



L'Absinthe en parfums

Comment l'absinthe chante-t-elle en parfumerie ? Le mieux est d'en faire l'expérience. Voici quelques petites suggestions. Bonne découverte de la Fée Verte!

Depuis plus de 20 ans, l'absinthe a eu le temps de bien s'exprimer en parfumerie. On la retrouve notamment dans une pléthore de créations à découvrir dans les écrans de la Parfumerie de Niche. Jovoy Paris, qui comme d'autres nous permettent d'accéder aux créations en contenant. En voici quelques exemples.

HEADSPACE - Absinthe Headspace par le Nez Nicolas Beaulieu chez IFF.

Une ode sensuelle et mature qui donne un ton terriblement différent à la séduction en conscience.

J.U.S. - Gingerlise par le Nez Alexandra Carlin chez Symrise.

Une eau pepsy, vitaminée et énergique en facettes matures et soupirs séducteurs en surfant sur la grande fraîcheur.

ABSOLUMENT PARFUMEUR - Absolutement Absinthe par Pascal Rolland et Marc Villaceque.

Une approche subversive et mature de la fraîcheur, au delà des idées reçues, elle est étonnamment lumineuse.

«Absinthe Gaïac» de Matières Libres, Nez: Patrice Revillard, Maelstrom.
«La Belle Otero» de Les Cocottes de Paris, Nez: Anaïs Biguine, Jardins D'Ecrivains. «The Time» de THOO The House Of Oud, Nez Cristian Calabro.

Les Absinthes de France

Chez Hautes Exigences, nous aimons bien savoir de quoi nous vous parlons. Voici un échantillon représentant le panorama de différentes absinthes que vous pourrez retrouver en France. Celles-ci seront mises en accord autour des mets. Le tout agrémenté en photo par Thomas Bergen. Bonne découverte !

DISTILLERIE GUY

Absinthe François Guy - Absinthe de Pontarlier

La Distillerie Guy est la dernière des distilleries historiques qui a produit et qui continue de perpétuer la tradition de l'absinthe à Pontarlier en s'octroyant même une IGP. Celle qui fut fondée par Armand Guy à Pontarlier en 1890, est désormais entre les mains de François-Laurent Vitrac depuis Novembre 2020. Cette absinthe met à l'honneur l'anis vert et la plante d'absinthe de Pontarlier, à un degré permettant aux amateurs de l'apprécier à sa juste valeur. Elle est une délicieuse invitation à redécouvrir le rituel de l'absinthe, elle s'avère étonnante avec des mets fumés.

LEMERCIER FRÈRES

Absinthe - Absinthe Authentique

La Distillerie Lemerrier Frères est installée depuis 1881 à Fougerolles. Elle y produit une absinthe qui est la reproduction exacte d'une des recettes d'absinthes que la distillerie produisait en 1900. La grande absinthe, l'armoise, le fenouil, l'anis vert, la badiane & cie, se retrouvent dans une jolie expression, qui étonne par son caractère presque minéral et salivant. On l'aime pour ses accords qui peuvent magnifier la mixologie, le Caviar, le tartare de saumon mais qui s'exprime avec audace autour d'un carpaccio de St-Jacques.

GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

Un Peureux - Absinthe

Pour leurs 150 ans, les Grandes Distilleries Peureux ont réédité UN PEUREUX®, inspiré de la recette originelle de 1864. Des plantes sélectionnées rigoureusement, à partir des livrets de recette d'origine, macérées et distillées avec le plus grand soin. On y retrouve la grande et petite absinthe, l'anis vert, le fenouil, l'angélique, la mélisse, l'hysoppe, la véronique & cie. Très raffinée, on l'aime seule, sous sa forme rituelle par son caractère élixir, mais aussi mise-en-accord avec des poissons fumés, des charcuteries et les écrevisses.





DOMAINE ET DISTILLERIE DE PROVENCE
Absente Fluo 26 - Liqueur d'Absinthe

Absente 26 est une liqueur d'absinthe à faible degré d'alcool. Composée d'armoise, de plantes d'absinthe, d'aurone mâle, d'anis vert, de mélisse, de menthe poivrée. Ainsi, elle devient fluorescente, dans l'obscurité, sous lumière noire (grâce à la présence de riboflavine, colorant naturel). Elle est sûrement la meilleure des introductions pour celles et ceux qui ont du mal avec les produits spiritueux. Au sein de la rédaction, nous trouvons qu'elle fait de beaux accords frappés avec les fromages frais mais également sur les desserts de fruits.

BACCAE PARIS

Absinthe N°15 - Edition Limitée Fût Unique

BACCAE est une distillerie urbaine, établie depuis 2018 au cœur de Paris dans le 4^{ème} arrondissement, à deux pas de Bastille et du port de l'Arsenal. Elle y produit une gamme permanente de spiritueux Bio, dont un Gin, un Apéritif Amer et une Absinthe. L'Absinthe Numéro 15 est une pépite en édition limitée (300 flacons). Elle est la première absinthe vieillie de la distillerie. On y retrouve la plante d'absinthe, l'anis vert, la menthe, la sauge, le carvi, la mélisse, la verveine, la réglisse et la népita dans une expression vieillie en fûts de Cognac. Le résultat est étonnant, gastronomique et mérite amplement la découverte!

COMBIER

L'Entêté - Absinthe Supérieure

En 2010, avec l'entêtement qui le caractérise et après de longues tractations, Franck Choisne réussit à faire modifier le décret de 1988 qui interdisait l'utilisation de fenouil dans la production d'absinthe. Ce dernier est un élément essentiel dans les recettes authentiques et historiques de la distillerie. C'est pour marquer cet exploit historique, qu'en 2012, Franck Choisne élabore L'Entêté: une absinthe verte naturellement colorée à la chlorophylle. L'anis vert d'Espagne, de grande absinthe, de fenouil de Provence, d'hysope, de mélisse, de menthe poivrée, etc... se retrouvent dans une expression au toucher saisissant et surprenant autour des mets délicats de la mer.



DISTILLERIES & DOMAINES DE PROVENCE

Grande Absente - Absinthe Supérieure

La Grande Absente est composée d'alcool, de sucre, d'infusion, d'essence d'absinthe, d'armoise, de badiane, d'alcoolats d'anis vert, de mélisse et de menthe. Ainsi, la Grande Absente révèle le goût inimitable de la Grande Absinthe : puissante et riche avec sa pointe d'amertume. Cette expression plutôt contemporaine de l'absinthe peut se consommer aussi bien en rituel, qu'en cocktail, même si elle a le don de sublimer la cuisine lacustre, de rivière et étonner sur le banon de Provence

DISTILERIE AWEN NATURE

Absinthe Finn Délice

Julien Fanny dévoile l'absinthe Finn Délice, qui tient son goût d'une combinaison de 10 plantes distillées. Ce bouquet d'arômes permet également d'en faire ressortir des notes très chaleureuses et naturellement sucrées, par sa note de vanille et de Racine de Galanga. Cette Absinthe garde toujours une note dominante d'anis avec des notes complexes des plantes. On aime son caractère épicé et floral en pointe de sel, qui a la particularité de s'accorder à merveille avec les oursins, le porc à la citronnelle et même les charcuteries.

LA LIQUORISTERIE DE PROVENCE

L'Amesinthe - Absinthe

La Liquoristerie de Provence en 1999, fut la pionnière du retour de la liqueur d'Absinthe en France. Le lancement de la Versinthe et ses 20 plantes qui dévoilent toute sa complexité et sa richesse peuvent en témoigner. Autre absinthe de la Liquoristerie de Provence : L'Amesinthe. Elle dévoile un profil bien plus accessible que la Versinthe, avec une recette intégrant plus de 10 plantes. On y retrouve un salivant quasiment iodé avec la tendre amertume de la grande absinthe. On l'adore pour accompagner les viandes blanches, le porc au caramel et les crevettes Thaï.

La Fée Verte Un devoir de Mémoire

La mère du Pastis est de nos jours un spiritueux de la Niche. Celui-ci se pare de nouvelles facettes, plus contemporaines, et pourtant incarne une histoire incroyable et un devoir de mémoire. L'absinthe ne cesse de séduire ceux qui osent la découvrir. Cependant, on ne saurait affirmer que l'absinthe aura de beaux jours devant elle, vous en serez les décideurs.

De la Sainte Trinité de l'absinthe: Anis Vert, Fenouil et Grande Absinthe, il nous parvient ce devoir de mémoire, pourtant remis au goût du jours.

L'expert Marc Thuillier peut en témoigner, les absinthes d'époque étaient très anisées, très sucrées, rendant presque le sucre de son rituel inutile pour nos palais contemporain. Ceux de nos anciens étaient sucrées. Aussi, elles étaient fleuries, sucrées et en aucun cas amères. Ainsi, l'amertume dans les absinthes est un trait extrêmement contemporain, qui fut surtout initié dans les Pays de l'Est.

Actuellement, il n'existe aucun cahier des charges pour l'absinthe. Il serait pourtant intéressant que celui-ci existe afin de pouvoir encadrer ce spiritueux, et faire valoir ses spécificités.

Cela permettrait ainsi distinguer les absinthes de distillation, de celles de macération. Faire émerger des Indications Géographiques Protégées & cie. Aussi, le taux de thuyone peut être problématique pour la revandication de l'absinthe. Il est très variable en fonction des marques et des distilleries.

Depuis quelques années, il y a un véritable renouveau en Agriculture Biologique autour de l'absinthe issue de la région de Pontarlier. Ces jeunes plein d'ambition se battent pour des absinthes de terroir, bio, poussant sur les hauteurs du berceau français historique de l'absinthe. En définitive, l'absinthe, cette mère du Pastis et des boissons moniales, passionne toujours autant.

POUR ALLER PLUS LOIN :

EN FRANCE:

MUSÉE DE L'ABSINTHE WWW.MUSEE-ABSINTHE.COM
44 RUE ALPHONSE CALLÈ - 95430 AUVERS-SUR-OISE

LA ROUTE DE L'ABSINTHE ROUTEDELABSINTHE.ORG

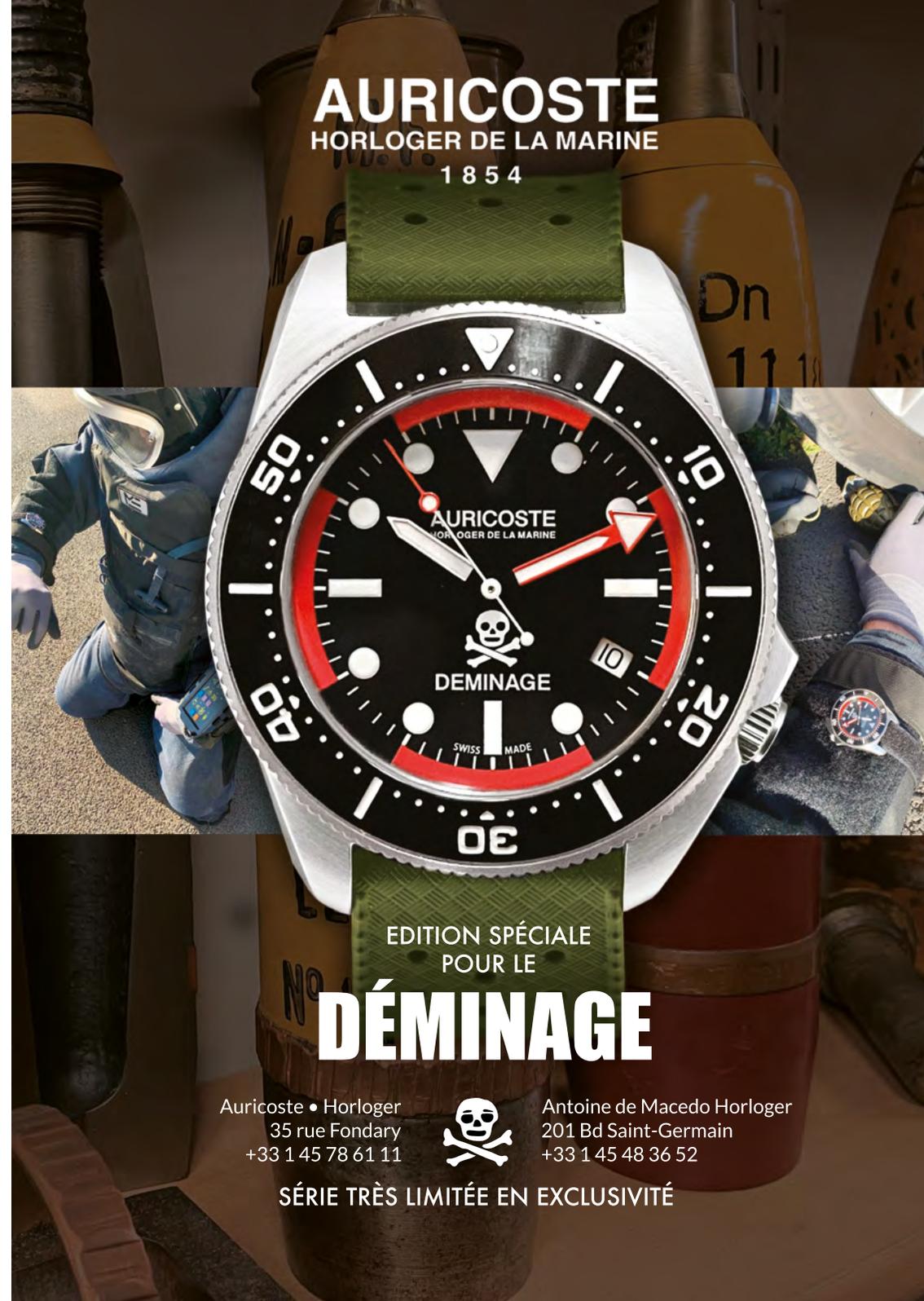
LES ABSINTHIADES WWW.ADMDP.COM
25300 PONTARLIER

EN SUISSE:

L'ABSINTHE EN FÊTE - VAL-DE-TRAVERS
WWW.ABSINTHEENFETE.CH

Cette vallée du massif du Jura est située en Suisse dans le canton de Neuchâtel.

AURICOSTE
HORLOGER DE LA MARINE
1854



EDITION SPÉCIALE
POUR LE

DÉMINAGE

Auricoste • Horloger
35 rue Fondary
+33 1 45 78 61 11



Antoine de Macedo Horloger
201 Bd Saint-Germain
+33 1 45 48 36 52

SÉRIE TRÈS LIMITÉE EN EXCLUSIVITÉ

CC



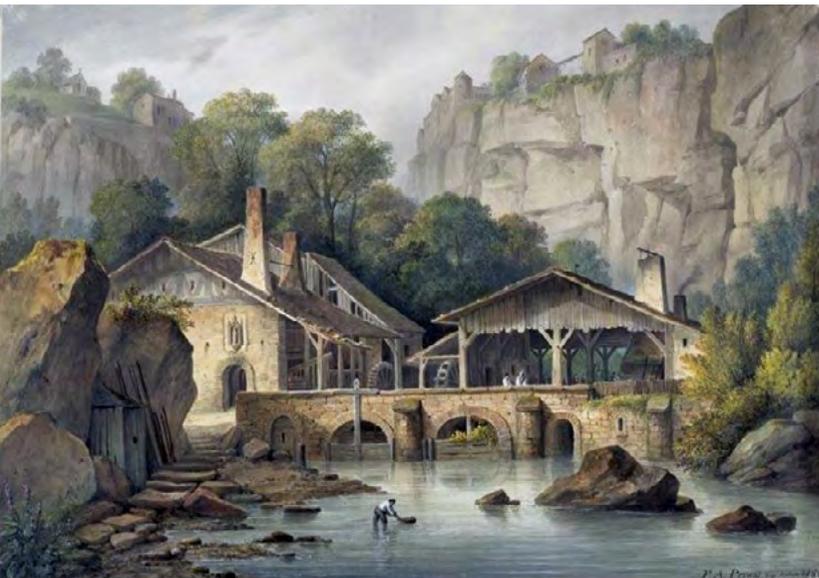
Claire Châtaigner

www.clairechataigner.com

Créations en Haute-Mesure
« Le Corps est un Joyau pour lequel je m'applique à créer le plus fidèle écrin »

CRÉATIONS SUR-MESURE POUR TOUS, EXCLUSIVEMENT SUR RENDEZ-VOUS
- 135 rue Saint Dominique - Paris 7^{ème} -

SERVICE SUR-MESURE «CLAIRE CHÂTAIGNER»
- Salons particuliers du Bon Marché Rive Gauche - 24 rue de Sèvres - Paris 7^{ème} -



Moulin dans les montagnes - François Alexandre Pernot (1793-1865): Vue pittoresque, d'un site montagnard, où la 'fabrique' est un moulin à eau en activité. Cette aquarelle peut être rapprochée de l'Usine dans les rochers de l'Aveyron', oeuvre présentée par Pernot au Salon de 1852. Aquarelle sur traits de mine de plomb avec rehauts de gouache blanche et parties repassées au vernis.

©RMN-Grand Palais (Musée du Louvre) - Tony Querrec.

Les Process Industriels au service du Beau & du Bon

« Nous savons que, depuis cent cinquante ans, les sociétés industrialisantes vivent du pillage accéléré de stocks dont la constitution a demandé des dizaines de millions d'années et que, jusqu'à ces tout derniers temps, les économistes, qu'ils fussent classiques ou marxistes, ont rejeté comme «régressives» ou comme «réactionnaires» les questions concernant l'avenir à très long terme : celui de la planète, celui de la biosphère, celui des civilisations.»

ÉCOLOGIE ET POLITIQUE, ÉD. DU SEUIL
ANDRÉ GORZ (1923-2007)

« Il n'est d'industrie durable que celle qui vend de la bonne qualité. »

AUGUSTE DETOEUF (1883-1947)

« L'industrie high-tech a ça en commun avec les politiciens, ils promettent plus qu'ils ne tiennent...»

JONATHAN KELLERMAN

« La richesse d'un pays ne réside pas dans des billets sans garantie qu'il peut émettre à volonté, mais dans son industrie et son agriculture. »

LES INCERTITUDES DE L'HEURE PRÉSENTE (1923)
GUSTAVE LE BON (1841-1931)

« J'observais leurs gestes, je regardais la manière dont ils utilisaient leurs outils. Cet univers des petits métiers me procurait un véritable sentiment d'évasion et me faisait oublier ce climat d'enfermement qui régnait sur l'autre partie de la rue. Avec eux, j'ai appris que l'artisan sait toujours où il va, il sait comment il va produire son objet. A l'inverse, l'artiste ne sait pas forcément ce qui va se passer lors de son travail, il peut changer chemin faisant.»

PIERRE SOULAGES (1919-2022)

Il n'y a rien de nouveau, tout se transforme et se répète sans cesse. La France, qui fut une grande puissance industrielle, a perdu de sa superbe en jouant la carte de la compétitivité économique. Les machines et les Savoir-Faire ont quitté des territoires dont ils étaient les flambeaux. Tout cela dans quel but ? Rester compétitif sur la marché international. Or, avec ce mode opératoire, nous nous sommes nous même amputés de ce que nous possédions.

Puis, la crise sanitaire qui a débuté en 2020 nous a fait prendre conscience que la délocalisation avait ses limites. Et qu'à court-terme, posséder une unité de production sur un territoire semblait essentielle pour répondre aux besoins urgents de celui-ci.

L'invasion de l'Ukraine par la Russie en Février 2022 nous a fait prendre conscience que même le Made-in-Europe pouvait être menacé. Si vous nous rejoignez avec ce numéro, nous vous invitons à lire en amont notre dossier «Au-Delà du Vêtement Partie 1, publié dans le Hautes Exigences n°4 - 2022 p.137-182.

À l'aube de 2023, nous sommes sûr d'une chose, la France va devoir se réindustrialiser. Espérons que celle-ci ne répétera pas les erreurs du passé.

Dans l'imaginaire, l'industrie fait, a fait et fera des ravages. Nous ne contredisons pas cette réalité qui a parfois pollué nos sols & l'environnement, détruit de l'emploi et des filières. Or chez Hautes Exigences, on sait qu'un outil est toujours neutre par nature. C'est son usage qui déterminera sa nature. Et lorsque nous parlons d'industrialisation ou de processus industriels, c'est surtout la relation entre l'Humain et la machine qui est sous les projecteurs.

Avec notre équipe de journalistes, nous sommes partis à la rencontre des producteurs du beau et du bon pour voir comment les processus industriels s'appliquent chez eux, pour mieux comprendre la relation entre la machine et les Savoir-Faire.

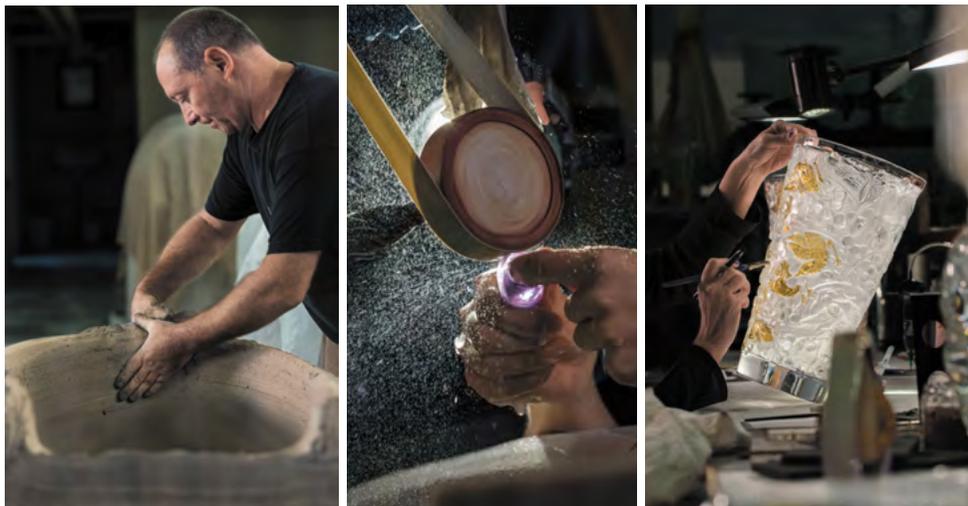
Y-a-t-il réellement une dualité Machine / Humain ?

Qu'est-ce qui motive la mise en place des processus industriels ?

Quelles formes prennent-ils ?

Sont-ils compatibles avec le Luxe et l'artisanat ?

Nous allons tenter d'y répondre avec des acteurs du Beau et du Bon. Au programme: Lalique, The Macallan, Laurent Ponsot, Vidal-Fleury, Eberhard & Co, Simmons, Maison Lautier 1795, Les Grandes distilleries Peureux et Chausse Mouton.



Lalique Un Centenaire dédié à l'excellence

Fondée par René Lalique en 1921, la Maison Lalique fête en réalité son centenaire en 2022. En effet, ce n'est qu'en 1922 que le four permettant l'activité fut allumé.

Nous avons eu la chance de découvrir l'univers de la Maison Lalique et sa manufacture de Wingen-sur-Moder grâce à la distillerie The Macallan. En effet, les deux Maisons possèdent des valeurs et livrent l'excellence mais nous y reviendrons plus tard.

La Maison Lalique est l'une des plus belles cristalleries françaises. Elle participe au rayonnement de la France à l'international, ainsi sur notre territoire, grâce à sa philosophie de l'excellence, ses Savoir-Faire d'exception, et une signature de la lumière exceptionnelle. Pourtant, son activité n'aurait jamais pu se développer sans outils et machines. Quand on souhaite reproduire l'exceptionnel, le hasard n'a pas sa place ou se réserve aux artistes.

Pour ces maîtres du cristal, l'expérience et les Savoir-Faire se partagent et nécessitent une connaissance absolue des outils permettant de reproduire cette quintessence.

Si le four permet l'activité, les moules sont essentiels. Ce sont eux qui donnent vie à des pièces ô combien complexes, qui cristallisent des Savoir-Faire aussi bien techniques, physico-chimiques qu'artisansaux.

Au sein de la manufacture Lalique, la main de l'Homme est présente à chaque étape. Si les technologies permettent de gagner du temps avec des innovations sur certaines tâches, le travail de l'artisan reste primordial. Ainsi, tout au long de la chaîne de production, on peut observer cette synergie entre les différents talents de la manufacture, les outils, les machines etc.

Tous travaillent ensemble pour livrer le meilleur, aussi bien dans la qualité des matières premières, que dans les finitions. La signature des pièces est toujours réalisée à la main. Ainsi, la manufacture Lalique incarne cette quintessence où les métiers d'Art, les processus industriels et les machines se lient pour livrer l'exception.

Une exception reproductible mais qui n'en reste pas moins exceptionnelle.

The Macallan Rendre Hommage à l'Exceptionnel

The Macallan est une distillerie écossaise mais surtout un joyau des Highlands. Sa philosophie est de livrer de grands whiskies, quitte à prendre des voies plus complexes et sans jamais céder à la facilité.

Sans concession pour atteindre l'excellence dans ses spiritueux de grande qualité, The Macallan s'inscrit sur un temps long, mais aussi sur la technique.

Tout commence par le choix des matières premières, des fûts qui donneront leur patine aux eaux-de-vie, aux choix des alambics pour obtenir la meilleure des extractions etc.

D'ailleurs, ces nouveaux chais inaugurés en Juin 2018, on été également pensés pour atteindre la quintessence de ce que la distillerie peut livrer.

Tout à été élaboré et pensé à tous niveaux. L'ouverture aux publics, l'impact environnemental, jusqu'à son audacieuse intégration dans le paysage.

La signature The Macallan, entretenue par les Maîtres de Chais depuis des décades, est aussi liée aux fûts de sherry de chêne européen et de chêne américain qui livrent leurs patines avec le temps.

Parfois, cette excellence embrasse une apogée merveilleuse. Celle-ci donne vie à des whiskies d'exception, qui nous laissent un souvenir délicieux, inoubliable.

Ils qui peuvent être le cadeau d'une vie, tant par l'émotion qu'ils procurent, que par le prix qu'ils affichent. Aussi, il est nécessaire de respecter le produit et la matière.

Quand un spiritueux est rarissime par sa justesse, sa beauté, sa finesse et son expression, il faut lui trouver un flacon à la hauteur.

Chez The Macallan, ces whiskies d'exception sont présentés dans la «M Collection». Ces précieux nectars sont alors embouteillés dans des carafes en cristal de la Maison Lalique. Un contenant à la hauteur du contenu et réciproquement



Il ne faut donc pas voir dans cette collaboration une démarche ostentatoire. Au contraire, celle-ci n'est là que pour respecter le produit final. Un produit issu des Hautes Façons, de la patience des Hommes, façonné par leurs mains et qui prouve jusqu'où la maîtrise peut-être poussée pour devenir de l'Art.

Cet Art reproductible, artisanal, n'est-il pas finalement ce que l'on nomme avec le plus de justesse possible du Luxe véritable? La plus belle des symbioses entre les Hommes, les outils et les machines dans une quête pour obtenir l'exceptionnel.

1 | The Macallan M Collection ©NICK KNIGHT.

2 | Distillerie The Macallan : DANS LES CHAIS DE THE MACALLAN EN ÉCOSSE.



Magnifier le Vin Entre R & D et automatisation

En France, le vin est sacré et possède un statut très particulier. Il y a moins d'un siècle, ce produit issu de *Vitis Vinifera* était encore considéré comme un aliment. Dans notre imaginaire, il est hautement artisanal et c'est le cas chez certains. Pourtant, les process industriels et l'innovation se cachent souvent dans les détails.

Dans l'univers viticole, les outils sont très présents. Si certains pratiquent l'art du 100% artisanal, d'autres utilisent la technologie afin de gagner du temps, de la qualité. Cela peut s'observer dans le travail des vignes, la vendange ou la presse des raisins, puis des actions au chais, jusqu'à la mise en bouteille. Quand la technique est au service des Savoir-Faire pour obtenir la meilleure des qualités, c'est sublime!

Dans cette optique, nous avons rencontré Laurent Ponsot et sa maison de négoce, qui signe des vins «Haute Couture», sous l'égide de la modernité. Dans cette maison qui livre et signe des cuvées de grands crus parmi les plus rares et confidentielles de Bourgogne. Les prouesses de la technologie, de l'informatique et de la technique se lient à un sens poussé de l'artisanat. En voici, quelques exemples concrets. Le domaine mène actuellement une expérimentation alternative à l'élevage en tonneau par un procédé d'ultra nano-oxygénation, tandis les normes RSE de la structure y sont déjà avant-gardistes.

Pour favoriser le meilleur des vieillissement en bouteille, Laurent Ponsot, après 20 ans de recherche, a dévoilé le futur du bouchon en liège. Son obturateur technologique possède un rôle d'oxygénateur qui n'altère en rien sa capacité à conserver le liquide dans la bouteille et dans le temps. Son concept de bouchage, composé d'un châssis interne et d'un bouclier, tous deux combinés à un élastomère thermoplastique, supprime tous les aléas qui pourraient altérer le vin et engendrer une oxydation prématurée. Les grands crus Griotte Chambertin, Clos Saint Denis, Corton Charlemagne n'en sont que plus beaux!

Comme ce sont des crus exceptionnels et rares, les contrefaçons et la spéculation deviennent des réalités aux revers pervers. Pour les contrer, Laurent Ponsot a imaginé des bouteilles connectées avec des puces «NFC» afin de garantir leur authenticité. En sus de la puce, un capteur de température équipe chaque caisse de Grand Cru, pour permettre la meilleure des conservations en cave.

Dans le Rhône Septentrional et sur le vignoble réputé de la Côte-Rôtie, nous avons rencontré Antoine Dupré, directeur de la Maison Vidal Fleury. La plus ancienne maison de négoce du secteur signe de belles expressions des différents crus de la vallée du Rhône, du Nord au Sud, avec un talent pour magnifier la Côte Blonde et la Côte Brune. Les deux grands terroirs de l'appellation Côte-Rôtie. Ici, l'artisanat règne en maître pour les vins. Cependant, les processus industriels sont tout de même présents. Ceux-ci sont incarnés par une robotisation de la chaîne « de la bouteille à l'envoi». Ainsi, la mise-en-bouteille, l'étiquetage des bouteilles, la mise-en-carton & cie, sont automatisées.

Une manière d'optimiser le temps, de sécuriser la qualité en limitant les interventions humaines, afin d'éviter pour l'équipe les risques liés à ces actions répétitives. Tout ce travail reste sous la surveillance de l'Homme, qui est toujours présent, même pour les tâches automatisées.

Vous l'aurez compris, les processus industriels ne sont jamais loin, même pour le vin. Ils peuvent être engagés pour atteindre la plus belle des qualités, réitérer des actions répétitives pour préserver la santé des collaborateurs, permettre la meilleure des conservations et mettre en échec les tentatives de contrefaçons.



Eberhard & Co 135 ans de Précision Horlogère

C'est en début novembre que nous avons retrouvé Mario Peserico, Directeur Général de la manufacture horlogère Eberhard & Co. au Village Royal à Paris. En effet, 135 ans, cela se fête et dans la tradition horlogère, cela augure surtout de jolies nouveautés.

Pendant la présentation de celles-ci, nous avons abordé ensemble les prérogatives du secteur, du développement durable etc. En voici une courte retranscription.

Dans le secteur, certains journalistes se sont emparés de la thématique de la glace saphir et des rubis d'horlogerie. Or ces corindons de synthèse (voir Hautes Exigences N#2) pour leur production ont un bilan carbone conséquent.

Mais peut-être est-il bon de le relativiser sur sa longévité dans le temps, et de ne pas occulter que les déchets de production sont upcyclés en tant qu'abrasifs et autres. En bref, rien ne se perd, tout se transforme. Pour Mario Peserico, il est compliqué de parler du bilan carbone dans le secteur horloger.

Si les pièces qui sortent des manufactures sont de grandes qualités, elles traversent le temps et les époques. Certes, si le bilan carbone est haut pour produire des montres, mais si on le compare à la durabilité des pièces, l'horlogerie mécanique est vertueuse. À cet égard, cette préoccupation fait partie de l'ADN Horloger depuis ses débuts. Chez Eberhard & Co. et les autres manufactures, nous étions en avance sur notre temps. On ne saurait en dire autant pour les secteurs de l'informatique et du numérique.

Pour le Swiss Made, les seuls éléments extérieurs acceptés sont ceux qui ne peuvent être produits sur place. Dans le cadre de la glace saphir, ce sera au Japon, leader de la catégorie. Par contre, L'horlogerie de précision ne peut exister sans les machines et les outils. Du moins, elle ne peut plus se le permettre, car cette belle horlogerie est avant tout dédiée à la précision. Ainsi, dans une manufacture, les process industriels vont permettre d'obtenir ces outils de précisions remarquables que l'on nomme Garde-Temps.



Cependant, la main de l'Homme reste présente car les finitions, certains polissages, la pose des index, les éléments plus artistiques, et les métiers d'Art sont toujours façonnés par les artisans horlogers. Ils assurent l'entretien et les réparations des Garde-Temps.

Ainsi, les processus industriels mis-en-place ne servent qu'à garantir l'excellence et la qualité des pièces qui sortent de la manufacture. Une symbiose des Hommes et des différents outils, afin de servir au mieux une quête incroyable: celle de mesurer le temps avec la possibilité de reproduire cet exploit. C'est encore vrai aujourd'hui, 135 ans après, avec l'arrivée de la nouvelle Scafograf 200 (en édition limitée à 135 exemplaires), la Scafograph 300, et la merveilleuse Tazio Nuvolari Gold Car Collection.

De quoi prouver un véritable Savoir-Faire, reproductible, à des prix restants très corrects pour la qualité de l'horlogerie proposée.



Simmons

La Haute Durabilité au service du sommeil



Début Novembre 2022, nous rencontrons Jean-Michel Henriot Directeur Général Adjoint de Adova Group, un groupe industriel français de literie qui détient notamment les marques Simmons, Tréca et Hotelys. Une occasion parfaite pour aborder les processus industriels mis-en-place chez Simmons pour garantir le meilleur des confort.

Dans notre imaginaire, nous pourrions penser que les matelas comme les sommiers et les têtes-de-lit, pourraient être réalisés exclusivement via les processus industriels dans chaînes de production à un rythme cadencé.

Cependant, cela peut être valable pour des matelas “mousse” issus de matières pétrochimiques. La durabilité dans le temps de ces produits ne garantit en rien la qualité, le confort avec en prime, une empreinte carbone souvent peu revendicable. Or chez Simmons, la question ne se pose pas.

Cette marque de matelas haut-de-gamme, bien connue pour ses ressorts, vise la grande durabilité de ses produits. La visée à court terme est ainsi inexistante et pour cause, ses créations peuvent durer plus de 10 à 20 ans. Un symbole qualité, d'excellence et de Savoir-Faire au service de la literie.

Petite particularité de Simmons, les Hommes et les talents sont centraux dans l'activité. Si certaines tâches sont effectivement traitées de manière industrielle, Simmons s'engage à utiliser des matières nobles et naturelles comme le bois, la laine, et utiliser de plus en plus des matières recyclées. Ainsi l'acier et le polyester se présentent le plus souvent sous leur forme recyclés tout en évitant les faux-pas.

En effet, beaucoup de marques utilisent des mélanges de fibres pour leurs textiles... De cette façon, elles rendent les produits impossibles à recycler. Donc, en grande incohérence avec nos grandes thématiques contemporaines.

C'est pourquoi cette Maison s'impose tout simplement du bon sens: produire maintenant des produits que nous pourrions recycler ou retraiter plus tard. S'autorisant à exclure les mousses obtenues par la pétrochimie et ses dérivés afin de prioriser le recyclage. L'acier et le polyester s'y prêtent merveilleusement bien!

Lorsque l'on se rend dans ces usines, la main de l'Homme est omniprésente. Ceux qui œuvrent pour notre sommeil ne sont pas des ouvriers mais des artisans.

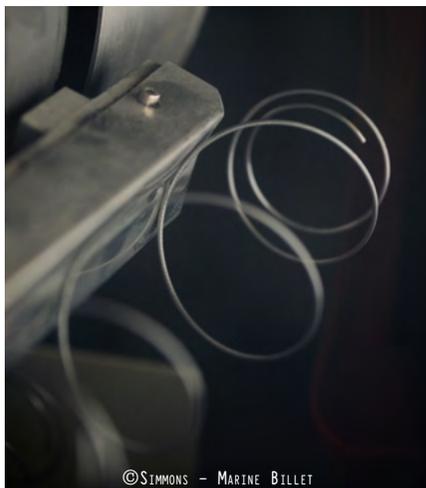
Nous sommes donc bien loin de l'imaginaire que nous avons des usines. Le travail des matières premières nécessaires comme le bois, les garnissages et les outils sont des matières vivantes, qui ne peuvent être automatisées sans entacher la durabilité.

Une compréhension de l'hygrométrie, de la température et des autres facteurs sont donc nécessaires pour avoir le toucher nécessaire à la transformation de ces matières. Un savoir que ne peuvent pas reproduire les machines. À ce point nous abordons le Savoir-Faire. Avec des artisans spécialisés, qui vont pouvoir dès le toucher, déterminer à la réception des matières premières textiles, s'il y a un problème ou un défaut. On retrouvera ainsi des tâches automatisées pour la découpe des textiles, et d'autres paramètres, mais chez Simmons, la main de l'Homme contrôle tout, avant et après chaque étape, jusqu'au produit fini.

Il faut rappeler que la France a perdu beaucoup de ses Savoir-Faire après 50 ans de délocalisation et d'optimisation des coûts. En conséquence, ce sont les Hommes de Simmons qui se retrouvent à former les nouveaux arrivants en interne. En effet, les formations permettant cette activité n'existant plus, la marque a directement compris qu'il fallait agir. La transmission des Savoir-Faire en interne est ainsi un investissement nécessaire.



©SIMMONS - MARINE BILLET



©SIMMONS - MARINE BILLET

Garantir le Confort à Défaut de pouvoir garantir le sommeil

Jean-Michel Henriot en est certain, il est impossible de garantir le sommeil car ce serait mentir. En effet, nous sommes tous différents et nous n'avons pas les mêmes besoins. Surtout, la qualité du sommeil ne dépend pas uniquement du sommier et du matelas, il dépend aussi de notre corps et de notre psyché.

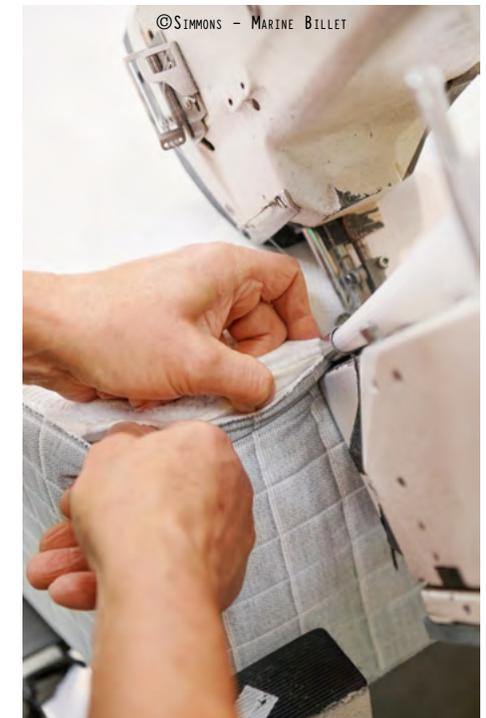
Ainsi, pour apporter le maximum de confort, ce sont différentes typologies de ressorts qui vont être pensés par Simmons. Des ressorts, qui font office de signature de la marque, qui sont produits & développés en interne; à partir de fil d'acier recyclé. Si la marque externalise une petite partie avec un prestataire européen, ces processus vont bientôt être intégrés.

Ces différentes typologies de ressorts sont primordiales pour apporter différents types de confort, de rebond, de soutien et de confort d'accueil, adapté aux différents types de morphologie. Elle réalise donc en interne ses chapelets via ses machines et les réglages appropriés, avec un contrôle rigoureux des produits qui en sortent. Grâce à cela, les artisans vont pouvoir créer ce que l'on appelle l'âme, en plaçant les différents chapelets ensemble pour former un grand rectangle qui va être la partie interne du matelas. Puis, bien d'autres étapes seront nécessaires pour la fabrication des produits. Celles-ci seront principalement manuelle.

Comme quoi la main de l'Homme n'est jamais loin. À savoir que Simmons valorise ses déchets sous la forme de feutres et d'emballages, une manière de livrer un véritable Upcycling de qualité, bien loin du marketing. Ainsi, après une pléthore d'étapes où se lient les techniques industrielles en synergie avec la main et les Savoir-Faire de l'Homme, découlent des créations comme le lit Génération.

Une production Made-In-France qui s'appuie sur des fournisseurs locaux et européens, des matelas composés à 70% de matières recyclées et à 100% recyclables pour la collection GENERATION. La marque a adhéré au programme Eco-Mobilier. Dans le lit génération le couil (ce textile qui recouvre les matelas, sommiers et tête de lit) est tissé avec une gamme de fils écologique Ecolife® qui permet une réduction conséquente de l'empreinte carbone. Le bois usité pour le sommier et la tête de lit est labellisé PEFC. La ouate Aérelle Blue® pour l'accueil des matelas, est issue de bouteilles plastiques recyclées visant à réduire le flux de déchets plastiques vers les océans.

Simmons démontre finalement qu'avec les processus industriels, il est possible de faire rayonner l'artisanat, s'inscrire dans une démarche durable et engagée pour la planète et au service des clients finaux. Que demander de plus ?



Maison Lautier 1795

La magie des matières premières naturelles

Nous avons appris la renaissance de la Maison Lautier en 2022. Exclusivement consacrée aux matières premières naturelles de la parfumerie, ses créations sont tout simplement exceptionnelles et n'auraient pu voir le jour sans l'aide de la technique et donc des processus industriels.

Fondée à Grasse dans la capitale historique de la parfumerie, Lautier est un fournisseur emblématique dans le domaine des ingrédients naturels pour parfums et arômes.

Son Savoir-Faire et sa présence à l'international, ont été reconnus et appréciés par les grandes maisons de la parfumerie, ainsi que de nombreux grands parfumeurs.

Parmi ses clients de prestigeux: Caron, Chanel, Dior, Guerlain, et des grands groupes tels que L'Oréal, l'incontournable anglais Yardley et le géant américain Elizabeth Arden.

Depuis sa création, Lautier s'est toujours donné comme mission de fournir des ingrédients de première qualité tout en protégeant la nature, et l'environnement de ses partenaires. Ainsi, les sources d'approvisionnement sont durables.

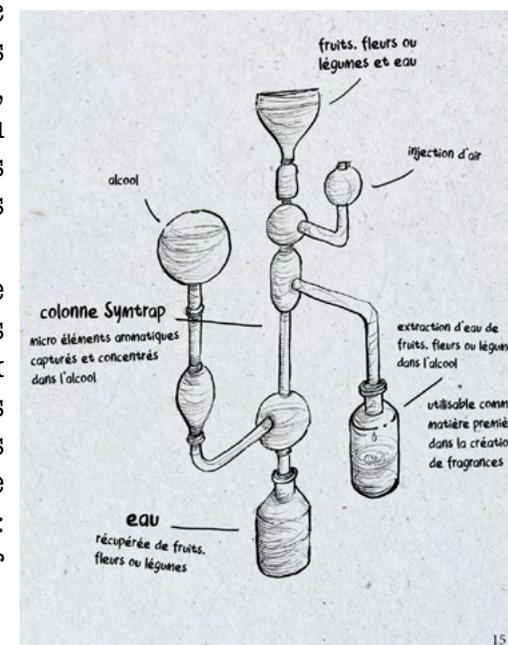
En s'appuyant sur la tradition, Lautier s'efforce d'innover, en écho à l'esprit pionnier de son fondateur, qui, inlassablement, recherchait de nouvelles qualités de matières premières, tout en améliorant les méthodes de récolte, de transport et d'extraction. Ainsi, le nom Lautier fut associé à une innovation révolutionnaire, à l'exclusivité, à l'originalité des produits qu'il propose.

Puis, au début des années 2000, Symrise rachète Lautier qu'elle rebaptise Maison Lautier 1795 en 2022 à l'occasion de son relancement. Une renaissance flamboyante, avec de magnifiques matières premières naturelles de la gamme Artisan, qui intègre du Boya du Vietnam, du Jasmin cœur de saison d'Égypte, des Drèches de Santal d'Australie, de l'Iris de France.

Plus étonnante: la gamme Supernature qui regroupe les ingrédients obtenus grâce aux dernières innovations scientifiques qui exploitent des essences jugées impossibles à obtenir en parfumerie naturelle. Au cœur de cette prouesse: la technologie SymTrap® brevetée par Symrise en 2008, écologique et durable.

La technologie SymTrap® extrait ainsi des essences naturelles aux parfums riches et authentiques et remarquablement similaires à ceux des plantes, fruits et légumes dont elles proviennent. Elle nous rappelle que rien ne se perd car tout se transforme.

En n'utilisant ni chaleur ni produits chimiques, ce procédé simple et économique possède une empreinte carbone très faible. Elle permet de capturer les molécules aromatiques présentes dans les solutions aqueuses telles que l'eau de rinçage, les jus résiduels de l'extraction, de la distillation ou de la lyophilisation des plantes, des fruits et des légumes, et les condenser dans un alcool pur et naturel.





Après le cacao, le clou de girofle, le fruit de la passion, la technologie SymTrap® a permis d'obtenir depuis 2019 les premières essences de légumes de la parfumerie: poireau, asperge, chou-fleur, artichaut, et oignon. Puis en 2022, de nouveaux fruits viennent enrichir la palette Maison Lautier 1795. Avec ces nouvelles matières: les parfumeurs et les aromaticiens vont pouvoir exprimer ces nouvelles essences du 100% naturel tout en respectant l'environnement. Ces matières premières issues des fruits sont entre autres la banane, la fraise, la pomme, la myrtille et la canneberge.

Des matières qui étaient par le passé synthétiques, qui se dévoilent désormais en parfumerie 100% naturelle.

Les détracteurs du naturels ont passé les dix dernières années à jouer sur un argument qui pouvait être sensible. L'usage des matières naturelles peut avoir des conséquences environnementales. La Terre ne suffirait pas à répondre à la demande mondiale actuelle. Un argument désormais balayé par la technique d'extraction.

Elle permet de prouver que l'on peut réaliser de la belle parfumerie naturelle. Des parfums dont les matières premières sont durables, engagées envers la planète.

Avec Supernature et ses autres gammes, la Maison Lautier 1795 s'offre également un luxe ultime : casser l'idée reçue que les essences de fruits (hors hespéridés) sont impossibles à obtenir en naturel, et que la palette du parfumeur en naturel est limitée. En réalité, cette palette ne cesse de s'étoffer depuis des années.

Nous sommes très heureux de voir celles-ci usitées dans les nouvelles créations lancées sur le marché. Emilie Coppermann, Nez Symrise, nous a dernièrement fait vibrer avec le parfum Dance of the Dawn de The Different Company. Dans cette création, on retrouve l'essence de mandarine de la gamme Madagascar. Une matière impériale tant elle exprime toute la complexité du fruit à elle seule. C'est le Savoir-Faire de Lautier 1795. Faire de vibrantes essences en liant la technique à la main de l'Homme pour offrir le meilleur. Ces plus belles expressions.



1 | Gamme Supernature de Lautier 1795 :

DES NOUVELLES MATIÈRES OBTENUES AVEC LA TECHNOLOGIE SYMTRAP®
 2 | Dans les Cultures avec le Nez Emilie Coppermann ©BASSENE

Les Grandes Distilleries Peureux avec Bernard Baud

Les Grandes Distilleries Peureux & Massenez sont depuis des années des incontournables, quand on parle d'eaux-de-vie de fruits et de grandes liqueurs. Aux commandes de ces deux emblèmes, Bernard Baud et son équipe. Ensemble, ils livrent parmi les créations les plus raffinées de l'univers éthéré. Et nous allons le voir ensemble, les processus industriels n'y sont pas pour rien.

Pour les Grandes Distilleries Peureux, le processus industriel central est la distillation. Incluant toutes les étapes nécessaires qui gravitent autour. La macération pour les liqueurs, la fermentation pour les eaux-de-vie. Aussi, le rôle du Maître Distillateur est primordial. Cependant, pour qu'il puisse livrer des produits d'exception, cela nécessite beaucoup de temps et un Savoir-Faire incarné par des années de pratique.

Certains processus industriels sont donc mis-en-place, pour que le Maître Distillateur puisse s'atteler à des tâches, que la machine ne peut pas faire, ou qui ne sont pas modélisables. En voici quelques exemples.

Pour réaliser de belles eaux-de-vie ou des liqueurs, il est très important de suivre l'évolution des arômes liés à la macération, au transfert aromatique, à l'osmose etc. Cela impose d'être toujours à l'écoute de la cogénération des arômes secondaires, qui proviennent de la fermentation, comme de la macération.

Le Maître Distillateur doit être dans une démarche perpétuelle de l'amélioration de la distillation. Les courbes de chauffe de l'alambic sont alors définies. Ces étapes cruciales à la libération des arômes doivent être identifiées, en précisant que ceux-ci se libèrent à différentes températures dans la chauffe de l'alambic. À la manière des torréfacteurs, quand un certain plateau de température est atteint, il va être en capacité de stopper la chauffe de l'alambic pour ne pas brusquer les arômes.

Ainsi, les différentes familles d'arômes vont pouvoir s'extraire de la macération ou de la fermentation en douceur. Une délicatesse qui peut sembler aux antipodes de notre imaginaire de l'industrie.

Pourtant, il ne faut pas oublier que les processus industriels peuvent être vertueux, lorsqu'ils vont dans le sens de la meilleures des qualités.

Par exemple, le néphélomètre, ce système de caméra qui permet de mesurer la limpidité de l'eau-de-vie, d'industrialiser dans la distillation, cette étape où l'on passe d'une eau-de-vie trouble à une eau-de-vie parfaitement claire. Cette étape est cruciale pour garantir la qualité et la reproductibilité de l'eau-de-vie.

Il en est de même pour la chauffe de l'alambic. Par le passé, le Maître Distillateur, rien qu'au toucher de l'alambic, savait où il en était de sa chauffe. Il savait s'il devait l'augmenter, ou la réduire. Ce véritable Savoir-Faire peut être désormais réalisé par des sondes thermiques dans l'alambic. Elles permettent de modéliser cette action.

L'industrialisation de ce processus devient en quelque sorte la gardienne du temple de ce Savoir-Faire empirique. C'est ainsi qu'il est possible de livrer des produits de grandes qualités. Le Maître Distillateur gagne alors du temps pour appliquer son Savoir-Faire dans d'autres tâches, qui permettent de pousser plus loin la précision, la qualité et la créativité avec une reproductibilité des créations.



La modélisation des interventions et l'industrialisation de certaines tâches permettent ainsi d'optimiser du temps afin de laisser les Savoir-Faire s'exprimer là où ils sont le plus nécessaires. Grâce à ce gain de temps, le Maître Distillateur peut alors enfin oser, penser, tester et créer de nouveaux produits en conscience.

Il n'a plus à s'occuper de la charge des tâches déjà modélisées et industrialisées. Il n'en perd pas pour autant ces Savoir-Faire, bien au contraire. Cependant, si produire des belles liqueurs et de grandes eaux-de-vies est primordial, leur bonne conservation l'est tout autant.

Dans le Flacon, des Innovations

Si nous parlions avec Bernard Baud des processus industriels au service de la distillation pour obtenir de belles liqueurs et eaux-de-vie, il ne faut pas en négliger le contenant.

Produire des produits de qualité est important, mais autant que ceux-ci se conservent bien. Avec la plus belle des qualités, si le contenant n'est pas adapté, le produit va ou risque malheureusement de s'altérer.

C'est pour cette raison que plusieurs processus industriels sont utilisés afin de garantir la qualité des produits. Ceux-ci peuvent prendre plusieurs formes et en voici quelques exemples pour illustrer ces propos.

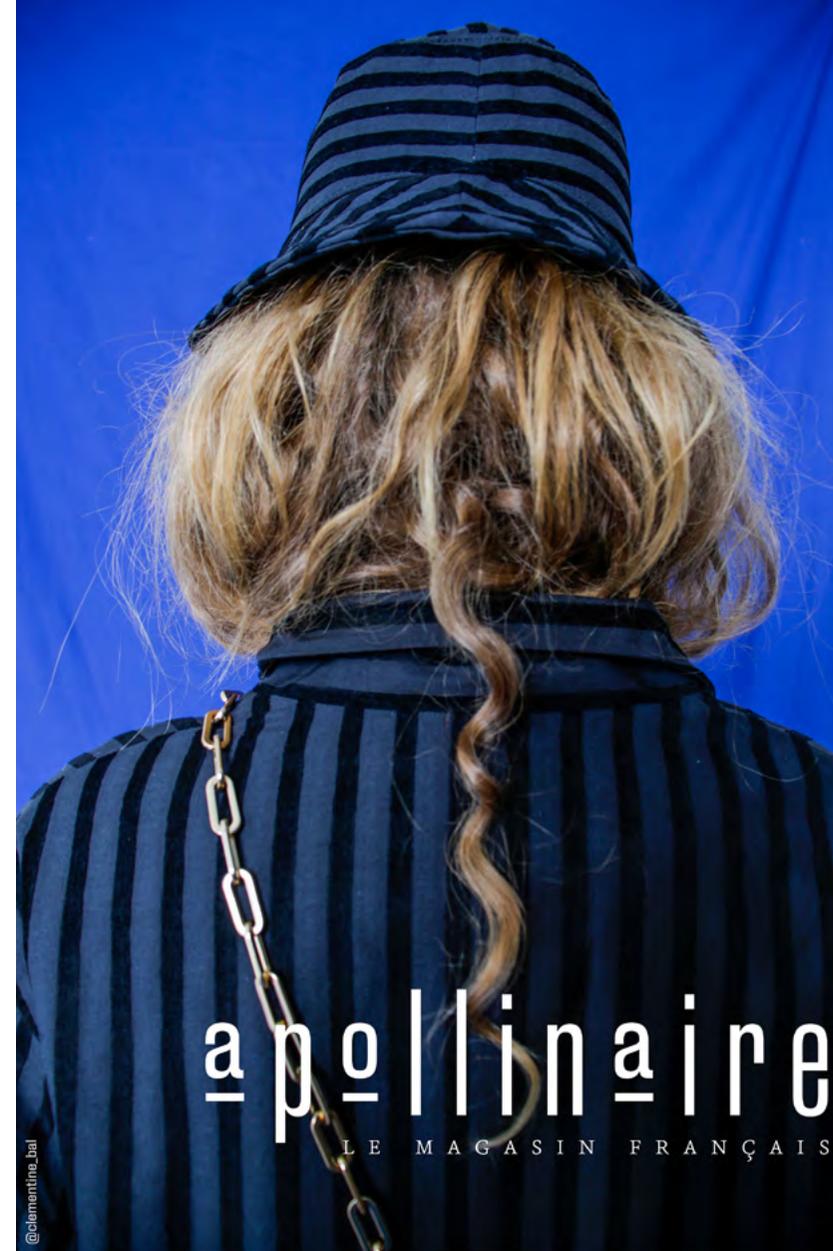
Le choix d'un flacon adapté est ainsi primordial afin que celui-ci ne s'altère pas. Pour montrer la grande qualité des eaux-de-vie, le choix de la transparence avec du verre blanc semble nécessaire. Pourtant, ce sont des produits qui sont sensibles au rayonnement U.V.

C'est un problème que l'on retrouve aussi dans le vin, qui touche principalement les vins blancs, rosés, tranquilles comme effervescents, et qui se traduit par le goût de lumière.

C'est pourquoi certaines bouteilles transparentes sont protégées par un film anti-U.V. externe. Les Grandes Distilleries Peureux préfèrent une solution plus audacieuse. Celui d'un flacon en verre qui intègre en lui, ce film anti rayon U.V. Une manière d'offrir la plus belle des transparences, et de réduire les déchets plastiques. Aussi la ligne de mise-en-bouteille est robotisée. Cela permet de limiter tous les entrants qui viendraient perturber la qualité des produits sortant de la distillerie. Et comme les processus industriels se cachent dans les détails, pour garantir la meilleure des qualité, on les retrouve même dans le bouchon.

En effet, le Headspace, cet espace entre le bouchon et le liquide, peut occasionner des transferts, de l'altération sur le produit fini. Pour y faire face, les bouchons vont être traités afin d'éviter tout risque d'altération.

Qu'ils concernent les liqueurs ou les eaux-de-vie, les processus industriels se nichent aussi bien dans leurs élaborations que dans leurs contenants. Ils témoignent de cette volonté perpétuelle d'amélioration.



apollinaire.com
LE MAGASIN FRANÇAIS

la nouvelle plateforme
de la mode désirable,
fabriquée en france.





Chausse Mouton

Dans les coulisses des charentaises de qualité

Vous commencez à le percevoir, les processus industriels sont toujours au cœur des produits de qualité, du Beau et du Bon, toujours au service des Savoir-Faire. Chez Chausse Mouton qui produit des charentaises 100% Made-in-France, c'est également le cas.

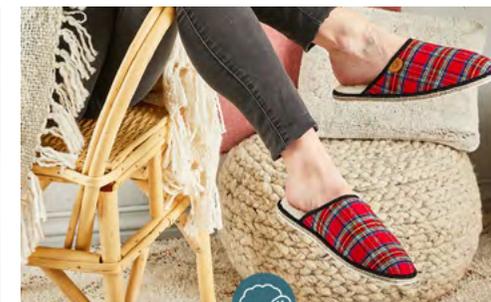
Pour la griffe, tout commence chez elle en Charente-Périgord. La fabrication de charentaises nécessite 4 étapes principales.

La première, consiste en la découpe à l'emporte-pièce du dessus et de la semelle. La seconde, intègre la piqûre et le bordage (couture de la bordure, et des bords du dessus). Puis vient le montage. Il incorpore l'assemblage sur l'envers du dessus de la charentaise, de la semelle en laine intérieure et de la semelle feutre. Dernière étape, le retournement de la charentaise.

Dans ces 4 étapes, les machines de découpe, de couture et de montage, sont indispensables pour réaliser les charentaises, ainsi que la «chèvre» qui permet de retourner la charentaise manuellement à l'aide de deux tiges métalliques.

Naturellement, le Savoir-Faire des opérateurs est indispensable. Celui-ci ne s'acquiert qu'après plusieurs mois voir des années de formation, pour guider les produits sur les machines à coudre et à monter.

Ainsi, les charentaises réalisées selon une méthode traditionnelle, relevant de l'artisanat. Les seules machines sont celles qui servent à découper, coudre et monter. Elles incarnent en elles la fonction de l'outil, et permettent d'obtenir le plus beau des rendus avec la meilleure des qualités. Une synergie primordiale.



CHAUSSEMOUTON.FR



CHAUSSEMOUTON.FR

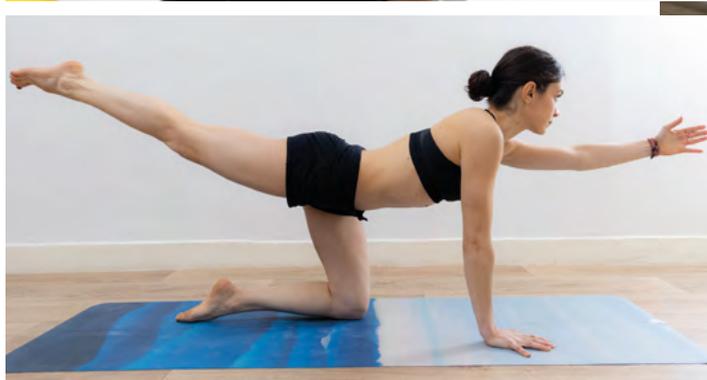


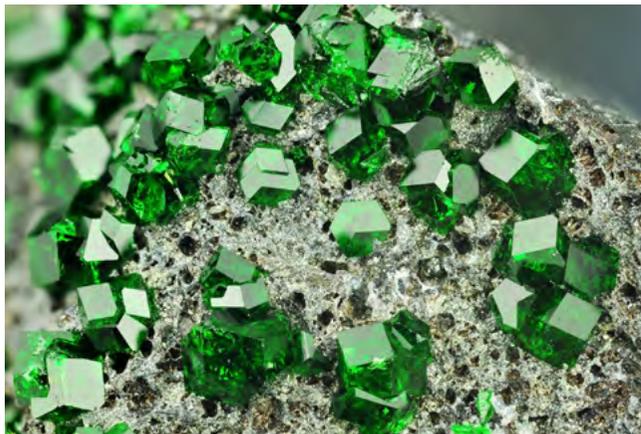


Prendre de la hauteur,
Défier ses limites,
Partager un moment fort.

Découvrez l'escalade, le sport aux
vertus physiques, psychiques et
sociales reconnues.

De nouveaux lieux de vie Climb Up
vous accueillent à **Porte d'Italie**, la
salle parisienne cosy et moderne
et **Aubervilliers**, la plus grande
salle d'escalade indoor du monde.





Les Grenats

DES GEMMES EN NUANCES



Après vous avoir présenté les diamants, les corindons et les béryls, Hautes Exigences part à la découverte des grenats et de toutes ses variétés. Des pierres gemmes qui n'ont jamais cessé de passionner car elles sont d'une grande beauté!

Pour débuter, partons à la découverte de l'histoire du grenat, des Temps Antiques à nos jours. Gardons en mémoire que les pierres fines, de couleurs, ont souvent été confondues avec d'autres. C'est pourquoi, lorsque l'on parle des grenats, seule une couleur riche en nuances revient toujours. Elle s'inscrit comme identitaire. Pourtant, la réalité est toute autre. Ainsi, les différentes expressions et teintes de cette famille de pierres sont surprenantes. On vous souhaite une belle découverte autour du beau!



Les Premières Traces des Grenats

Le nom de cette pierre provient du Latin «Granatus» qui signifie «avec des grains». Il lui aurait été donné vers 1270. Il est possible que ce soit une référence à la grenade dont les graines ont la taille, la forme et la couleur presque identiques à la pierre. Pourtant, son usage est bien plus ancien. Le grenat fait parti des pierres fines les plus utilisées en joaillerie depuis ses origines.

En Tchèque, le grenat fut utilisé dès l'Âge du Bronze. Au Moyen Âge, son gisement de Grenat Pyrope participera au rayonnement du royaume: le fameux grenat de Bohême. D'autres traces du grenat furent découvertes en Suède, entre 2000 et 1000 avant J.C.

Il est utilisé dans les premiers développements de l'Égypte Antique. Le grenat rouge ornait les parures des pharaons. Des trésors qui les accompagnaient jusque dans leurs tombeaux. Il était alors particulièrement dédié à la déesse de la guerre Sekhmet, la femme à tête de lion qui arborait un disque solaire. Les Sumériens l'utilisaient vers 2100 avant J.C afin de ciseler des pierres.

Le grec Théophraste (-372,-287) mentionne déjà le grenat, qu'il appelait anthrax ou «charbon». Les grecs pensaient qu'il donnait le pouvoir de voir la nuit. Chez les Romains, Pline l'Ancien en fait la description et le nomme «almandin carbunculus» ou charbon ardent en référence à sa couleur.

Les celtes utilisaient couramment le grenat dans leurs bijoux et leurs armes, afin de se donner courage et protection. Dans le talmud des Hébreux, il est dit que l'arche de Noé était éclairée grâce à un grand grenat. Ils nommaient la pierre Bareketh, «pierre clignotante» ou Barak, «foudre». Selon la Bible, la cuirasse d'Aaron arborait un grenat. Au moyen-âge, on lui vouait la capacité d'augmenter la foi et la constance, ainsi que d'éloigner la mélancolie.

Le grenat était donc souvent porté par les Croisés pour leur donner foi et valeur au combat. On l'utilisait aussi comme remède contre les inflammations et contre la peste. Pour les dirigeants arabes, les grenats symbolisaient la sincérité. Dans le Coran, le quatrième ciel serait composé d'escarboucles.



Boucle d'oreille: or, grenat cabochon, verre (panse de l'amphore), nacre (perles sur les chaînettes), Italie, Période hellénistique II^{ème} Av. JC ©2010 RMN-Grand Palais (Musée du Louvre)
Élément de collier: or, grenat cabochon, Kertch, Période hellénistique II^{ème} Av. JC ©2009 RMN-Grand Palais (musée du Louvre)



Bague: or, grenat, intaille Mercure (nu, de profil, chlamyde, tenant, lyre) Période hellénistique © 2007 RMN-Grand Palais (Musée du Louvre)

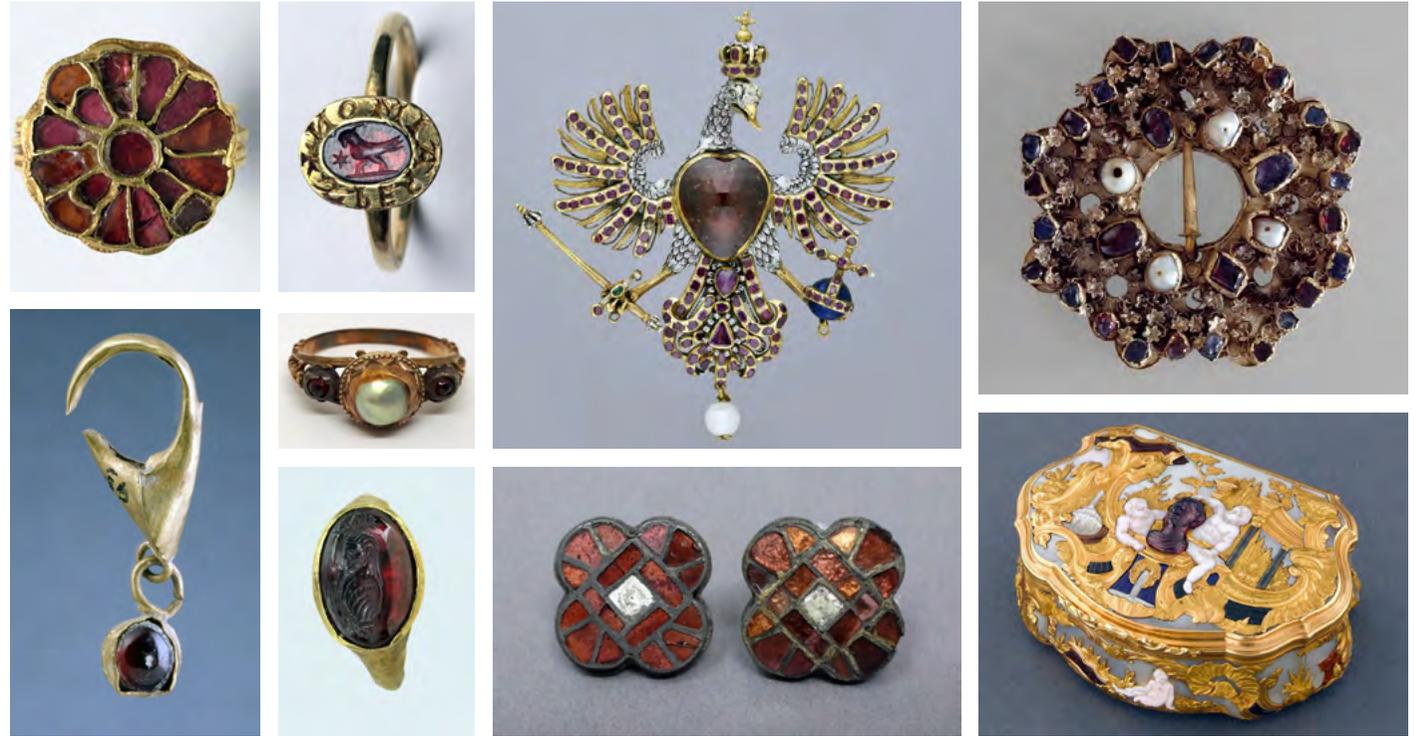
Bague: or, pierre (grenat et pierre verte), 1^{er} Av. JC, Époque Ptolémaïque ©2002 Musée du Louvre



Le grenat est également considéré comme une pierre sacrée par nombre de tribus indiennes des Amériques. On le retrouve notamment chez les aztèques et les Mayas. Dans les tribus amérindiennes du nord, le grenat était souvent utilisé dans la bijouterie, la décoration des boucliers, dans les pièges à rêves. Ils considéraient que la pierre permettait de révéler ce qui était caché. Dans beaucoup de traditions, le grenat est associé au sang, en raison de sa couleur la plus commune. C'est particulièrement vrai dans des tribus asiatiques, où l'on considérait tout à la fois qu'il protégeait des blessures, mais pouvait provoquer bien plus de dommages en étant utilisé comme un projectile.

Il était donc fréquent d'utiliser le grenat comme pointes de flèche, ou comme balles. C'est par exemple le cas des Hunzas, qui utilisèrent ce projectile contre les troupes britanniques durant leur rébellion de 1892, à la frontière du Cachemire. En Inde et Extrême-Orient, on l'utilisait comme amulette contre le poison et la peste, ainsi que pour attirer la bonne santé et la bonne humeur.

Le grenat serait supposé, selon des croyances populaires, protéger des blessures et du poison, arrêter les saignements, symboliser la vérité, la fidélité, et apporter prospérité.



- De Gauche à Droit, de Haut en Bas*
- 1 • *Bague mérovingienne d'Herpes*, en orfèvrerie cloisonnée, France, vers 480-630 ©2020 RMN-Grand Palais
 - 2 • *Bague Cynénaïque* vers -100 Av. JC ©2007 RMN-Grand Palais (Musée du Louvre)
 - 3 • *Agrafe Aigle* vers 1640 -1660, Agrafe en or émaillé et enrichi d'un grenat hessonite appelé autrefois hyacinthe © 2016 RMN-Grand Palais (Musée du Louvre)
 - 4 • *Fermail*, France, vers 1250 - 1300, en argent doré, perles, pierres précieuses (grenats, saphirs améthyste, un cabochon de verre 1997 RMN-Grand Palais
 - 5 • *Boucle d'oreille*, Suse Ville Royale vers -305 / 224 Av. JC. Époque Parthe et Séleucide © 2008 Musée du Louvre
 - 6 • *Bague en or avec grenats et perle*, Espagne, entre 1600 - 1800 © 2018 Musée du Louvre
 - 7 • *Bague or, grenat* (pyrope) Décor : Osiris Canope, époque Ptolémaïque-Romaine, vers 1^{er} av. JC © 2011 Musée du Louvre
 - 8 • *Paire de fibules quadrilobées cloisonnées*, Dynastie des Mérovingiens, vers 485 - 515 © 2019 Musée du Louvre
 - 9 • *Tabatière* d'or revêtu d'écaïlle incrustée de rocaïles en or et décorée d'un petit buste en grenat almandin en bas-relief, Allemagne, vers 1740 -1760 © 2008 RMN-Grand Palais
 - 10 • *Pendentif en argent émaillé avec grenat et perles*, Sicile, XVII^{ème} siècle, © 2018 Musée du Louvre
 - 11 • *Fourreau de l'épée du sacre de Charles X en 1825*, au centre, un saphir étoilé entouré de quatre améthystes, deux saphirs jaunes, un grenat et un cristal de roche. ©2011 Musée du Louvre



Les Premiers Usages des Grenats

Les grenats sont donc utilisés en joaillerie depuis des milliers d'années. Toutes ces pièces issues de notre passé plus ou moins lointain, peuvent en témoigner encore aujourd'hui. Connus sous le nom d'escarboucle ou de gemme rouge, ils pouvaient être aisément confondus avec des spinelles ou des corindons.

L'importance des variétés non gemme du grenat, résulte du fait qu'étant beaucoup moins rare que le saphir ou le rubis, elle servait à graver les agates, jaspes, ivoire, etc. Sous forme de poudre abrasive, la pierre servait à dégrossir et polir à moindre coût ces mêmes pierres, notamment le quartz, moins dur. Faute de corindons de qualité non précieuse, on utilisait alors du grenat, très commun. Il était ainsi l'abrasif historique de référence sur le plan de la disponibilité et de la dureté.

Dans les Collections du Musée du Louvre ou de la RMN-Grand Palais on ne peut que constater que les grenats s'expriment dans ses teintes reconnues de tous. Or, la réalité des grenats est bien différente...

Heureusement, la grande différence de dureté entre les pierres gemmes ainsi que le clivage, permettaient aisément d'éviter les supercheries.

Le grenat connu un véritable essor lors de la chute de l'Empire romain. Les joailliers « barbares » ont repris le style byzantin en y ajoutant leur savoir-faire du cloisonné et autres techniques typiques de ces contrées.

Par exemple, au musée des Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye, ou au musée de Cluny, on peut voir des bijoux mérovingiens qui comportent des grenats, notamment des fibules (page précédentes).

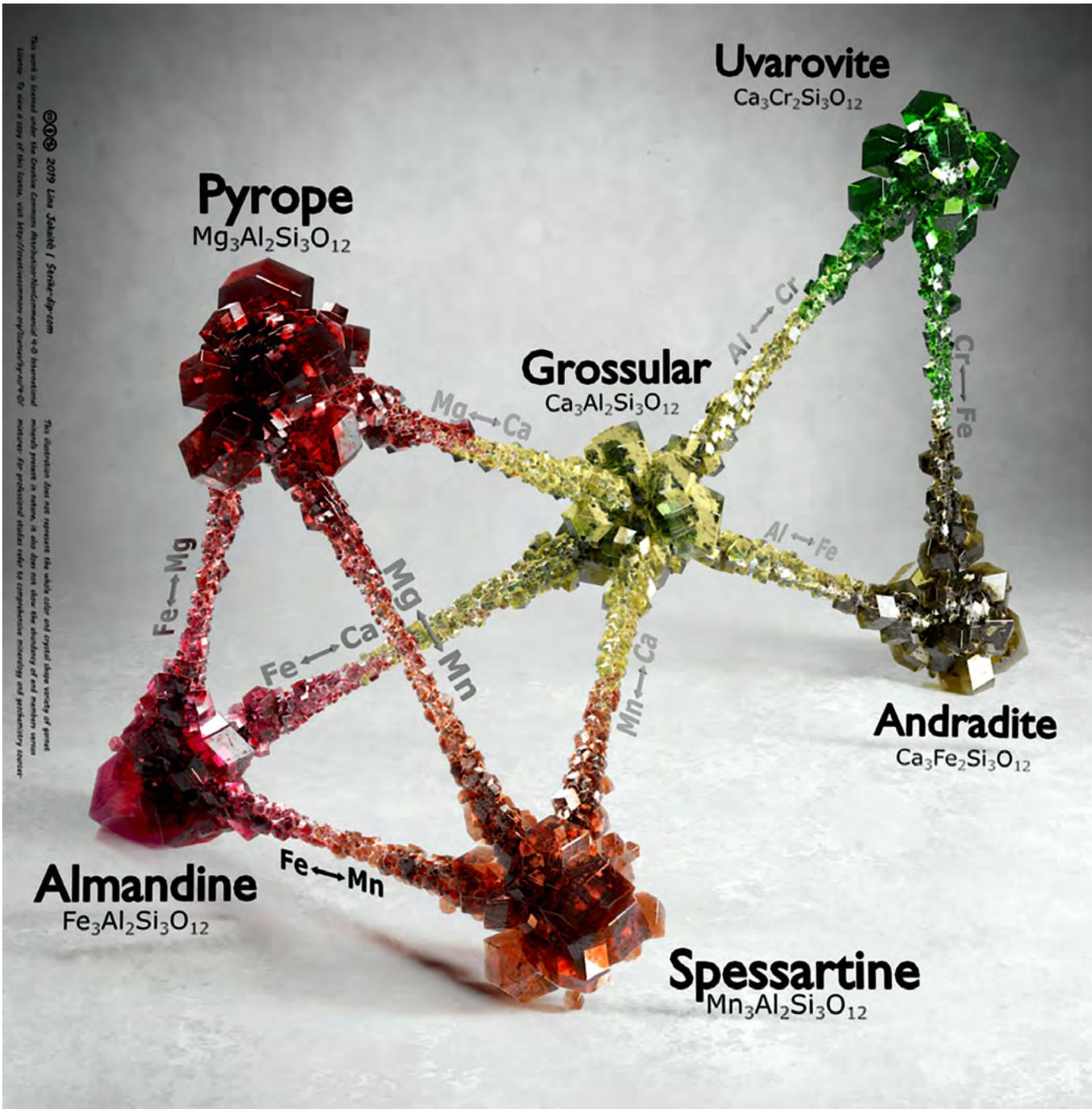
Ces grenats étaient polis grossièrement, mais jamais facetés afin de préserver au mieux le volume initial de la pierre brute.



Reliquaire de la main de sainte Marthe ayant appartenu au monastère de Santa Marta à Venise: or, argent en partie émaillé (émail translucide bleu, vert, rouge grenat) et doré, Vers 1472 / 1474 ©1993 RMN-Grand Palais (Musée du Louvre).



Calice du trésor de l'ordre du Saint-Esprit: cristal de roche, grenat, perle fine, vermeil, taille en camée, Dynastie des Valois-Angoulême (Renaissance) ©2017 RMN-Grand Palais (Musée du Louvre).



La Famille des Grenats

LES PYRALSPITES

Les Pyralspites sont des Grenats alumineux de formule chimique générique $X_3Al_2(SiO_4)_3$, où X est occupé progressivement par le ou les éléments (Magnésium / Fer / Manganèse)

Pyrope : Magnésium prédominant + impuretés de Fer ferreux (et de Chrome)

Amandin : Fer ferreux prédominant

Spessartine : Manganèse prédominant

Rhodolite : Magnésium + Fer ferreux + impuretés de Fer Ferrique

Almandin-Spessartine : Fer ferreux + Manganèse + impuretés de Fer ferrique et de Manganèse bivalent

Malaya ou Malaïa (Pyrospessartite) : Magnésium + Manganèse + impuretés de Fer ferrique et de Manganèse bivalent.

Grenat Change Couleur (Pyrospessartite) : Magnésium + Manganèse + impuretés de Manganèse bivalent et de Chrome trivalent.

LES UGRANDITES

Les Ugrandites sont des Grenats calciques de formule chimique générique $Ca_3X_2(SiO_4)_3$ où X est occupé par les éléments (Chrome / Aluminium /Fer). En plus des impuretés colorantes, les éléments peuvent se combiner entre eux et donner des variétés intermédiaires. Les plus distinctives sont les suivantes :

Uvarovite : Chrome prédominant

Grossulaire : Aluminium prédominant

Andradite : Fer prédominant

Leucogrenat : Aluminium sans aucune impureté (Grossulaire Incolore)

Tsavorite : Aluminium + nombreuses impuretés de Vanadium et de Chrome (Grossulaire Vert Franc).

Grenat menthe : Aluminium + faibles impuretés de Vanadium et de Chrome (Grossulaire Vert Clair).

Ferssonite : Aluminium + impuretés de Fer ferrique (et ferreux) et de Manganèse bivalent (Grossulaire jaune ou beige jusqu'à brun foncé).

Rosolite : Aluminium + impuretés de Manganèse trivalent (Grossulaire rose)

Grandite (Grenat du Mali) : Aluminium + Fer + Impuretés de fer ferrique (Grossulaire-Andradite, du beige au brun en passant par le jaune-vert et le vert-jaune)

Topazolite : fer + impuretés de fer ferrique (Andradite Jaune à Beige)

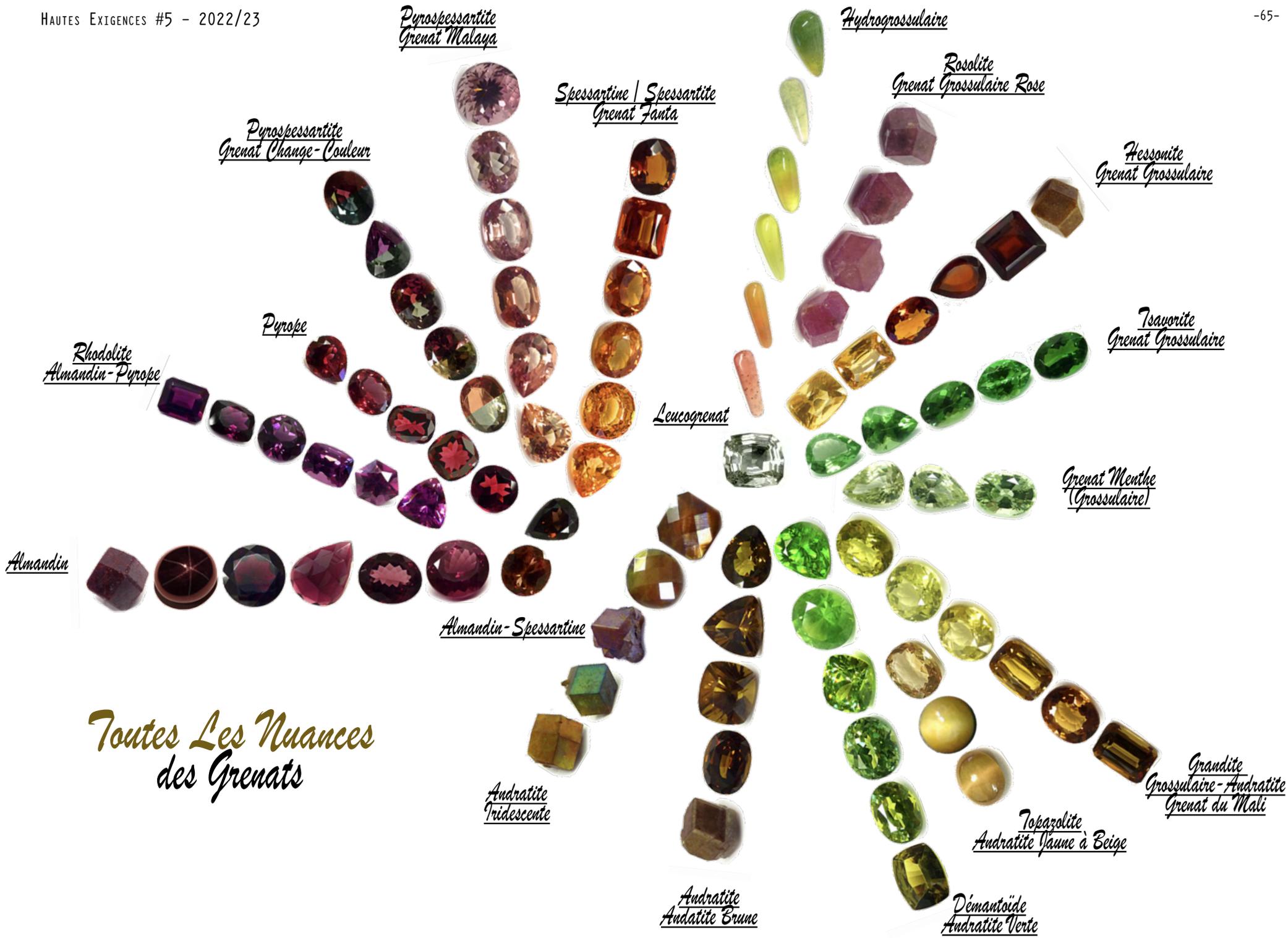
Mélanite : Fer + impuretés de Fer ferrique (et ferreux) et de Titane (Andradite noire).

Démantoidé : Fer + impuretés de Chrome trivalent et de Fer ferrique (Andradite verte).

Andradite Iridescente : Fer + impuretés de Fer ferrique (et ferreux) avec effet optique (Andradite iridescente).

Andradite brune : Fer + impuretés de Fer ferrique (et ferreux).

Hydrogrossulaire : Aluminium + Hydroxyle (OH) + impuretés de Fer, de Manganèse et/ou de Chrome (Vert, Jaune, Rose & Orange)



Pyrospessartite
Grenat Malaya

Hydrogrossulaire

Pyrospessartite
Grenat Change-Couleur

Spessartine | Spessartite
Grenat Fanta

Rosolite
Grenat Grossulaire Rose

Hessonite
Grenat Grossulaire

Pyrope

Leucogrenat

Tsavorite
Grenat Grossulaire

Rhodolite
Almandin-Pyrope

Grenat Menthe
(Grossulaire)

Almandin

Almandin-Spessartine

*Toutes Les Nuances
des Grenats*

Andratite
Tridescente

Grandite
Grossulaire-Andratite
Grenat du Mali

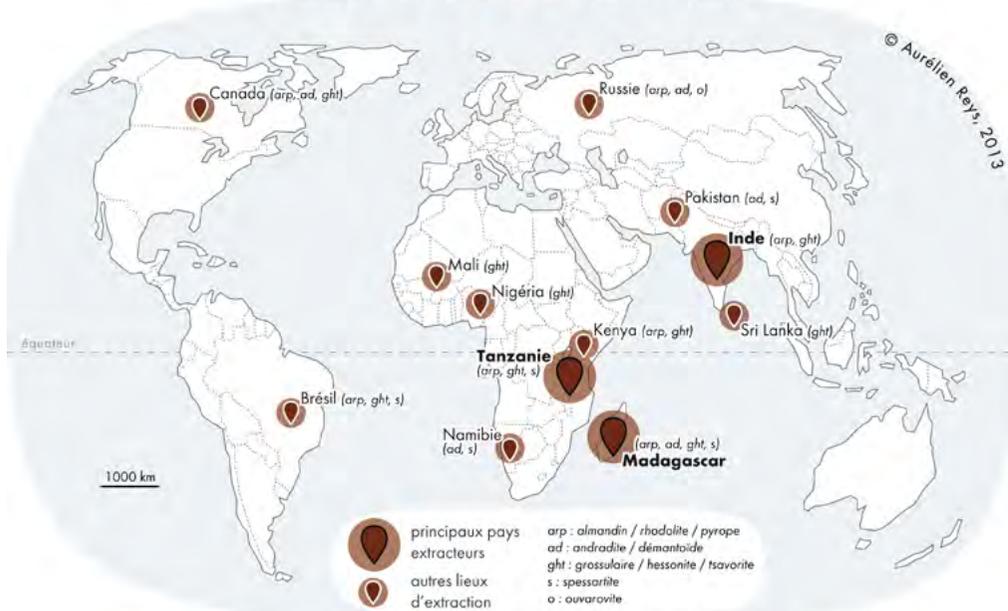
Andratite
Andratite Brune

Topazolite
Andratite Jaune à Beige

Démantoïde
Andratite Verte

Les Gisements des Grenats

Les gisements de grenat dans le monde



Sources : Shigley, J. & alli [2010] ["Gem localities of the 2000s", GEMS & GEMOLOGY, Vol. 46, No. 3, pp. 188-216] et bibliographie associée.

Si les grenats sont assez communs, certaines variétés en qualité gemme le sont bien plus que d'autres. On voit de plus en plus de spessartines, de tsavorites, de grossulaires "menthe" et de pyropes dans les collections de Hautes Joaillerie. Ceci traduit un engouement croissant de la clientèle, et des maisons joaillière. Quant aux gisements situés en Afrique et en Asie, ils fournissent parmi les plus beaux grenats.

Le Grenat Mandarin, l'un des plus prisés, est originaire de Namibie. Madagascar, l'île aux gemmes, tout comme l'axe Tanzanie, Mozambique, Kenya livrent de véritables joyaux de teintes. Sur ces terres, naissent des grenats qui changent de couleur. Dans la région d'Umba, les teintes nous rappellent le «Padparadscha», et nous dévoilent des roses violacés savoureux. Quand au Mali, la Grandite a de quoi nous séduire par son éclat.

Les Pyralpsites

PYROPE

Le terme «pyrope» vient du grec «pyropos», qui signifie « aux yeux de feu », et fait référence à la couleur la plus fine de cette espèce de grenat. Le pyrope est l'un des grenats les moins communs. Il est présent dans certaines roches ultrabasiques, telles que les péridotites, les kimberlites ou les serpentinites associées.

Des compositions intermédiaires de la série almandine-pyrope peuvent être trouvées dans certains gneiss et amphibolites de haute teneur. Le pyrope peut également être trouvé dans les sables et les graviers provenant de ces roches.

Ce grenat pur est incolore, comme on peut le voir dans les taches claires des pyropes de Doira Maira, en Italie. Ils sont cependant souvent rouges, roses ou violets, et peuvent aussi avoir une teinte orangée. Aujourd'hui, le pyrope gemme provient principalement de la ceinture du Mozambique en Afrique de l'Est et de la République tchèque.



Le pyrope ne se présente que rarement sous la forme de cristaux bien formés, mais plutôt sous forme de grains arrondis dans les roches où ils se trouvent. Les cristaux les plus gros sont les cristaux blancs à rose pâle de Dora Meira, mais les variétés colorées et transparentes d'Umba et d'autres localités sont probablement considérées comme plus attrayantes. Les célèbres grenats de Bohême sont en réalité des grenats pyropes, ces mêmes grenats qui font la fierté de l'IGP Grenat de Perpignan.

RHODOLITE

Le nom de Rhodolite est issu du grec et du latin rhodo pour rose, en référence à sa couleur. Ce nom est une appellation commerciale, tout comme le synonyme Umbalite, du nom de la vallée d'Umba en Tanzanie où elle est extraite. Le véritable nom scientifique de la Rhodolite est Grenat Pyrope-Almandin. Les couleurs dominantes de la Rhodolite sont le rose, le violet, ainsi que toutes les nuances intermédiaires, en passant par le pourpre. Elles sont causées principalement par le fer contenu dans les molécules d'Almandin.

Ces couleurs sont agréables à l'œil, très convoitées, et fortement recherchées en bijouterie-joaillerie.

Rhodolite Framboise



Grenat Umbalite (Tanzanie)



De Haut en Bas

- 1/ **CHAUMET** : Broche Aria Passionata en or rose et laque, sertie d'un grenat rhodolite de 22,51 carats, de quatre cabochons de rubis de 5,55 et 3,86 carats, de motifs de grenats rhodolites, de rubis baguette et de diamants taille brillant.
- 2/ **ISABELLE LANGLOIS** : Bague « Flora Pensée » en or blanc et rhodium noir sur les petits pétales avec rhodolite, grenats et diamants.
- 3/ **CHAUMET** : Bague Surprises l'Épi de Blé de Chaumet en Or blanc, grenat malaya, diamants.
- 4/ **PIAGET** : Bague Haute Joaillerie Irresistible Attraction en Or Blanc, Grenat Mandarin et Diamants.

ALMANDIN

Son nom viendrait de la ville d'Alabanda en Asie mineure, un ancien centre de taille du Grenat. L'Almandin est le plus commun des Grenats. Il est connu et travaillé depuis l'antiquité.

Sa couleur va du rouge médium au rouge sombre en passant par le rouge-orangé, le rouge-brunâtre ou le rouge-violacé. Elle est causée par la présence du fer au sein même de sa structure chimique.

L'Almandin n'est jamais pur à 100% et comprend souvent des molécules de Pyrope et/ou de Spessartite et/ou en moindre mesure de Grossulaire et/ou d'Andradite, ce qui explique l'éventail de rouges différents selon la composition exacte.

Il existe des gisements d'Almandins dans de nombreux pays mais ceux qui offrent la plus belle qualité gemme sont notamment l'Inde (Andhra Pradesh, Rajasthan et Orissa), Madagascar (dont Anjanabonoina et Tsilaizina), Namibie, Mozambique, Tanzanie, Sri Lanka et aux Etats-Unis.

Grenat Almandin (Madagascar)

Quand ils sont taillés en cabochon, certains Almandins peuvent présenter à la lumière un astérisme (une étoile à 4 branches ou à 6 branches), causé par la présence de fines inclusions aciculaires parallèles de rutile.

Grenat Étoilé Almandin (Inde)ALMANDIN-SPESSARTINE

La couleur de l'Almandin-Spessartite est un mélange de rouge sombre et d'orange, en passant par le brun. Plus la couleur tend vers le rouge ou le brun, plus les molécules d'Almandin (fer) seront nombreuses. À l'inverse, une couleur orange plus prononcée indiquera une prédominance de molécules de Spessartite (manganèse). En bijouterie, une couleur plus franche et moins sombre est davantage recherchée.

Les gisements d'Almandin-Spessartite sont principalement situés en Afrique : Tanzanie, Mozambique, Nigéria, Namibie et à Madagascar. Il existe aussi quelques beaux spécimens en provenance de Chine et des Etats-Unis.

Grenat Almandin SpessartineSPESSARTINE

Son nom vient de celui de la localité où il a été découvert la première fois en 1832 : Spessart en Bavière, Allemagne. Spessartite est son nom scientifique et officiel. La Spessartine est également un synonyme, employé davantage en minéralogie qu'en gemmologie.

Grenat Mandarin (Namibie)

Il existe deux appellations commerciales que l'on rencontre parfois dans les écrits : Grenat Mandarin, en rapport avec la couleur orange de la mandarine, et aussi Grenat Fanta, en référence à la couleur orange vif de la célèbre boisson gazeuse. La couleur de la Spessartite va du rouge-orangé jusqu'au orange vif en passant par le jaune-orangé, et le brun-orangé.

Sa couleur la plus convoitée reste l'orange franc, intense, sans nuance de jaune, de rouge ou de brun. La couleur orangée est causée par le manganèse. Dans la qualité gemme de belle couleur orange, de grande transparence, de dimensions suffisantes pour être taillée à facettes, les gisements de Spessartite se trouvent surtout en Afrique : Namibie (Kunene), Nigeria (Jos Plateau), Tanzanie (Loliondo), Mozambique et à Madagascar. D'autres gisements dignes d'intérêt sont situés en Chine (Yunxiao), Pakistan (Skardu et Gilgit), Etats-Unis (Ramona en Californie et Amelia en Virginie) et au Brésil (dont Ceara).

Grenat Fanta (Nigeria)PYROSPESARTINE / MALAYA

Malaya ou Malaïa signifie banni ou rejeté en kiswahili (une langue originaire du sud du Kenya), en allusion à la difficulté de le classer parmi les autres membres de sa famille lorsqu'il a été découvert dans les années 1960. Malaya est une appellation commerciale. Le nom officiel de cette variété est Grenat Pyrope-Spessartite ou Pyrospessartite ou Pyro-Spessartite. La couleur du Malaya, peut se distinguer par des traces ou impuretés de chrome, souvent présentes à l'état naturel, qui lui donne la faculté de changer légèrement de couleur en fonction du type de lumière. Ainsi, la couleur sera perçue plutôt beige-rosé à rose saumoné (cuivré) à la lumière du jour, elle deviendra orange-rosé prononcé à rose-orangé vif sous une lampe à incandescence. En raison de ces superbes nuances, le Malaya est de plus en plus recherché en bijouterie-joaillerie haut-de-gamme. Le Malaya vient principalement de la vallée d'Umba en Tanzanie, et au Kenya. Par la suite, un autre gisement a été découvert à Madagascar. La production annuelle de Malayas est très faible, ce qui explique pourquoi il se maintient à un niveau de prix assez élevé dans sa catégorie.

Grenat Malaya (Tanzanie)PYROSPESARTINE CHANGE-COULEUR

Comme son nom l'indique, ce Grenat a la faculté de changer de couleur selon le type de lumière. Si elle est froide, comme celle de la lumière du jour, ou d'un tube néon blanc, la couleur du Grenat sera beige, brun, vert, gris-vert, bleu-vert ou plus rarement bleu. La même pierre placée sous une lumière chaude, comme celle d'une bougie, d'une lampe à incandescence de type halogène, verra sa couleur devenir rouge, rose, orange ou violet. La cause de ce changement de couleur est la présence en nombre suffisant d'impuretés de chrome et parfois de vanadium. L'autre exemple le plus connu est celui de la célèbre Alexandrite ainsi que de sa contrepartie synthétique.

Le Grenat change couleur trouve sa source dans seulement quatre pays au monde : la Tanzanie, le Kenya, Madagascar et le Sri Lanka. Les faibles gisements de Tunduru de la région de Ruvuma en Tanzanie offrent une belle qualité beige/rose-orangé jusqu'au vert/rouge. D'autres Grenats de qualité similaire viennent de la vallée d'Umba dans la région de Tanga et au Kenya dans la région de Taita-Tavita. Au Sri Lanka, les plus beaux spécimens viennent de Wellawaya et d'Embilipitiya.

À Madagascar, un tout petit gisement situé à Bekily a produit de magnifiques Grenats de rare couleur bleu à bleu-vert à la lumière du jour, en raison de leur teneur étonnamment élevée en impuretés de vanadium, et rouge à violet sous une lampe à incandescence. Ces derniers sont très convoités et fortement valorisés sur le marché.

Grenat Change-Couleur (Madagascar)De Haut en Bas

1/ LOUIS VUITTON HAUTE JOAILLERIE: Manchette & Bague Radiance : des écailles d'or et de diamants rappelant un dragon millénaire. Au centre un grenat mandarin.

2/ TIFFANY & CO. SCHLUMBERGER®: Bague languette en or jaune 18 carats avec spessartines et saphirs roses



Les Ugrandites

UVAVORITE

Son nom a été attribué en hommage au collectionneur russe Sergei Semeonovich Uvarov. La couleur de l'Uvavorite est toujours verte, généralement intense à saturée. Les meilleurs gisements sont très peu nombreux. Ils se trouvent en Russie (Oural) et en Finlande.

Les cristaux d'Uvarovite sont superbes mais ils sont de très petites dimensions, microscopiques à millimétriques pour leur grande majorité. De ce fait, ce Grenat vert n'est généralement pas proposé en monocristal taillé à facettes, mais plutôt en druse, c'est-à-dire en tapis de micro-cristaux sur leur roche-mère, qui elle-même sera sciée et polie pour un montage ultérieur en bijou, avec une préférence pour le collier ou le pendentif, afin d'éviter les chocs qui pourraient entraîner les cristaux à se détacher de leur gangue.

GROSSULAIRE

Le nom Grossulaire vient du latin grossularia pour «groseille», en allusion à la couleur. Le Grossulaire pur n'existe quasiment pas. Sa composition chimique intrinsèque reste toujours la même, car le calcium et l'aluminium dominant, mais il comprend aussi une part négligeable à significative de molécules d'une ou plusieurs autres variétés de la série Ugrandite, voire même de la série Pyralospite.



HESSONITE

Le nom d'Hessonite vient du grec hesson pour «moins» ou «inférieur», en référence à sa dureté et à sa densité plus faibles que la plupart des autres Grenats.

L'Hessonite a parfois été appelée Pierre de cannelle en allusion à sa couleur, majoritairement causée par la présence d'impuretés de fer. Ce grenat grossulaire se distingue par sa couleur beige, brune, ou orangée dont les impuretés de fer en sont la cause principale. Il est souvent translucide, avec un aspect «sirupeux». Les plus rares et recherchés sont transparents, sans inclusions visibles à l'oeil nu.



Hessonite (Tanzanie)

Les gisements des plus beaux spécimens d'Hessonites se trouvent notamment à Asbestos au Canada, Kataragama et Okkampitiya (Sri Lanka), dans le Jharkhand (Inde), à Maevatanana (Madagascar), à Lelatema (Tanzanie) et dans le Balistan au Pakistan. Certains gisements sont également dignes d'intérêt au Brésil, en Italie ou dans le Vermont aux Etats-Unis.



PHILIPPE TOURNAIRE: Bague Marélie, Hessonite, Spinelle, Saphirs, Diamants, Or jaune (Pièce Unique).

TSAVORITE

Son nom provient du Parc National Tsavo au Kenya, lieu de sa découverte en 1967, par le géologue écossais Campbell Bridges. La couleur du grenat grossulaire Tsavorite est toujours verte. Elle est causée par la présence d'impuretés de chrome et/ou de vanadium, en nombre suffisant pour donner un vert franc ou saturé. Si le vert est trop clair, on lui préférera le nom de Grenat menthe à celui de Tsavorite. Il existe très peu de gisements de Tsavorites dignes d'intérêt dans le monde. Citons bien sûr celui situé dans la région de Taita-Taveta au Kenya (Parc Tsavo) mais aussi ceux de Lelatema, Ruangwa et Tunduru en Tanzanie et enfin ceux de Gogogogo et Behara à Madagascar.



Tsavorites (Kenya)

GRENAT MENTHE

Le nom de Grenat grossulaire menthe est une appellation commerciale, elle fait référence à la couleur du sirop de menthe dilué dans l'eau, un vert clair parfois légèrement bleuté, ou légèrement jaune. Sa couleur est causée par la présence d'impuretés de chrome et/ou de vanadium, en assez faible nombre.

Grenat Menthe (Kenya)



Les seuls gisements existants du Grenat menthe en belle qualité gemme se trouvent exclusivement en Afrique de l'Est, au Kenya dans la région de Taita-Taveta (Parc Tsavo) ainsi qu'en Tanzanie à Lelatema, Ruangwa ou Tunduru. Le Grenat menthe est aussi rare, sinon plus rare que sa soeur la Tsavorite. D'ailleurs, il nous est arrivé de retrouver le grenat menthe commercialisé sous le nom de «Tsavorite Mint».

ROSOLITE

La couleur rose est à l'origine de son nom. Sa couleur peut aller du rose foncé jusqu'au rouge framboise. Elle est causée par des impuretés de manganèse trivalent. La Rosolite est translucide. Elle peut être quasiment opaque mais jamais transparente. Le seul gisement connu dans le monde en belle qualité minérale se trouve à Sierra de Cruces dans l'état de Coahuila, au nord du Mexique. Nous ne l'avons jamais observé en collection joaillière.

LEUCOGRENAT

Son nom vient du grec ancien leukos pour «blanc», et du latin granatum pour la «pomme à grains». Le Leucogrenat est blanc ou perçu comme tel. Dans la réalité, ce grenat grossulaire est incolore ou presque. La base incolore est causée par une absence parfaite ou quasi totale d'impuretés chimiques, souvent à l'origine de la couleur dans de nombreuses gemmes et minéraux, y compris dans les autres Grenats.

Il existe peu de gisements au monde de Leucogrenats, leur production est excessivement faible. Les lieux d'extraction les plus connus se trouvent notamment au Myanmar (Birmanie), au Canada, en Tanzanie et au Mexique.

Le Leucogrenat est rarement incolore à 100%. Il présente assez souvent une infime nuance de jaune, de beige ou de vert. Tout comme la rosolite, nous ne l'avons jamais observé en joaillière.



De Haut en Bas

1/ THIERRY VENDOME: Pendentif EDEN, Or Jaune, Uravovites, Opales d'Australie, Tsavorites.

2/ LOUIS VUITTON : Collier La Constellation d'Hercule, composé de 50,20 ct d'opales, de tanzanites, de tsavorites et de 15 diamants taille Monogram LV de la collection Bravery by Louis Vuitton

GRANDITE

La Grandite est un Grenat dont la composition se situe à mi-chemin entre le Grossulaire et l'Andradite. Son nom reprend d'ailleurs les premières lettres de chacune des variétés.

La Grandite est principalement exploitée au Mali, à Diakon dans la région de Kayes. La découverte est assez récente puisqu'elle date de 1994. Comme ce Grenat était inconnu auparavant, le premier nom qui lui fut donné était Grenat du Mali. Cette appellation est encore souvent employée aujourd'hui.



*Grenat du Mali
(Thomas Arabian)*

La Grandite a aussi été trouvée en moindre importance à Erongo en Namibie. La Grandite est rare puisqu'il n'existe que très peu de gisements dans le monde, chacun d'un rendement très faible. De surcroît, les Grandites taillées à facettes, totalement transparentes, sans inclusions et d'un poids supérieur à 5 carats (1 g) sont qualifiées d'exceptionnelles.

ANDRATITE

Dans la belle et grande famille des Grenats, l'Andradite fait partie du pôle ferrifère de la série calcique Ugrandite. L'Andradite pure n'existe quasiment pas. Sa composition chimique intrinsèque reste toujours la même, car le calcium et le fer prédominent, mais elle comprend aussi une part modérée à conséquente de molécules d'une ou plusieurs autres variétés de la série Ugrandite, et même de la série Pyralspite.

Son nom d'Andradite a été donné en 1868 par le minéralogiste américain James Dwight Dana, en honneur du professeur de minéralogie brésilien José Bonifacio de Andrada e Silva (1763-1838).

DÉMANTOÏDE

Le Démantoïde est la variété verte de l'Andradite. Ses nuances vont jusqu'au vert-jaune, et au vert-brun. L'appellation commerciale démantoïde vient du vieil allemand demant ou du grec adamas pour «diamant», en référence à la similitude de ses feux et de sa brillance, avec ceux du diamant. D'ailleurs, la dispersion - ou feux multicolores - du Démantoïde est même supérieure à celle du diamant puisqu'elle est de 0,057 contre 0,044.

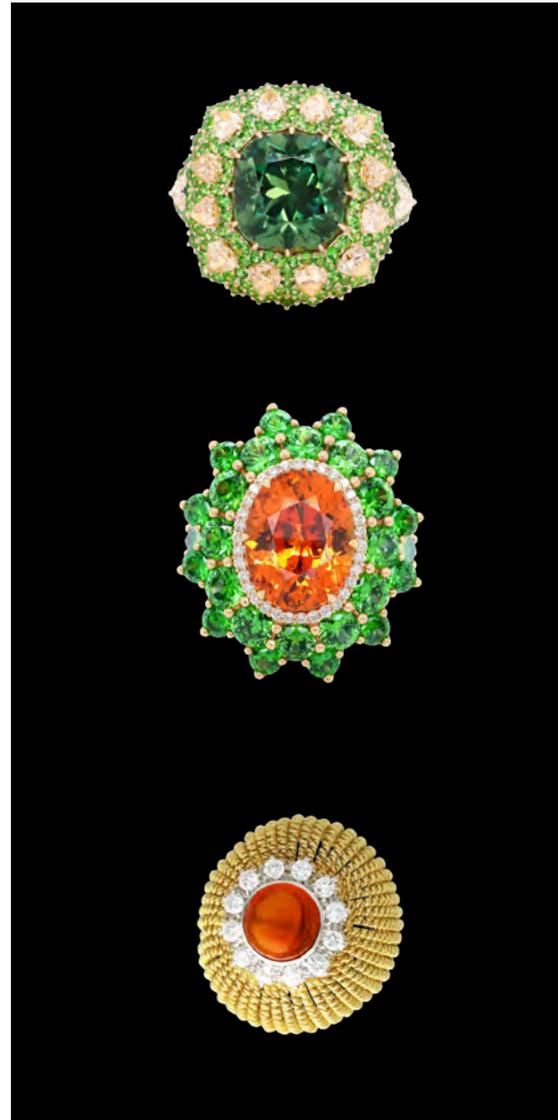
Si la couleur est davantage jaune que verte, l'appellation correcte sera Topazolite, si elle est davantage brune que verte, alors c'est une Andradite brune.

Il existe plusieurs gisements de Démantoïdes dont la réputation n'est plus à faire. La provenance la plus recherchée est incontestablement la Russie (Oural, Sibérie occidentale) car la brillance, la transparence et la couleur vive de ses andradites vertes, sont tout à fait remarquables. Ce sont d'ailleurs les plus chères sur le marché mondial.



*Grenat Démantoïde
(Oural - Russie)*

D'autres gisements sont également dignes d'intérêt comme ceux d'Erongo en Namibie, d'Ambanja à Madagascar, de Kerman en Iran, du Kashmir au Pakistan et du Piémont en Italie. Compte tenu de sa rareté et de sa forte valeur, le Démantoïde se retrouve principalement en bijouterie-joaillerie de luxe. Un Démantoïde russe bien vert, bien transparent, sans inclusions, et d'un poids supérieur à 3 carats (0,6 g), sera valorisé plusieurs dizaines de milliers d'euros sur le marché mondial.



De Haut en Bas

1/ TSARINA JEWELS: Bague cocktail russe en or 18 carats et diamants jaunes démantoïdes de 5,82 carats. **2/ TSARINA JEWELS:** Bague à la mode en or 18 carats avec diamants démantoïdes russes spessartines de 7,64 carat. **3/ 1STDIBS.COM:** Bague cocktail d'origine italienne, vintage (années 50) en or jaune avec grenat hessonite de 2,48 carats et diamants de 1,02 carat.

TOPAZOLITE

La Topazolite fut nommée ainsi en raison de sa ressemblance de couleur avec la Topaze. La couleur de la Topazolite va du beige jusqu'au jaune, en passant par le jaune-vert, ou le caramel clair. Si le brun prédomine, on lui préférera le nom d'Andradite brune. Si c'est le vert ou le vert-brun, ce sera alors celui du Démantoïde. La Topazolite transparente, taillée à facettes, est plutôt rare.

Les gisements sont très peu nombreux dans le monde. Les plus réputés sont ceux de Russie, de Namibie, de Madagascar, d'Italie et de Californie dans la variété translucide chatoyante, ou oeil-de-chat lorsque la Topazolite est taillée en cabochon. Personnellement, nous n'en avons jamais vu dans les collections joaillères parisiennes.

ANDRATITE BRUNE

Comme son nom l'indique, Cette Andradite est de couleur brun médium à brun sombre. Elle peut être brun-vert jusqu'à la limite du vert-brun du Démantoïde. Sa couleur est causée par un excès d'impuretés de fer. Si la nuance est très claire, beige, voire même jaune, le nom de Topazolite sera privilégié. La distinction de ces variétés ne se fait que par la couleur.

Les gisements principaux de l'Andradite brune ou marron sont les mêmes que ceux du Démantoïde, de la Topazolite et/ou de la Mélanite. Citons entre autres Madagascar, la Namibie, le Mali, la Russie, l'Iran, la Birmanie, le Sri Lanka, le Japon, l'Italie, le Canada ou la Californie.

Malgré sa couleur qui ne fait pas partie des plus recherchées en bijouterie, l'éclat et la brillance de l'Andradite brune restent exceptionnels, en raison d'un indice de réfraction élevé et d'une forte dispersion, cette dernière étant supérieure à celle du diamant.

MELANITE

Le nom Melanite vient du grec ancien melas ou melanos pour «noir». La Mélanite est toujours opaque, d'un noir d'encre uniforme. Sa couleur est causée par la présence d'impuretés de fer et de titane en remplacement d'un certain nombre d'atomes de fer. C'est pourquoi la Melanite est parfois appelée Andradite titanifère ou Grenat titanifère. Les gisements principaux sont situés entre autres au Mali, en Namibie, en Chine, en Thaïlande, au Kazakhstan, au Mexique et aux Etats-Unis

ANDRATITE IRIDESCENTE

Parfois appelée Grenat arc-en-ciel, il est une variété iridescente d'Andradite. La racine grecque et latine du mot iridescent est iris pour «arc-en-ciel», en référence aux multiples couleurs générées par ce phénomène optique.

Ce Grenat iridescent est une Andradite qui présente un effet d'iridescence ou multicolore, causé par un effet de la lumière sur sa structure lamellaire. La cause de cette production de couleurs multiples est similaire à celle de la Labradorite de Madagascar ou à celle de la Spectrolite de Finlande.

Les gisements d'Andradites iridescentes sont non seulement en très faibles nombre mais leur production est également très limitée. Les meilleurs spécimens proviennent de Nara au Japon, puis viennent ceux de Sonora au Mexique. L'Andradite iridescente est toujours translucide à quasiment opaque, mais jamais transparente. Compte tenu de sa rareté, ce Grenat arc-en-ciel se retrouve très peu souvent en bijouterie.



*Grenat Iridescent
Japon*



Des Grenats Bleus ?

On m'a toujours dit que les grenats ne pouvaient être bleus... Faux! il semblerait que ce soit juste extrêmement rare.

En 2017, un type unique de grenat bleu-vert est entré sur le marché grâce à New Era Gems (Grass Valley, Californie). Ces grenats proviendraient d'un gisement près de la frontière entre la Tanzanie et le Kenya. Le laboratoire de Carlsbad du GIA a obtenu un petit colis de matériau brut bleu-vert et deux pierres à facettes pour en faire l'examen. Contrairement aux grenats bleu-vert traditionnels qui présentent un changement de couleur du rouge violacé ou orange à la lumière incandescente au vert bleuté ou jaunâtre à la lumière du jour, ceux-ci sont essentiellement restés bleus dans les conditions d'éclairage que le GIA a testé.

Ils n'ont montré qu'un faible changement de couleur du violet ou du bleu à la lumière incandescente, au vert ou au bleu-vert à la lumière du jour. L'équipe du GIA a donc choisi deux échantillons de New Era, un avec un changement de couleur classique du violet au bleu-vert et un morceau de ce nouveau matériau avec un faible changement de couleur du bleu au bleu-vert. Ceux-ci ont été polis en tranches et analysés pour comprendre leur composition chimique, leur comportement de couleur. Sont observées des raies d'absorption dans la section bleue et violette, et une très large bande d'absorption centrée autour de la longueur d'onde de 590 nm.

Ces propriétés sont compatibles avec le grenat. Donc, le grenat bleu existe, mais il est extrêmement rare.



CHAMPAGNE
Charles
de Cazanova
TRADITION PÈRE & FILS

senses.champagnedecazanove.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Différents Usages des Grenats

SI LE GRENAT FUT L'UN DES PREMIERS ABRASIFS DE L'HISTOIRE, CE N'EST PAS SON SEUL USAGE. DÉCOUVREZ LES ENSEMBLE.

Les grenats sont étudiés par les géologues et utilisés en tant que géothermobaromètre. Ils permettent de déterminer la température et/ou la pression de formation d'une roche. Ainsi, les géologues exploitent cette propriété afin de déterminer si une roche a subi les conditions favorables de pression et de température pour renfermer des diamants ou du pétrole.

GRENATS DE SYNTHÈSE

La structure cristallographique des grenats a été étendue à partir du prototype pour inclure des composés chimiques de formule générale $A_3B_2(CO_4)_3$. À la place du silicium, de nombreux éléments ont été placés sur le site C, incluant le germanium, le gallium, l'aluminium, le vanadium et le fer. Le grenat d'yttrium et d'aluminium (YAG), $Y_3Al_2(AlO_4)_3$, a été utilisé comme pierre précieuse synthétique. Avec son indice de réfraction assez élevé, le YAG a été utilisé comme imitation du diamant dans les années 1970.

Puis, des méthodes de production de l'imitation plus réaliste, la zircone cubique en quantités commerciales furent développées.

USAGES TECHNOLOGIQUES - YAG, YIG & Cie

Le YAG est essentiellement utilisé dans la fabrication des lasers dits «lasers YAG», dont il constitue le milieu amplificateur. Il n'est jamais utilisé pur mais toujours dopé avec des ions appropriés, dans ce contexte : du néodyme (Nd^{3+}). Ainsi, le YAG permet l'inversion de population par pompage optique. Le grenat de fer et d'yttrium (YIG), $Y_3Fe_2(FeO_4)_3$ est un grenat de synthèse qui n'a pas été observé dans le milieu naturel. Il s'agit d'un isolant ferrimagnétique ayant une température de Curie de 550 K (286,85 °C). Grâce à lui, il est possible d'obtenir des matériaux aux propriétés magnétiques intéressantes en substituant certains atomes de la structure avec des terres rares.



Le Terbium Gallium Grenat (TGG) est une sorte de grenat synthétique. Ce cristal est magnéto-optique, avec un niveau élevé de conductivité thermique pour les rotateurs et les isolateurs de Faraday (de l'ordre de 400nm-1100nm, à l'exclusion de 475-500nm).

Le TGG présente de nombreux avantages par rapport aux autres cristaux magnéto-optiques. Il a une perte optique moindre, une distorsion du faisceau induite thermiquement plus faible et une constante de Verdet deux fois plus grande qu'un verre dopé au terbium.

Un autre exemple de grenat: le GGG pour gadolinium-gallium, $Gd_3Ga_2(GaO_4)_3$ qui est synthétisé en vue d'une utilisation comme substrat pour l'épitaxie en phase liquide de films de grenat magnétique pour les Mémoires à bulles, et des applications magnéto-optiques.

Les grenats de synthèse ont donc surtout été utilisés pour des usages industriels ou techniques, et leurs synthèses à des finalités joaillères s'est stoppée dès l'arrivée de la maîtrise du processus de la synthèse des corindons et des diamants (voir Hautes Exigences n°1 & n°2)

Les Grenats En Haute Joaillerie



De Gauche à Droite, de Haut en Bas

- 1/ **DIOR**: Bague Dior Tête de mort en Or jaune, diamants, améthyste et grenats tsavorites.
- 2/ **HARRY WINSTON**: Collier Rainforest Haute Joaillerie Majestic Escapes, tsavorites & diamants.
- 3/ **BVLGARI**: Grenats Mandarins, Améthystes, Turquoises, Diamants.
- 4/ **BÄUMER VENDÔME**: Bague «Good Girl-Bad Girl à Cœur ouvert Grenat, en or rose sertie d'un grenat rhodolite et pavée de saphirs bleus et de spinelles roses.
- 5/ **AKILLIS**: Bague Spread Your Wings, en Or Blanc, Tsavorites & Diamants.
- 6/ **ROBERTO COIN**: Bague Lizard, en Or Noir, grenats naturels, diamants bruns et saphirs jaunes.
- 7/ **HEMMERLE INFUSED JEWELS**: Boucles d'oreilles fraise, grenats démantoides, aluminium, cuivre et or blancs.
- 8/ **YVONNE LÉON**: Bague Solitaire en or jaune, or blanc et grenat.
- 9/ **LYDIA COURTEILLE**: Bague Amazonia, Turquoise, Grenats Tsavorites, Saphirs, Diamants Bruns et Or.
- 10/ **BOUCHERON**: Bague Vladimir le Chat, diamants, tsavorites et Or Blanc.
- 11/ **VILTIER**: Charm en Or Jaune et grenat Spessartite.
- 12/ **MELLERIO**: Collection Color Queen, Bague Green Fields en or jaune, 86 spinelles roses et une tsavorite de 3.35 carats.
- 13/ **THOMAS ARABIAN**: Bague Vertheuil, Collection Epicure, Or Jaune & Blanc avec pierres fines dont un Grenat démantoidé (Oural).
- 14/ **LYDIA COURTEILLE**: Parrot ring, Grenat Spessartite, Saphirs Oranges, Grenats Tsavorites, Or.
- 15/ **CHAUMET**: Broche Chasse aux Trésors en or blanc, titane et chrysoprase, sertie d'un grenat tsavorite de forme poire, d'une tourmaline verte de forme poire, grenats mandarins, d'émeraudes et de saphirs violets et de diamants taille brillant.
- 16/ **TOURNAIRE**: Bague French Kiss Tour Eiffel en or rose, grenat et diamants.



De Gauche à Droite, de Haut en Bas

- 1/ STEPHEN WEBSTER:** Bague en Or Blanc, Grenats rouges, Citrines et diamants noirs.
2/ TASAKI: Pendentif Petit Balance Class en or rose, perle et grenat
3/ BAÜMER VENDÔME: Bague Titane Lagon Large en or rose et titane sertie d'un grenat et pavée de diamants blancs.
4/ MATHON PARIS Bague Tortue, Or blanc, Diamants, Grenat mandarin, Diamants bruns et noirs et Émeraudes.
5/ BAÜMER VENDÔME: Boucles d'oreilles pendantes À la Folie Blossom, en or rose serties de saphirs, grenats, rubis et de deux briolettes de quartz fumé.
6/ CARTIER: Bague Les Berlingots en or rose, calcédoine rose et grenat.
7/ POMELATTO: Bague Pomellato M'ama non m'ama en Or Rose, Grenat Hessonite et Saphirs Roses.
8/ BOUCHERON: Bracelet Serpent Bohème, Cinq motifs en Or Rose, Diamants & Rhodolites.
10/ BAÜMER VENDÔME: Boucles d'oreilles Jardin Enchanté Nuage Or Blanc, en or blanc et laque serties de grenats spessartites, de pierre de lune, de chrysoprase et pavées de diamants blancs.
9/ ICYMI: Bague or jaune et grenat taille poire.
10/ VAN CLEEF & ARPELS: Montre Lady Arpels Zodiac Lumineux Leo de la Collection Complications Poétiques, possédant notamment des Grenats Mandarins Ronds et des Saphirs Jaunes sur le cadran.



LE FEULEMENT DU LÉOPARD

ÉBLOUISSANTS

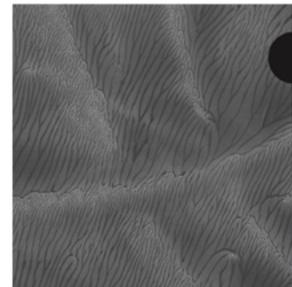


CATHÉDRALE



LES FRAGRANCES MAISON DE FERRARI
LA CATHÉDRALE

PARFUM BERRY / COLLECTION LES SIGNATURES



RÉINVEIGNEUR

COLLECTION LES SIGNATURES

BOISÉ 20%
ÉPICE 15%
FRAIS 10%
ANIMAL MUSQUÉ 15%

ORIENTAL AMBRÉ 5%
VÉGÉTAL 10%
MARINE 5%
AROMATIQUE 20%

SILLAGE
SÉDOUANT 10%
LONGEVITÉ 5%
ÉTENDUE 9%

NOTES DE TÊTE
BAIES DE GENÉVRE, BAIES ROSES,
MENTHE
NOTES DE CŒUR
CAROTTE, LAURIER
NOTES DE FOND
ALGUE, PATCHOULI, AMBRE, ENCIENS

2ÈME ÉDITION



COLLECTIONS LES SIGNATURES



PARFUM BERRY /
COLLECTION LES SIGNATURES

SIGNATURES

MAISON DE PARFUM BERRY
FONDÉ EN NORMANDIE
35 RUE DAMIETTE
76 000 ROUEN

B
BERRY

Que signifient Les Poinçons à l'intérieur d'un bijou ?

Expliqué par AUDE MATHON de LA MAISON MATHON PARIS

Les poinçons français les plus connus sont les poinçons dits « de titre ». Ils représentent des têtes : tête d'aigle, de chien ou tête de Minerve. Ces poinçons sont apposés par les Douanes ou les fabricants délégués, par obligation d'Etat.

En effet, pour être commercialisés sur le territoire national, les ouvrages réalisés en métaux précieux et pesant plus de 3 g (or et platine) ou plus de 10 g (argent) doivent être poinçonnés.

Les poinçons en forme de tête attestent uniquement du titre de l'alliage composant le bijou ou l'objet :

- Or 750 millièmes (18 carat) pour la tête d'aigle.
- Platine 950 millièmes pour la tête de chien.
- Argent 925 millièmes pour la tête de Minerve.

Les bijoux bi-matière, composés d'or et de platine porteront ainsi les deux poinçons. On pourrait croire que ces poinçons à tête attestent de l'origine de la fabrication mais ceci est faux.

Un deuxième poinçon est insculpé à côté du poinçon de titre, c'est la signature de l'atelier fabricant, que l'on appelle « poinçon de maître ou poinçon de responsabilité ».

Pour les ateliers français, ce poinçon est communément de forme losange, à l'intérieur duquel est représenté un logotype ou dessin propre à chaque Maison fabricante.

En Europe, on trouve des poinçons de responsabilité de forme ovale. Cependant, une fois encore, le poinçon losange n'est pas la garantie d'une fabrication française puisque la règle est que l'atelier fabricant qui portera la responsabilité de garantir le titrage du métal dans l'alliage, insculpe son poinçon de maître. Dans le cas de la sous-traitance de tout ou partie du bijou, l'atelier fabricant n'est pas nécessairement celui qui va poinçonner le bijou.

Depuis 2006, existe un poinçon spécifique créé à l'initiative de l'Union Française de la Bijouterie, Joaillerie, Orfèvrerie, des Pierres et des Pierres et des Perles et reconnu par les Douanes.

Il s'agit du poinçon « Joaillerie de France ». Celui-ci représente le poinçon de titre et le poinçon de maître enchâssés dans l'hexagone français. Il atteste non seulement que le bijou a été fabriqué, monté, serti et poli en France, mais aussi que la pièce a été réalisée dans les règles de l'art de la joaillerie française.



C'est à ce jour, le seul poinçon à garantir réellement l'origine France et la qualité de fabrication des bijoux. Pour être habilité à insculper le poinçon Joaillerie de France sur ces ouvrages, les ateliers fabricants doivent être labellisés « Joaillerie de France », au cours d'un audit.

Ainsi, l'origine et la qualité des produits sont rigoureusement contrôlée. Le label est décerné pour 3 ans et inclut dans son référentiel des critères de responsabilité sociale et environnementale, qui impose au fabricant de s'inscrire dans une démarche vertueuse, soucieuse de son impact sur son écosystème.

Alors, pour s'assurer vous assurer de l'origine française de votre bijou, cherchez le poinçon !



Légendes:

1# PORTRAIT DE AUDE MATHON, MAISON MATHON

2# LE POINÇON « JOAILLERIE DE FRANCE ».

3# BAGUE LISERON MATHON PARIS

Poinçons de garantie en service

	Garantie d'Etat				Garantie publique	
	Ouvrages neufs		Ouvrages d'occasion		Ouvrages neufs et d'occasion	
	Régime intérieur		Origine française	Origine étrangère ou incertaine		
	Poinçons de titre	Petite garantie				
OR	 916 ‰ 22k	 750 ‰ AIGLE	 AIGLE	 HIBOU	 585 ‰ 14K COQUILLE SAINT-JACQUES	 375 ‰ 9K TREFLE
	 750 ‰ 18k					
ARGENT	 925 ‰	 800 ‰ MINERVE	 MINERVE	 CYGNE		
	 800 ‰					
PLATINE	 950 ‰	 850 ‰ CHIEN	 MASCARON			
	 900 ‰					
	 850 ‰					
POINÇONS DIVERS Pour autant que le poids du métal précieux accessoire (or ou argent) soit au moins égal à 3% de celui de l'ouvrage.		 MIXTE SANGLIER ET AIGLE	 MIXTE SANGLIER ET AIGLE	 HIBOU	 CYGNE	
				 OU	 OU	Selon proportion du métal dominant
Métaux précieux et communs juxtaposés						
	Ouvrages neufs		Ouvrages d'occasion			
Or juxtaposé à métal commun	50% et + 	- de 50% 	50% et + 	- de 50% 		
	Argent juxtaposé à métal commun 					



Brightspay

PARDI

LE SPRITZ À LA FRANÇAISE

Les Vins Inattendus

POUR MOMENTS SUSPENDUS

Comme le millésime 2022 fut singulier, la rédaction du magazine Hautes Exigences a décidé d'aborder les vins de fêtes autrement. Cette année, nous allons aux antipodes des appellations et des vins attendus pour la fin d'année.

En effet, la saison hivernale est souvent l'occasion de s'offrir ou d'ouvrir de belles bouteilles. Or, nous avons tendance à oublier que les grands vins, qui ont cette capacité incroyable à traverser les décades, ne sont pas les plus simples à marier sur la table. Pour les fêtes, la meilleure des solutions serait donc de miser sur des vins de convivialité, ou de terroir. Ainsi, nous mettrons le cap sur différentes régions, avec des vins dont les expressions seront idéales pour la fin d'année et les cuisines de l'Automne-Hiver 2022/23.

Et comme 2022 est singulière, nous allons en faire de même pour les vins de ce dossier.

Ils seront issus de beaux terroirs, mais bien plus confidentiels. Une occasion rêvée pour découvrir des pépites, qualitatives, aux prix bien plus doux que pour certaines appellations qui bénéficient d'une forte côte.

Des vins inattendus pour les fêtes, à moins que vous ne soyez des terroirs dont sont issus ces vins. Nous vous invitons donc à la découverte de ces petites pépites, qui ont su donner du sens à nos mets, à nos repas, et à nos régions. Un véritable festival qui nous rappelle que la France est vaste, que les expressions de ses vins sont grandes. Toujours pleines de sens. Surtout si ceux-ci s'imbriquent dans le bon instant de dégustation et au bon moment.

Il ne vous reste plus qu'à en juger par l'expérience. Bon voyage & bonne découverte, toujours avec modération.



CHÂTEAU BAS
Coteaux d'Aix-en-Provence Blanc 2021

Cap sur la grande expression zestée où le yuzu rayonne et s'habille de fruits blancs et jaunes, dans des pointes de fruits secs et de chèvrefeuille. La bouche se dévoile en onctuosité avec un salivant porté par le noyau d'abricot en soupirs floraux. Une cuvée pleine de charme qui aura le talent de séduire dès l'apéritif et fera des merveilles, associée la cuisine lacustre, les fromages frais et les écrevisses.

CHÂTEAU CRÉMADE
Palette Blanc 2019

Quel bonheur de voir ce Grand Blanc s'ouvrir ! Hommage à la garrigue, à ses fruits sauvages et à ses aromates, le tout dans un grand raffinement. La bouche livre une énergie savoureuse et un tactile fantastique ! Un blanc qui sied à merveille l'agneau, les poissons fins de lacs & rivières, qui accompagnera avec brio le foie-gras. On peut aussi l'offrir pour que la bouteille soit bue dans plusieurs années.

MAS DE CADENET
Côtes-de-Provence Blanc 2021

Un magnifique blanc pour découvrir la patine du terroir de la Sainte Victoire, inexistant dans l'appellation. Sa trame est juteuse, avec les fruits jaunes et blancs dans une minéralité en revers de fleurs sauvages, qui lui apporte de la lumière. Côté bouche, la tension et l'énergie se lient en facettes zestées et florales, avant de se clore sur le noyau d'abricot. Un beau vin pour marier poissons fins, tartare de St-Jacques et les huitres.

DOMAINE DE TERREBRUNE
Bandol Blanc 2020

Son caractère floral est envoûtant. Il se pare de nuances aromatiques du terroir, de petites baies, de fruits jaunes juteux dans des soupirs d'épices douces. La bouche se dévoile entre énergie et tension, avec un salivant iodé majestueux qui n'hésite pas à revendiquer ce blanc comme un grand de Provence. Sa finale vibrante en fait un excellent vin pour accompagner les poissons fins, les coquillages et crustacés.





DOMAINE STELLA NOVA
Callisto
Languedoc Blanc de macération 2020

Ce très joli blanc de macération est d'une grande délicatesse. Cap sur le suave des fruits jaunes où le kaki juteux se veut séducteur, en dansant dans une floralité de garrigue presque mimosa. La bouche est soyeuse, raffinée avec son soupir d'iris. Un blanc parfait pour les viandes blanches grillées, les fromages et les gibiers à plumes.

DOMAINE OLLIER TAILLEFER
Allegro Faugères Blanc 2021

Un Faugères Blanc envoûtant, qui incarne le juteux des fruits de l'été (melon jaune, carambole) et invite les aromatiques savoureuses à ses confluences. La bouche est onctueuse avec son soupir de schiste, aussi salivant qu'attachant. Une cuvée merveilleuse pour accompagner les tartares de coquillages, les poissons fins en sauces et la cuisine sud-asiatique.

DOMAINE COURBIS
Marsanne Ardèche Blanc 2021

Cette jolie cuvée s'ouvre sur une floralité attachante où rayonnent les petits fruits jaunes sur un lit d'aromates séchés par le soleil. La bouche est onctueuse avec un esprit pierreux, entre soupirs aromatiques et amers nobles en finale. Un vin idéal pour accompagner les fromages, les poissons de rivière et les charcuteries fines.

CAVE DE LUGNY
Cœur de Charnes Bourgogne Blanc 2018

Un bal gourmand et enjôleur sur les fruits jaunes miellés avec des accents de pâtisseries au beurre et un kaki juteux. La bouche est onctueuse avec une floralité lumineuse et un salivant en pointe de fleur de sel. Tout cela en fait une cuvée audacieuse pour la table, aussi bien pour les poissons au four que les viandes blanches ainsi que les gambas à la vanille.



Un autre regard Sur la Corse

Cela fait des années que la Corse nous surprend en dégustation. Aussi nous la mettons à l'honneur. Pourtant, des précisions s'imposent autour des vins corses. Est-ce que nous les connaissons vraiment?

Si dans ce dossier, deux blancs corses figurent fièrement, il serait bon de rappeler que nous avons tous d'énormes idées reçues concernant les vins de l'Île-de-Beauté.

Pourquoi? Parce que c'est une réalité métropolitaine qui s'est insufflée par l'éducation. Et que tout commence par la qualification de vin «corsé»... Celle-ci retranscrit un vin puissant où les éléments qui le composent sont tous intenses: alcool, acidité, arômes...

Or, le problème étant que nous n'avons jamais observé ce trait dans des vins de Corse... Que ce soit en rouge, en blanc ou en rosé, nous ne l'avons jamais vu. Bien au contraire... Dans les cuvées de l'île-de-Beauté, nous y avons souvent vu de la délicatesse, de la légèreté, parfois de la tendresse, de la finesse et du caractère.

MAISON MARENGO *Emiliu Blanc Vin-de-France 2021*

Son nez est délicat, encore sur la retenue et pourtant, il s'offre en subtils soupirs herbacés qui viennent taquiner les fruits jaunes du maquis et ses aromates, afin d'introduire une belle immortelle séchée par les embruns. La bouche présente une texture d'une onctuosité presque huileuse, avec une aromatique salivante sur le noyau d'abricot qui sublime aussi bien les charcuteries du terroir, les fromages de chèvre que les coquillages.

YVES LECCIA *Muscato du Cap Corse Vin Doux Naturel 2020*

Ce vin doux naturel se dévoile en grande délicatesse sur l'exotisme du litchi et le caractère juteux et sucré des fruits de l'été. En s'ouvrant, les fruits miellés rejoignent un soupir safrané irrésistible. La bouche est onctueuse, pleine de tendresse avec un caractère floral savoureux et aromatiques en pointes d'épices douces avec un très bel équilibre. On l'aime pour la cuisine épicée, les fromages affinés et les charcuteries fines.

LES SOUTERRAINS

Sauvignon Touraine Blanc 2021

D'un naturel très expressif sur le fruit de la passion, cette cuvée se pare de zestes de pamplemousse, parsemée de pointes finement pierreuses en soupir noisettés. La bouche est zestée, charmeuse par ses fruits et dynamique par sa tension, qui exprime aussi bien les sols que les fleurs du terroir. On l'aime avec les tartares de poissons, la cuisine japonaise et les fromages.

FOURNIER PÈRE & FILS

Les Belles Vignes Sancerre Blanc 2021

Un nez très juteux, la pêche de vigne et les bruyères y sont éclatantes, tandis que d'autres fruits jaunes se parent de fleurs en pointes minérales. La bouche est charmeuse, langoureuse, avec une jolie énergie, tout en restant sur le fruits tandis que le yuzu tapisse une patine salivante pour magnifier les tartares de St-Jacques, les poissons fins au four et le caviar.

ROBERT & MARCEL

Exclusion Héritage Saumur Blanc 2018

Dès le nez, on plonge dans cet univers vibrant et juteux, où les kakis et les fruits jaunes s'expriment en revers aromatiques sur du beurre demi-sel. La bouche est onctueuse, suave, avec une belle minéralité qui se clôture sur les fleurs séchées et froissées, puis le noyau de la pêche blanche. On l'adore pour accompagner du poissons au four, du rôti de porc et les fromages.

CHÂTEAU DE LA ROULERIE

L'Orangerie Coteaux-du-Layon 2019

On plonge dans une délicatesse florale, sur les fruits confits et exotiques avant d'embrasser un caractère plus pâtissier, terriblement séducteur entre pain d'épices & jasmin. La bouche est d'une grande tendresse, avec un équilibre à se damner et une minéralité parfaite pour les poissons fumés et la cuisine du Sichuan. Un Coup-de-Cœur de nos lecteurs.





DOMAINE FLORYBELLE

Le Mauzac Gaillac Blanc 2020

Une très belle expression du Mauzac! Ode aux fruits blancs frais et aux fleurs, qui se mêlent dans une jolie fraîcheur aux revers de fruits jaunes. La bouche est onctueuse avec une belle fraîcheur, et un soupir roncier qui appelle la table. Un vin de gastronomie idéal pour les fromages, la cuisine lacustre et les charcuteries truffées. Un Coup-de-Cœur de nos lecteurs.

LA PEYRIÈRE

Cuvée Prestige Entre-Deux-Mers Blanc 2021

Dans l'idée du vin de convivialité, ce blanc fruité est très expressif. C'est une jolie invitation à prendre l'apéritif! L'exotisme du fruit de la passion et du pomelo s'invite dans un élégant toasté. La bouche présente un caractère salivant et fruité qui joue la carte du vin décomplexé. Idéal de l'apéritif aux mets marins, iodés et à la cuisine Sud-Asiatique.

CHÂTEAU DE BRULÉSÉCAILLES

*Blanc de Brulésécailles
Cotes-de-Bourg Blanc 2020*

Coup-de-cœur de nos lecteurs, cette cuvée délicate et florale met l'accent sur les fruits frais du verger. Les pêches juteuses, litchis séducteurs en diable, tous se lient dans une minéralité savoureuse. La bouche est onctueuse, salivante, attachante avec ses zestes de mandarines qui sied la table à merveille. Tartare de St-Jacques, plateaux de charcuterie et fromages en ressortent magnifiés.



PRODUCTA VIGNOBLES

*Duc de Castellac Cotes-de-Bergerac
Blanc Moelleux 2021*

Sur la gourmandise des zestes confits, des fruits jaunes juteux, dans un esprit pâtissier officiant comme un dessert, ce Bergerac est séducteur. La bouche se livre en tendresse avec de fins amers floraux, qui lui apporte de l'équilibre et qui se fond à sa finale suave. Une cuvée tendre, parfaite pour les viandes blanches, les charcuteries fines et les fruits de mer pour étonner.

DOMAINE CHIROULET

Soleil d'Automne Cotes-de-Gascogne Blanc 2021

Une cuvée que l'on va préférer garder en cave quelques années, même si son caractère délicat porté par les fruits confits et miellés en pointes florales est déjà présent. Le mieux sera donc à la rigueur de carafier la cuvée si vous souhaitez la sortir pour les fêtes, où elle pourra trouver son public. Viandes blanches, fromages & charcuteries. Chez Hautes Exigences, on préférera l'oublier en cave.

CHÂTEAU SAINT-CHRISTOPHE

Monbazillac 2020

Il y a de la gourmandise dans ce vin. L'univers est confituré, suave avec ses notes de coing et de raisins secs en nuances exotiques. La bouche est savoureuse, liquoreuse, avec un esprit régressif qui ne manque pourtant pas d'équilibre avec ses nobles amers. On le trouve merveilleux pour accompagner les fromages affinés, les gibiers à plumes & poils, et pour les huitres.

CROUSEILLES

Soum Pacherenc du Vic-Bilh 2016

Délicate et miellée, cette cuvée nous séduit par ses petits fruits jaunes confits et exotiques, son caractère suave, lumineux en nuance de kaki et aspérités florales. Côté bouche, ça enjôle entre toucher liquoreux et minéralité attachante, comme pour rappeler que cette cuvée fera des merveilles autour des fromages de brebis, le Kintoa et les tartares de coquillages.

JD

JAQUET DROZ

ART HORLOGER SUISSE DEPUIS 1738

«Some watches
tell time.

Some tell
a story»

Boîtier « high-tech » en céramique noire
Spiral et cornes d'ancre en silicium
Double barillet, rotor en or gris 18 carats
Cadran saphir, index en or gris 18 carats



En savoir plus

BOUTIQUE JAQUET DROZ

MOSCOW - TOKYO - HONG KONG - MACAU - SHANGHAI - BEIJING - XI'AN - NEW YORK

Retrouvez nos différents points de vente sur www.jaquet-droz.com

Grande Seconde Skelet-One Ceramic
Édition limitée à 28 exemplaires

VILLA BELLEVUE
Blanc-de-Blancs Brut

Coup-de-cœur ! Cette bulle élaborée en méthode Charmat dévoile la délicatesse du Rolle. Des fruits jaunes juteux, une minéralité fusante & une floralité estivale séchée, donnent à cette cuvée beaucoup de lumière. En bouche, on aime ses soupirs zestés qui se mêlent à une finale florale salivante, audacieuse pour illuminer la cuisine lacustre, les fromages et les moments suspendus

DE CHANCENY
Vouvray Brut Nature

Ce Vouvray dégage un univers brioché, porté par les fruits blancs et une patine florale, qui se lie à un caractère herbacé en nuances aromatiques. La bouche est énergique, vive, avec un caractère pierreux et une fraîcheur salivante. Une bulle parfaite pour accompagner la cuisine lacustre, les poissons fumés et les planches de charcuteries à savourer entre amis.

BOUVET LADUBAY
Brut Zero Saumur Blanc Extra-Brut

Son nez délicat est beurré, à la limite du brioché avant d'embrasser de jolis fruits blancs dans une savoureuse floralité suave. La bouche est aérienne avec une énergie pleine de pep's, tandis que son salivant est très plaisant. Ce Saumur effervescent invite à sublimer les plateaux de fromages, les poissons fins au four, et les tartare de coquillages pour de beaux moments.

BESTHEIM
Grand Prestige 2017 Crémant d'Alsace Blanc

Cap sur la fraîcheur juteuse des fruits blancs et d'une mirabelle joyeuse, qui introduisent la pêche de vigne dans une expression pâtissière en pointe de sel. Sa bouche est vive, énergique, avec un salivant floral issu des calcaires oolithiques qui sied tant la cuisine de rivière et lacustre. Pourtant cette bulle fait aussi des émules pour accompagner du boudin blanc et des charcuteries fines.





Les Nouveaux Rouges

BEAUREGARD MIROUZE

Pétouze - Cinsault Vin-de-France 2021

Dans la catégorie vin de copain pour étonner, Pétouze est parfait! Ce rouge effervescent issu du Cinsault est plein de charme. Son nez délicat joue sur les fruits noirs avec une mûre savoureuse, un moka charmeur et un soupir roncier. La bouche présente une belle fraîcheur, toujours entourée des fruits des bois et des notes du nez. Une cuvée drolatique qui saura taquiner le thon en tataki et les viandes rouges & blanches.

CHÂTEAU CASTIGNO

Mona Diana Vin-de-France 2016

Un délice de mûres juteuses et compotées qui flirtent avec une floralité très pivoine, sur la pâte d'amande dans des revets de poivrons rouges bien mûrs. La bouche est liquoreuse, avec des beaux amers floraux qui enjôlent avec fraîcheur, une minéralité surprenante. Ce vin issu de raisins récoltés en sur maturités, accompagne à merveille le gros gibier à poils & plumes et les fromages.





CHÂTEAU DES SARRINS
Côtes de Provence Rouge 2017

Avec son nez de petites baies rouges à noyaux et de fraises compotées, un univers d'épices douces s'ouvre en dévoilant de charmeurs revers d'olives noires en devenir. La bouche est soyeuse avec un salivant renversant et sa pointe de sel embrassant le cachou. On l'adore pour accompagner un canard au four, les grandes volailles et le lapin aux champignons.

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
Symphonie Côtes de Provence Cru Classé Rouge 2019

Ce rouge du terroir de La Londe se dévoile enfin ! Plongez dans un univers profond, où les baies noires enjôlent les épices douces dans un suave où le gruet libère l'olive noire. Ses tannins, présents, reprennent l'univers du nez avec une belle fraîcheur salivante. Cette cuvée a besoin d'être carafée pour accompagner à merveille les plats terroir de l'hiver comme l'agneau et les gibiers à poils.

DOMAINE DE L'OLIVETTE
Cuvée Tradition Bandol Rouge 2018

Dans ce bal saisissant, les fruits noirs des bois dévoilent un caractère friand, jouant de sa floralité pour faire chanter la minéralité des sols et se délecter de ses aromates en soupirs d'encens. La bouche dévoile des tannins présents, élégants, qui ne demandent qu'à se marier à la cuisine hivernale pour accompagner les viandes rouges, l'agneau et le sanglier.

MAS DE LA DAME

Coin-Caché Baux-de-Provence Rouge 2020

Coup-de-cœur ! Son magnifique nez est une déclaration d'amour très expressive aux fruits rouges confiturés, aux aromates du terroir qui viennent se teinter de revers d'iris en volutes d'olive noire. La bouche est soyeuse, suave et racée avec un équilibre majestueux. Ce coin-caché fera le bonheur de la viande de bœuf, des gibiers à plumes et de l'agneau des Alpilles.

DOMAINE D'ÉOLE

Cuvée Léa Coteaux d'Aix-en-Provence Rouge 2018

Quintessence du terroir en bouteille, la cuvée Léa est une merveille ! C'est le vin qui a fait le plus d'émules lors de la dégustation organisée avec nos lecteurs. Son nez est grand, vibrant, lumineux et chaleureux. Il chasse la mélancolie en apportant une tendresse folle et un toucher à se damner. Sur la table, il fait des merveilles avec l'agneau, les viandes rouges et les desserts de cacao.

CHÂTEAU ROUSSET

Pierrevert Rouge 2020

La plus septentrionale des appellations de Provence livre cette ode à la sincérité. Les fruits rouges et noirs des bois se retrouvent compotés dans une floralité aromatique aux revers de sauge. La bouche est soyeuse, avec un bel équilibre. En jouant la carte de l'élégance jusqu'à sa finale salivante, elle permet de magnifier le rôti de porc au baies roses et le canard avec son caractère racé.



CLOS DES CENTENAIRES
*Grenache Vieilles Vignes
 Costières de Nîmes Rouge 2020*

En voilà un beau nez charmeur et profond, signé Luc et Stéphanie Baudet! Cap sur les fruits des bois compotés qui rencontrent le charme du poivre du Sichuan dans une grande sensualité. La bouche présente de jolis tannins et un caractère racé. En finale, ses soupirs ronciers accompagnent à merveille la volaille au four, le porc au caramel et les desserts de café & cacao.

MAS LAURIS
L'Inopiné Lubéron Rouge 2020

Coup-de-cœur de nos lecteurs. Ce vin nous présente un univers profond, sombre, où les fruits rouges compotés et friands s'amuse dans les garrigues avec une framboise irrésistible en pointes épicées. La bouche est racée, avec un toucher soyeux. Son caractère suave de par ses épices possède le don d'illuminer le canard, les gibiers à plumes & poils et même les bonbons de chocolats Grand Cru.

DOMAINE DES MARAVILHAS
Maestral Laudun Rouge 2019

Une découverte très «nature» et gourmande dans laquelle swingue un duo de fraise / framboise avec un peps vibrant qui enjôle la groseille à maquereau. Son toucher est soyeux, comme apprêté d'une fine épice pour faire resplendir des pointes minérales. Une cuvée qui sera fantastique pour les desserts de cacao, pour accompagner les viandes rouges et blanches.





MAS JANEIL

Arrels Côtes-du-Roussillon Villages Rouge 2019

Dans cet univers brûlant, François Lurton fait jaillir la fraîcheur. Avec Arrels, nous partons dans la végétation, les garrigues, où sont magnifiées les mûres entre caractère friand et revers roncier. La bouche est soyeuse, minérale, avec un peps qui illumine sa fraîcheur savoureuse. Des viandes rouges à l'agneau en passant par les chipirons, il ne fera que des heureux!

MAS SEREN

Capella Cévennes Rouge 2021

Un gros Coup-de-Cœur de nos lecteurs! Sa délicatesse dévoile un univers sombre et profond. Ode aux fruits frais, au charme des baies sauvages, qui s'expriment en épices dans la plus grande des tendresses. La bouche est soyeuse, avec une jolie énergie pour aborder un salivant en pointe de zan, à se damner. Capella est un vin parfait pour la côte de bœuf, le chapon de Noël et le cacao.

CHÂTEAU BEAUGARD-MIROUZE

Sol Corbières Rouge 2021

Cap sur la gourmandise des fruits rouges à noyau comme la cerise, ici royale, tandis qu'un tapis de fruits bleus en nuances aromatiques se tisse progressivement. La bouche est soyeuse avec une jolie énergie qui permet à sa fraîcheur d'accompagner les viandes rouges et blanches, et pour celles et ceux qui préfèrent le végétarisme, les lasagnes s'y prêtent à merveille!



CHÂTEAU MONPLAISIR
Bergerac Rouge 2018

Son magnifique nez le présente les fruits rouges en majesté dans une gelée de myrtille, où rayonnent les baies roses avec un cassis à se damner. La bouche est soyeuse en devenir, avec une très belle fraîcheur mentholée en pointes réglissées. Un Coup-de-Cœur pour accompagner les viandes rouges & blanches et le boudin noir au piment d'Espelette.

CHÂTEAU DE ROUFFIAC
Ultralocal Les Hautes Terres Cahors Rouge 2014

Un Coup-de-Cœur! Son univers sombre est une invitation vibrante à pénétrer dans un royaume de fruits noirs. Ses aspérités florales taquinent les myrtilles, et les fruits bleus, et la patine du terroir fait exploser la cerise. La bouche est tendue, très salivante avec une race très élégante. Sa finale à la chair de cerise est une bénédiction pour les viandes rouges, le thon au four et le gibier à plume.

CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE
Monologue, Cabernet Franc Bergerac Rouge 2018

Dans sa charmeuse floralité, ce monologue nous embarque dans un caractère friand où les baies juteuses des bois, comme le cassis, se parent de bois nobles. La bouche livre des tannins présents, pourtant, ceux-ci sont contrebalancés par un grand caractère minéral, qui lui offre une magnifique race, surtout pour sublimer l'agneau et les mets mijotés de l'automne hiver.



CAVE DES VIGNERONS DE SAINT-POURÇAIN
Apogée Saint-Pourçain rouge 2020

Les fruits rouges frais des bois se baladent avec les mûres dans une grande délicatesse, comme pour sublimer la groseille à maquereau, qui aborde des nuances minérales embrassant le juteux du poivron rouge bien mûr. La bouche est soyeuse avec une énergie vibrante. Un coup-de-cœur parfait pour les viandes blanches, le thon au four et les poêlées de champignons.

DOMAINE DES TERRES BLANCHES
La Louisonne Sancerre Rouge 2016

Un grand Sancerre qui exprime avec justesse la parcelle de la Louisonne. Son nez délicat et raffiné nous embarque dans les petits fruits rouges croquants, la chair à cerise et les baies noires sauvages, en revers de caillottes. La bouche soyeuse présente un caractère racé avec une belle énergie salivante et savoureuse. Grande élégance pour accompagner le lapin, le chapon et l'agneau.

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT
Les Terrasses du Château Moulin-À-Vent 2019

Cette cuvée disponible au Repaire de Bacchus est une pépite enjôleuse. Les fruits rouges et noirs s'y compotent joyeusement dans une trame florale qui a de quoi envoûter. Sa bouche est presque soyeuse, avec un très élégant salivant, dont le menthol iodé se lie à l'ensemble pour offrir un caractère racé. Parfait pour les gibiers, l'agneau et les mets de caractère.

DOMAINE FRANCK CHAVY
Sans Sulfites Ajoutés, Morgon Rouge 2021

On vous recommande d'ouvrir une à deux heures en avance ce rouge sans sulfites ajoutées ou de le carafier. Au nez, ses nuances florales et minérales s'amuse des fruits noirs et bleus. En bouche, les tannins sont très présents, comme pour accueillir les spécialités hivernales (Gibiers en daubes et plats mijotés) mais aussi et étonnamment la traditionnelle raclette.



DOMAINE SIRET-COURTAUD
Châteaumeillant rouge 2020

Son nez de cerises juteuses rencontre un esprit noir, aussi sombre que suave avec son cassis et ses aspérités florale en pointes d'épices douces. La bouche est ample avec un beau salivant qui accompagne un toucher soyeux et une finale fraîche. On aime son caractère racé qui sied aussi bien les gibiers à plumes et poils, que les viandes rouges et banches. Que demander de plus ?

DOMAINE TOURLONIAS
Cuvée 1690 Côtes d'Auvergne Châteaugay 2020

Cette cuvée 1690 est un gros coup-de-cœur de nos lecteurs. Elle se présente dans un caractère friand et suave, dans la gourmandise des myrtilles et des fruits des bois, en revers épicés et une irrésistible pointe moka. On bouche, les tannins se mêlent à la fraîcheur afin de livrer de magnifiques accords autour du saumon au four, et des viandes rouges & blanches.

BENOIT MONTEL
Le Sang des Volcans Rouge Puy-de-Dôme 2020

Un 100% Syrah sur terroir volcanique, autant dire que Benoit Montel étonne avec cette cuvée suave aux accents confiturés. Bal de fraises écrasées, dans une gourmandise enjôleuse, épicée et envoûtante avec sa floralité sauvage. En bouche, la mâche se mêle à l'esprit volcanique, pour apporter une belle tension minérale. Cela le transforme en un vin parfait pour les viandes blanches, les charcuteries et même les chipirons.

ROMAIN THÉVENARD
Bourgogne Rouge Sans Sulfite 2020

Cap sur le fruit avec cette cuvée où la cerise noire enjôle les baies rouges et noires en pointe moka et dont les airelles, charmeuses, apportent à l'ensemble un esprit friand. La bouche est soyeuse, sur le fruit avec un joli salivant. Sa finale roncière et sa minéralité accompagne avec plaisir les viandes blanches, les salades et les lasagnes végétariennes.





CHERIGAN

PARFUMS D'ARTISAN . PARIS . 1929

Fondée dans l'atmosphère exaltée de 1929, Cherigan est une marque emblématique des Années Folles et Art Déco. Riche du très bel héritage de cette Maison, le mythe renaît avec un parfum historique et six créations contemporaines. Des compositions olfactives uniquement en Extrait de Parfums avec 90 à 99% d'ingrédients naturels et 0% de matières nocives. Le luxe retrouvé!

WWW.CHERIGANPARIS.COM

Le Chanvre

AU CŒUR DES IDÉES REÇUES MAIS PAS QUE...

Alors que les produits à base de cristaux de CBD (Cannabidiol) fleurissent sur tout le territoire, les idées reçues concernant le chanvre et ses dérivés ne cessent de perdurer...

Le chanvre, *Cannabis sativa* L, fut à l'honneur dans le numéro 2 du magazine Hautes Exigences. Dans celui-ci, nous évoquons les différents cannabinoïdes de la plante et les idées reçues la concernant. 1 an et neuf mois plus tard, nous ne pouvons que constater que celles-ci perdurent...

Il y a deux ans, une de nos consœurs s'est reconvertie dans la production de spiritueux. Dans sa collection, est présent un produit contenant du chanvre distillé, issu de la production textile et alimentaire française. Sa stratégie consistait à valoriser ce qui pourrait être considéré comme des déchets. C'était un peu son upcycling à elle, avec une finalité spiritueuse derrière et répondre à une demande. C'est ainsi qu'elle fut dans le viseur de la répression des fraudes, aussi connue sous l'acronyme DGCCRF... Pourtant dans ses créations, il n'y avait pas de cannabinoïdes, ni même de traces de ceux-ci, vu que la plante était distillée.

Une situation qui était étonnante pour elle, à l'heure où les produits au CBD sont partout... Et que ses produits ne contiennent pas de cannabinoïdes. Elle découvrit alors cette fine nuance qui s'applique à tous les produits chanvrés. En effet, la répression des fraudes considère que l'élaboration de produits à base de chanvre doit être réalisée uniquement à base d'extrait de chanvre. La distillation étant une extraction, elle pensait donc être en conformité avec la réglementation.

Cependant, c'est là où le vice se glisse dans les détails... Notre amie, non loin de la frontière suisse, distillait plusieurs plantes ensemble (chanvre et autres plantes aromatiques) pour obtenir sa boisson spiritueuse. Or le chanvre doit toujours être extrait de manière isolée. Cela ne change absolument rien au produit final, si ce n'est son bilan carbone.

Ainsi, pour se conformer à la réglementation, elle devra donc distiller le chanvre à part, puis incorporer l'extrait de chanvre au produit final. Une petite nuance qu'elle aurait bien aimé découvrir avant et qui était absente de notre précédent dossier. C'est chose faite désormais



ARRÊTÉ DU 30 DÉCEMBRE 2021 PORTANT APPLICATION DE L'ARTICLE R. 5132-86 DU CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE

Article 1

I. - En application de l'article R. 5132-86 du code de la santé publique, sont autorisées la culture, l'importation, l'exportation et l'utilisation industrielle et commerciale des seules variétés de *Cannabis sativa* L, dont la teneur en delta-9-tétrahydrocannabinol n'est pas supérieure à 0,30 % et qui sont inscrites au catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles ou au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France. La détermination de la teneur en delta-9-tétrahydrocannabinol des variétés précitées et la prise d'échantillons en vue de cette détermination sont effectuées selon la méthode prévue en annexe ; Les fleurs et les feuilles sont produites à partir de plantes issues de semences certifiées. La vente de plants et la pratique du bouturage sont interdites. Seuls des agriculteurs actifs au sens de la réglementation européenne et nationale en vigueur peuvent cultiver des fleurs et des feuilles de chanvre.

II. - Les fleurs et les feuilles des variétés mentionnées au I ne peuvent être récoltées, importées ou utilisées que pour la production industrielle d'extraits de chanvre. Sont notamment interdites la vente aux consommateurs de fleurs ou de feuilles brutes sous toutes leurs formes, seules ou en mélange avec d'autres ingrédients, leur détention par les consommateurs et leur consommation.

L'achat de fleurs et de feuilles de chanvre produites sur le territoire français fait l'objet d'un contrat écrit entre producteur et acheteur. Le contrat comporte des informations sur le volume et le prix des produits. Le contrat peut comporter des informations sur la qualité attendue des produits. Le contrat est conclu avant le début de la campagne de production.

III. - La teneur en delta-9-tétrahydrocannabinol des extraits de chanvre, ainsi que des produits qui les intègrent, n'est pas supérieure à 0,30 %, sans préjudice des dispositions des articles 14 et 15 du règlement (CE) n° 178/2002 et de l'article 4 du règlement (CE) n° 767/2009.

Article 2

Les produits issus du chanvre prévus à l'article 1er ne peuvent être importés en provenance de pays hors de l'Union européenne ou exportés en dehors de l'Union européenne que s'ils sont accompagnés des documents attestant de leur conformité au présent arrêté.

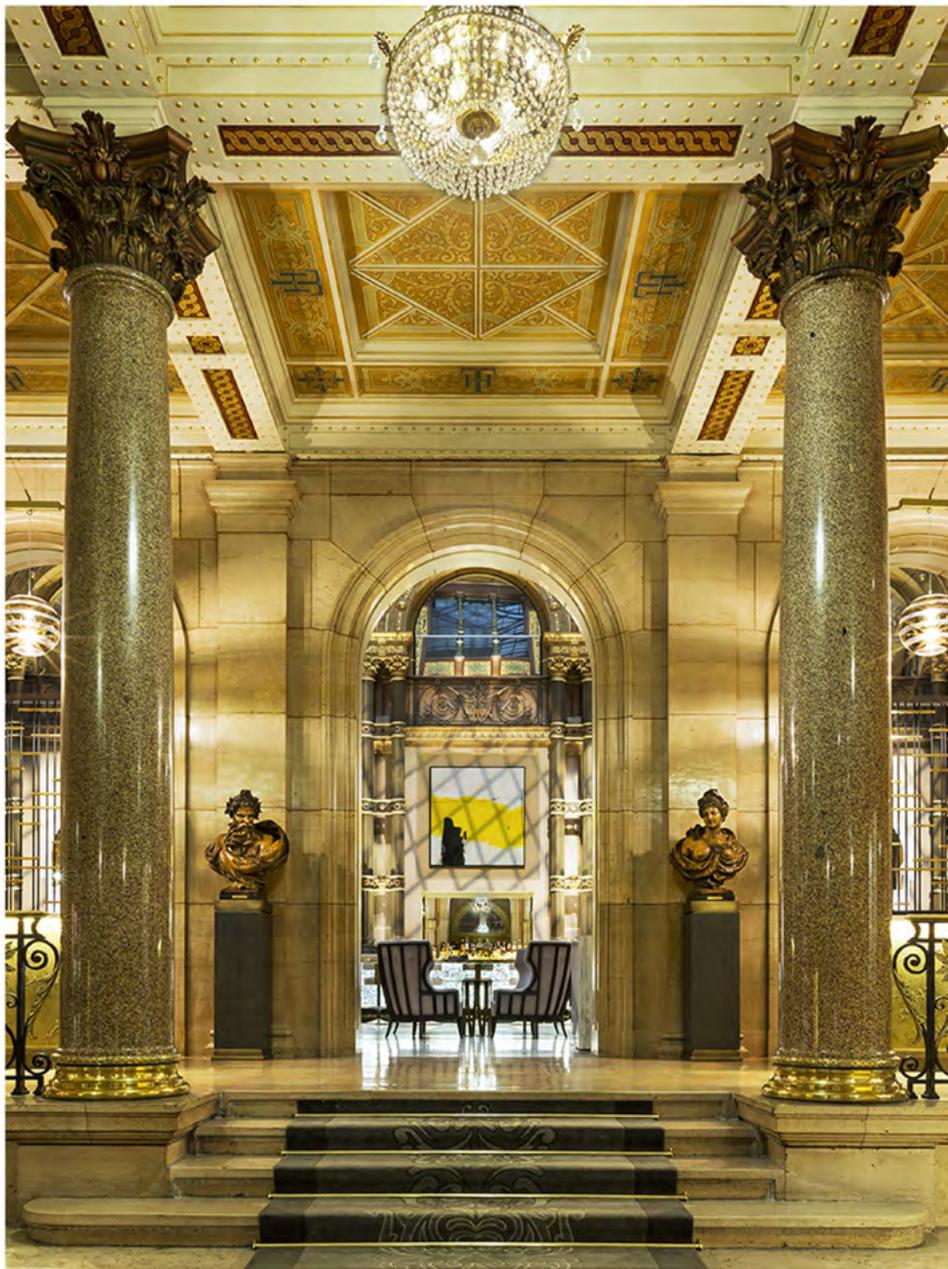
Article 3

L'arrêté du 22 août 1990 portant application de l'article R. 5132-86 du code de la santé publique pour le cannabis est abrogé.

Article 4

Le directeur général de la santé, le directeur général de l'alimentation, le directeur général des entreprises et le directeur général des douanes et droits indirects sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.





Desserts de Fêtes

POUR MOMENTS CONVIVIAUX

Pour les Fêtes de fin d'année, Hautes Exigences vous propose de réaliser vous-même vos desserts hivernaux. Des artisans du Beau & du Bon ont répondu présents pour vous dévoiler leurs recettes. De quoi passer un délicieux moment, à deux, en famille ou entre amis, à réaliser le dessert festif du déjeuner ou du dîner.

Notre rédaction vous écoute, et vous a entendu l'année dernière, lorsque vous évoquiez une certaine méfiance autour des mets sucrés que vous voyez dans la Presse. Nous n'allons pas y revenir, mais pour celles & ceux qui nous découvrent avec ce numéro, plongez-vous dans le Hautes Exigences n°3.

La fin d'année approche. Elle fut mouvementée et ne nous a pas épargné. Offrons-nous une coupure pour prendre de la hauteur et profiter de l'instant avec nos proches.

Cuisiner, c'est exprimer avec le cœur, sa personnalité et son envie. Y lier des saveurs et des textures. Sucrées comme salées. Souvent, pour le plus grand plaisir de celui ou celle qui cuisine, et pour ses hôtes.

Un moment qui peut être solitaire, ou se partager à plusieurs. Cuisiner, c'est aussi prendre le risque de rater. Les plus beaux ratages livrent parfois de jolies surprises. Il ne faut pas en avoir peur. Au pire, la prochaine fois ce sera mieux. Si la texture de votre mousse au chocolat est ratée, au final, cela peut être une excellente crème chocolatée. Tout est une question de goûts.

Lorsque les textures et les saveurs convergent en gourmandise. Quand le mets apporte du plaisir, c'est que l'objectif est réussi. Au final, la satisfaction est telle que l'on passe un bon moment. Autant se lancer !



"Inspired by the past, Designed for the future"



La Bûche Marron-Vanille

Recette de FLEUR FÉRAGUS pour PIERRE CHAUVET

Bûche pour environ six personnes.

1/ Biscuit roulé à la crème de marron

Ingédients:

- 3 jaunes d'œufs - 5 blancs d'œufs
- 70g de sucre semoule - 40g de sucre semoule
- 50g d'huile de pépin de raisin - 50g de lait entier
- 160g de crème de marron d'Ardèche
- 90g de farine T55 - Une pincée de levure chimique
- Une pincée de sel fin

Monter les jaunes d'œufs avec les 40g de sucre et en parallèle les blancs avec les 70g de sucre.

Incorporer délicatement les blancs montés aux jaunes puis la pâte de marron détendue avec un peu d'appareil.

Tamiser ensemble la farine avec la levure chimique et le sel pour éviter les grumeaux.

Ajouter délicatement ces poudres aux œufs montés. Finir avec le lait et l'huile de pépin de raisin.

Préchauffer votre four à 170°C.

Déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque allant au four. Verser le biscuit et l'étaler de façon régulière. Enfourner pour 15 à 20mins.

Il faut qu'il soit légèrement doré. Retourner le biscuit à la sortie du four sur un torchon légèrement humide. Une fois refroidit étaler la crème de marron.

2/ Chantilly Vanille

Ingédients:

- 300g de crème 35% de matière grasse
- 30g de sucre glace - Une demie gousse de vanille
- Un quart de feuille de gélatine

La veille au soir, faire bouillir la crème avec la vanille. Hors du feu ajouter la gélatine et le sucre glace. Laisser la gousse dans la crème pour la nuit. Le lendemain retirer la gousse de vanille et faire monter la crème.

Étaler sur le biscuit et la crème de marron (garder un peu de crème pour le décor de la bûche)

Rouler le biscuit le plus finement possible. Puis, filmer la bûche délicatement et laisser prendre au frais au moins deux heures.

3/ Vermicelles de marron

Ingédients:

- 100 gr de pâte de marron d'Ardèche
- 100 gr de crème de marron d'Ardèche

Faire monter les deux ensembles jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Disposer avec une douille à mont blanc sur le dessus de la bûche de façon harmonieuse.

4/ Meringue pour le décor

Ingédients:

- 100g de blancs d'œufs - 100g de sucre semoule
- 100g de sucre glace tamisé

Monter les blancs avec le sucre semoule. Une fois la meringue bien montée, ajouter le sucre glace tamisé. Sur une feuille cuisson, pocher de petites gouttes de meringue à l'aide d'une douille cannulée.

À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer un petit peu de meringue et l'étaler de façon à former un éclat comme sur la photo), ils serviront à finir les bouts de la bûche.

Cuire à 90°C, à chaleur tournante pendant au moins deux heures. harmonieuse.

5/ Décor

Pocher quelques petites gouttes de chantilly vanille.

Intercaler les meringues ainsi que les marrons au sirop ou des marrons glacés. Disposer les embouts des bûches. Un petit peu de feuille d'or et votre bûche sera prête pour votre table de fête.

Pierre Chauvet est un Chocolatier qui œuvre entre Valence (Drôme) & Aubenas (Ardèche). Ses créations sont gourmandes et subtiles. Ce personnage lumineux de la gastronomie, traduit avec ses produits, des moments sincères. Nous adorons ses cuillères en chocolat (noir & au lait) qui viennent fondre dans les cafés. Ses Chardons de Provence sont une déclaration d'amour au praliné.





Bûche Praliné Speculos

Recette de ERIC KAYSER pour MAISON KAYSER

Bûche pour environ six personnes.

1/ Biscuit Roulade

Ingredients:

- 127 g de farine T55 -211 g œuf frais
- 85 g jaune d'œuf -158 g sucre semoule
- 127 g blanc œuf -42 g sucre semoule
- Une pincée de sel fin

Tamisez la farine puis monter les œufs + jaunes + sucre semoule ensemble.

Ensuite, monter les blancs avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés au mélange précédent, puis la farine. Cuire l'ensemble à 170°C.

2/ Ganache montée speculos

Ingredients:

- 31 g couverture ivoire -37 g pate de speculos
- 118 g crème liquide -9 g masse gélatine
- (2g de gélatine en poudre type bovine pour 6g d'eau)

Faire bouillir la crème puis incorporer la masse gélatine. Puis verser sur la couverture ivoire et la pâte de speculos. Mixer le tout et laisser en chambre froide 24 h.

3/ Meringue française

Ingredients:

- 13 g blanc d'œuf -13 g sucre semoule -13 g sucre glace

Faire une meringue bien ferme et pocher des boudins avec une douille uni 30mn. Laisser cuire 1h30 à 80°.

4/ Mélange speculos noisette

Ingredients:

- 450 g brisures de speculos -150 g noisettes torréfiées

Mixer au robot le biscuit speculos et les noisettes torréfiées en petits morceaux.

5/ Montage

Rouler le boudin dans le mélange speculos noisette. Pocher la ganache montée décor dessus. .

Un petit peu de feuille d'or et votre bûche sera prête pour votre table de fête.

La Maison Eric Kayser est incontournable. Elle représente aujourd'hui un réseau international de boulangeries artisanales avec plus d'une centaine de boutiques situées dans vingt pays. On aime la qualité des produits proposés, toujours avec une régularité que l'on peut qualifier d'exceptionnelle.



Entremêt Exotique Dans les Étoiles

Recette de VÉRÈNE INDEKEU pour LA COUR D'ORGÈRE
Entremêt pour environ six personnes.

1/ Base Coco

Ingédients

- 200 ml de lait de coco - 100 g de yaourt au soja nature
- 60 ml d'huile neutre - 160 g de farine
- 100 g de noix de coco râpée - 130 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique - Une pincée de selfin

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un récipient, mélangez la farine, la noix de coco, le sucre, la levure chimique et la pincée de sel. Ajoutez le lait de coco, le yaourt et l'huile, puis bien mélangez pour obtenir une texture homogène.

Versez la pâte dans un moule à charnières ou découpez un cercle de papier sulfurisé à déposer au fond du moule.

Enfournez pour 30 à 45 mn (durée variable selon les fours), vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche. À la sortie du four, laissez le gâteau refroidir puis démoulez-le..

2/ Mousse mangue

Ingédients

- 500 g de purée de mangue - 200 g de crème de coco
- 6 feuilles de gélatine - 70 g de sucre (facultatif)
- Fruits frais (carambole, fruit de la passion, billes de mangue...)
- Un pot de confiture Dans les étoiles

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir avec de l'eau tiède ou froide, réservez de côté.

Si vous n'avez pas de purée de mangue, pelez des mangues fraîches et mixez la chair au robot, avec un peu de jus de citron, et le sucre.

Égouttez la gélatine ramollie, mettez-la dans un verre avec 2 CS d'eau, puis faites fondre quelques secondes au micro-ondes en surveillant, ça ne doit pas dépasser du haut du verre. Incorporez la gélatine fondue, et mélangez de nouveau. Incorporez ensuite la crème de coco.

3/ Montage & dégustation

Versez la préparation sur le gâteau au coco (il a été découpé avec le cercle, et on garde le cercle pour verser la mousse). Laissez prendre au frais au moins 3h.

Décorez avec des fruits frais et la confiture La Cour d'Orgère «Dans les étoiles» ananas passion raisins au rhum citron vert.

La Cour d'Orgères enjôle avec ses confitures cuites au chaudron, dans son atelier de la presqu'île de Quiberon dans le Morbihan. Élaborées avec les meilleurs fruits, de préférence locaux et de saison, la Cour d'Orgères signe des confitures Haute Couture !



Financier aux Poires Citronnées

Recette de AURÉLIEN DUFFO pour HAUTES EXIGENCES

Dessert sans gluten & sans lactose pour environ six personnes.

1/ Financier sans gluten, sans lactose

Ingédients

- 40 g de Beurre ou 4 cl d'huile de sésame
- 10 gr de farine de maïs - 3 blancs d'œuf
- 40 gr de poudre d'amandes - 40 gr de sucre

Faire fondre le beurre à feu doux.

Dans un saladier fouetter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne un peu mousseux.

Incorporer le beurre fondu et refroidi ou l'huile de sésame, la poudre d'amandes et la farine de maïs. Mélanger le tout pour obtenir un ensemble homogène (avec un appareil ou au fouet).

Verser la préparation dans un moule. Pour cette recette, j'ai utilisé un moule à empreintes de tartelette en silicone. Vous comprendrez pourquoi pour le montage du dessert.

Faites cuire les financiers une douzaine de minutes, dans un four préchauffé à 180 degrés. Faites bien attention à la cuisson, certains fours vont plus vite que d'autres.

2/ Crème de Citron Bio au miel

Ingédients

- 3 citrons jaune - 40 g de Beurre - 2 œufs
- 1 Cuillère à café de Maïzena - 50 gr de miel
- Facultatif: 1 pincée de Cardamome et d'Anis Vert

Laver les citrons et en 'zester' 1, mettre les zestes très fins dans une casserole.

Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans la casserole puis verser le miel et la Maïzena et remuer, et chauffer à feu doux.

Battre les œufs dans un récipient séparé. Une fois les œufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la maïzena et les zestes.

Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Attention : toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés, sinon, la crème de citron pourrait brûler

Oter du feu et laisser refroidir.

3/ Montage

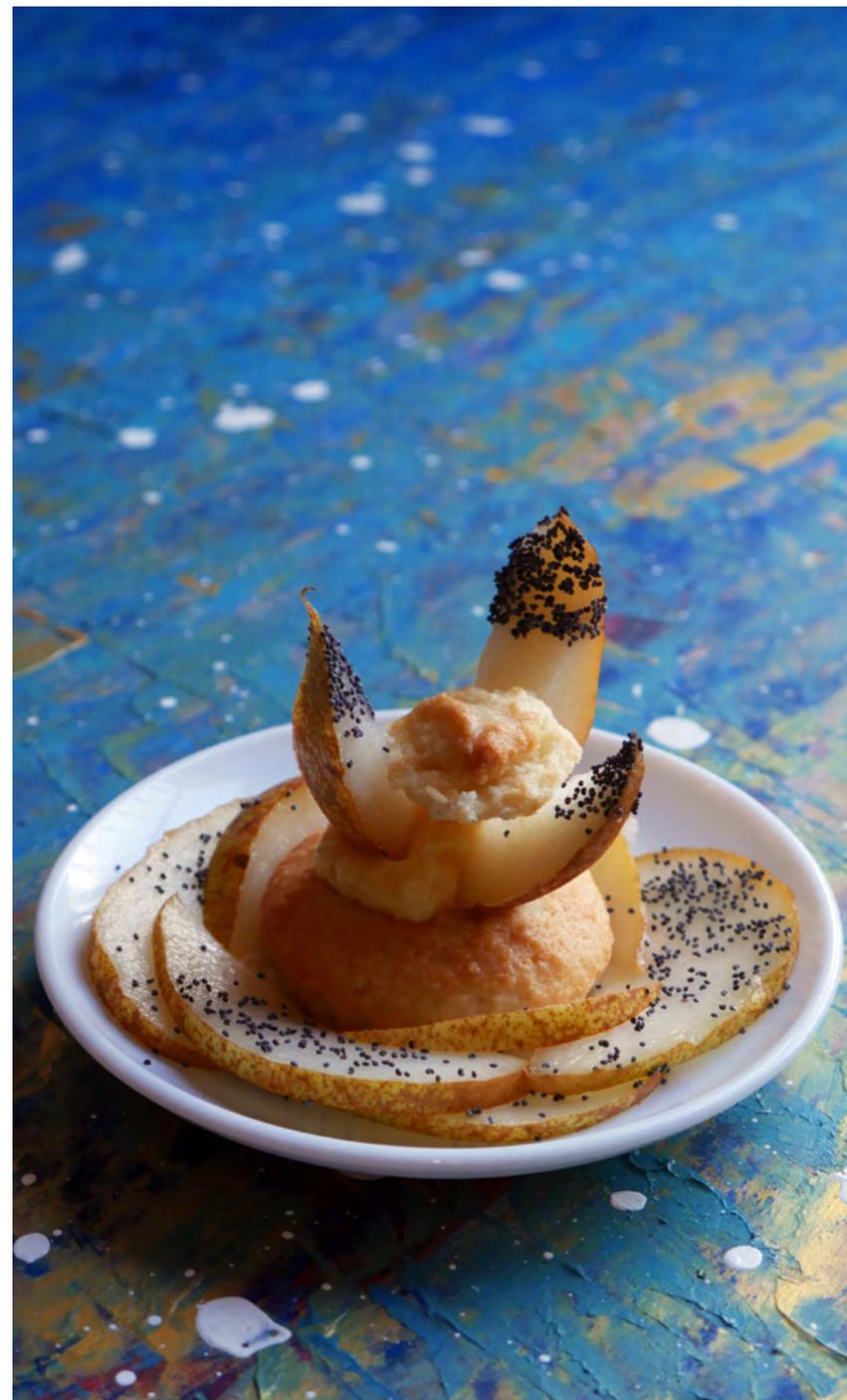
Ingédients

- 3 belles poires - Graines de Pavot

Dans des assiettes à dessert, disposer un fin lit de crème de citron, sur lequel vous allez déposer le financier au centre. Au couteau, tailler un demi-cône dans les financiers afin de créer un puit, dans lequel intégrer la crème de citron. Conserver les chapeaux* à part.

Coupez les poires en fines tranches, dans le sens de la hauteur. Planter trois tranches taillées de poire dans chaque puit contenant la crème de citron. Disposer le chapeau* prélevé au centre. Il doit tenir en équilibre. Poser sur la crème de citron autour du financier de fines tranches de poire, et décorer l'ensemble avec des graines de pavot. Laissez les assiettes refroidir au frigo.

Il n'y a plus qu'à sortir les assiettes au dernier moment et c'est prêt. Bonne découverte !



Une si belle lumière

PLEINE DE SENS

Chez Hautes Exigences, on aime bien les produits qui ont du sens, qui incarnent une certaine vision de l'éthique, de solidarité. Ainsi, nous vous présentons deux pépites, pleines de sens, pour soi ou à offrir tel un présent.

Fondée en 2017, Les Charity Bougies de Ny sont devenues en moins de 5 ans, un Must du raffinement à la française. Ces bougies sont toujours des pièces uniques, réalisées artisanalement, en recyclant un bel objet, acheté de façon solidaire, en France. Ce recyclage 100 % solidaire est la démarche centrale de cette structure artisanale.

Ainsi chaque pièce créée, participe directement en amont, aux financements des actions d'entraide des associations, des magasins d'insertion, des fondations, des refuges & cie.

Depuis 2019, Les Charity Bougies de Ny se retrouvent même dans les plus beaux magasins parisiens, comme Le Bon Marché, le BHV, les Galeries Lafayette, grâce aux encouragements de Daniel Rozensztroch.

Notre autre coup-de-cœur se trouve chez Maisons du Monde. À l'occasion des fêtes de fin d'année, Maisons du Monde s'associe à la créatrice au grand cœur Sakina M'sa. Cette pionnière de la mode durable, propose d'illuminer les tables et d'égayer les cœurs, grâce à une bougie d'un beau bleu profond, en verre recyclé, et cire végétale.

L'intégralité des bénéfices sera reversée à la Fondation des Femmes. Aussi, ce présent à offrir, fait également office de don. Il permettra de financer des lieux de vie plus chaleureux pour les femmes en difficulté. Cette bougie solidaire est à retrouver dans la sélection des magasins Maisons du Monde, en France et à l'international, ainsi que sur le site internet de la marque.



BOUGIE PARTAGE - SAKINA M'SA AVEC MAISONS DU MONDE



LES CHARITY BOUGIES DE NY @THEPINEAPPLECHEF ELLISE DUMAS



Les Bulles de Rêve

2022 va bientôt se clore. Une occasion rêvée pour se faire plaisir, et émerveiller nos palais. Après une année si singulière, il est temps de se laisser porter par la légèreté et l'effervescence.

On pourrait affirmer que s'offrir de la légèreté est nécessaire. Primordial pour notre psyché, et pour relâcher des tensions que nous avons accumulés en 2022. Si certains le font avec du mouvement, notre rédaction le fera avec de l'effervescence champenoise.

Cela tombe-à-pic ! Les vins de Champagne sont vraiment variés. Il y en a pour tous les goûts, tous les budgets. Disponibles en blanc, en rosé, le champagne se distingue des autres bulles. S'incarnent en lui, différentes philosophies.

La célébration le porte en tant que boisson. Son caractère terroir le fait résonner en Grand Vin. Du Champagne de Vignerons aux Grandes Maisons de Champagne, c'est tout un univers de style, de signature, de terroir, et de cépage, qui s'offre à vous.

Si vous souhaitez en savoir plus sur le Champagne, lisez en amont le Hautes Exigences numéro 3, avec son dossier spécial Champagne. Ainsi, vous pourrez mieux comprendre l'histoire du champagne, ses dosages, la différence entre un Blanc-de-Blancs, un Blanc-de-Noirs etc.

RESTREPO®

WWW.RESTREPO-WATCHES.COM



Les Bulles de Plaisir

CHAMPAGNE RÉMI COUVREUR *Champagne Brut*

Ce Champagne de vigneron présente un nez viennois aux éclats de mirabelles fraîches et confites. Puis, il se dévoile entre des nuances de fruits blancs et de la crème brûlée dans un soupir toasté. La bouche est salivante, sur une fraîcheur salivante et énergique, portée par les pommes vertes. Sa finale se clôture sur un fin iodé mentholé. Une cuvée idéale dès l'apéritif, et joyeuse sur les bouchées à la Reine.

CHAMPAGNE DRAPPIER *Carte d'Or Champagne Brut*

Cuvée iconique par excellence, elle est sûrement la plus belle et la meilleure des introductions au style de la Maison Drappier. Les fruits blancs se mélangent aux fruits jaunes, dans un esprit de viennoiserie au beurre. La bouche conserve l'esprit du nez tout en livrant une approche terroir marquée, comme peut en témoigner son salivant en finale. On l'aime dès l'apéritif, avec les charcuteries et les poissons fumés.

CHAMPAGNE M.MARCOULT *Cuvée Exception Champagne Extra-Brut*

Son nez aérien nous plonge dans la fraîcheur d'un floral poudré où s'entrelace la tendresse de la poire, le croquant de la pink lady dans une dimension viennoise, en pointes de fleurs et de coing. La bouche est savoureuse avec une lumière qui reprend l'univers du nez. Ce blanc aussi suave que séducteur fera des ravages sur les plateaux de sushi, le porc à la baie roses et les spécialités fromagères de l'hiver.

Les Bulles de Terroir

CHAMPAGNE YVES JACQUES
Champagne Blanc-de-Noirs Brut Nature

On plonge dans un univers gourmand où les pralines se lient aux fruits secs comme l'amande, les noisettes, avant d'introduire les fruits confits & exotiques, dans une trame pâtissière. La bouche est pleine de fraîcheur, tendue, énergique et salivante. Son toucher à l'esprit jus de cailloux est parfait pour accompagner la truite au four, les huîtres et les fromages frais.

CHAMPAGNE MARLENE DELONG
Cuvée Zéro - Champagne Non-Dosé

Un Coup-de-Cœur de nos lecteurs. Direction la Côte de Sézanne pour cette cuvée très aérienne, qui fait office de balade gourmande, dans les fruits jaunes avec un esprit pâtissier très charmeur. La bouche nous envoie avec son énergie vibrante, sa fraîcheur la dévoile comme une bulle de liberté. Cette cuvée envoûtante par son salivant zesté, est magnifique pour les poissons et les crustacés.

PENET-CHARDONNET
Terroir & Sens Champagne Grand Cru Extra-Brut

Un nez profond, sur les fruits jaunes à noyaux, qui se poudre dans des soupirs de frangipane savoureuse en pointes d'épices douces et suaves. La bouche est ample avec une jolie mâche. Ode aux prunes, aux mirabelles dans la fraîcheur acidulée des fruits blancs, qui sied tant la volaille aux morilles, le porc à la citronnelle et le veau.



Les Bulles de la Transparence

CHAMPAGNE PIERRE CALLOT

*Les Chemins de Paradis
Blanc-de-Blancs Grand Cru*

Son âme est crayeuse, délicate, avec des notes de fruits blancs et de yuzu frais. L'ensemble est finement brioiché et oscille entre facettes florales, petits fruits jaunes à noyaux biens juteux. La bouche est aérienne avec une élégance attendrie par les zestes confits et son énergie sied à merveille la cuisine lacustre, les viandes blanches. Un champagne de Terroir qui sait se livrer dès l'apéritif.

MAISON MUMM

*Cuvée RSRV 2015 Blanc-de-Blancs
Grand Cru Brut Millésimé*

Une ode au terroir Grand Cru de Cramant dans une expression 100% Chardonnay du millésime 2015. On plonge dans les agrumes frais bordés de fleurs, de soupirs pâtisseries en devenir. La bouche est onctueuse, tout en étant aérienne, avec un tactile qui nous laisse rêveur avec sa pointe de craie, savoureuse. Ce Blanc-de-Blancs convient parfaitement la cuisine lacustre et de la mer.

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

*Champagne Grand Cru
Cuvée des Moines Blanc-de-Blancs*

Un nez délicat et gourmand qui s'ouvre sur des notes de toasts beurrés et torréfiés qui enjôlent les fruits jaunes à noyaux dans une jolie trame suave. La bouche est aérienne, avec une très belle énergie qui s'amuse en pointes de craie autour d'un salivant séducteur d'une tension remarquable. Une cuvée parfaite pour accompagner un Camembert rôti et les poissons fumés.





Cuvées Spéciales

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE
Cuvée Légendaire Champagne Brut

La Cuvée Légendaire rassemble 10 années de vendanges choisies une à une par le Chef de Caves pour créer cette cuvée spéciale, le tout dans une dualité de Chardonnay / Pinot Noir. On y retrouve les fruits blancs et les fruits confits, dans des revets torréfiés, toastés et pâtissiers. En bouche, les zestes se mêlent à une jolie énergie fusante, en nuances florales. Un Champagne parfait pour accompagner les viandes blanches, les plateaux de fromages tout comme les charcuteries fines.

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD
Champagne Brut Blanc-de-Blancs 2013
Édition Liberté Anne Commet

Dans ce Grand Blanc de caractère, l'âme des Grands Crus, effectivement, Le Mesnil-sur-Oger et Oger sont au cœur de ce millésimé. Il est saisissant par ses notes énergiques et aromatiques, entre zestes frais, fruits jaunes du verger, et un amandé vert en pointes viennoises. La bouche se dévoile par ses soupirs crayeux, iodés, qui enjôlent la granny smith, les prunelles et les fruits secs. Une cuvée magique pour le caviar, les crustacés et qui se révèle étonnante avec les poissons fins en sauce.

CHAMPAGNE THIÉNOT
Cuvée Alain Thiénot Champagne Brut 2008

La Maison Thiénot a beau être confidentielle, elle signe de beaux champagnes de style. Ce 2008 dévoile par un univers droit, élégant et floral. Les fruits blancs rencontrent des baies à noyaux juteuses, dans ses revets délicatement torréfiés et pâtissiers. La bouche incarne une belle tension, qui se lie à son énergie dans un duo zesté de pamplemousse rose et de yuzu. En finale, la rose séchée vient clore cette partition lumineuse qui sera sublime pour accompagner les crustacés et les poissons fins.



L'effervescence en Rosés

CHASSENAY D'ARCE *Cuvée Rosé - Champagne Rosé Brut*

Cette gourmandise sur le fruit, s'amuse entre baies sauvages, groseilles et fruits noirs. On aime ses épices douces qui accompagnent son soupir toasté. La bouche est tendre, avec le juteux du cassis, et une floralité séchée. Un rosé à la finale salivante, réglissée et aux aspérités joviales. Idéal pour les viandes blanches, les poissons et le moelleux champenois.

FRANCK PASCAL *Tolérance - Champagne Rosé Brut*

Une cuvée à message pleine de lumière. Sa délicatesse de fruits bleus enjôlent un caractère roncier presque romantique par sa trame aromatique pour embrasser un suave pâtissier de tarte aux mirabelles. La bouche est énergique avec des accents aériens où la rose se froisse en offrant un toucher sublimant les crustacés, les poissons en tataki et les viandes blanches aux épices.

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN *Champagne 1er Cru Brut Rosé*

Un rosé délicat qui s'ouvre sur les petits fruits rouges et la noix comme pour introduire les fruits secs. Partition envoûtante avec le juteux de la fraise et de la groseille qui rejoignent la fleur de cassis. La bouche est énergique et aérienne. Son toucher séducteur se pare de rose séchée dans une longue fraîcheur idéale pour un homard flambé, un tartare de thon et le porc rôti.

Les Bulles de Philosophie

CHAMPAGNE LALLIER
Cuvée Réflexion R.019 - Champagne Brut

Dès son nez brioché, se dévoile une oasis dans laquelle les agrumes et tarte aux quetsches se partagent la vedette en co-signant des nuances florales. En bouche, la fraîcheur se mêle à des revers de mandarines et de fruits blancs, tandis que les zestes séchés explosent avec une jolie tension. Sa trame salivante sied à merveille l'univers lacustre et celui des rivières.

CHAMPAGNE A.R. LENOBLE
Intense Mag 18 - Champagne Brut

Sa trame florale en pointe de fruits blancs et de pêches de vigne, est délicate. Attendrissante, avec son univers de pâtisserie au beurre charmeur. La bouche est énergique et aérienne. Elle entremêle les fruits secs en pointes d'amandes, à un salivant iodé et intense, audacieux, pour faire de beaux accords à table. Les oursins et les huitres n'en sont que meilleurs !





Les Hautes Cuvées

POL ROGER

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill 2013

Ce 20^{ème} opus de la Maison pour commémorer la longue amitié entre Churchill et Odette Pol Roger est une cuvée spéciale encore sur la retenue. Pardonnez-lui sa jeunesse, cette cuvée peut facilement vieillir 20 ans de plus. Elle s'ouvre avec ce caractère floral, aux accents de beurre salé, qui s'anime dans un esprit de pâtisserie aux fruits confits en devenir. La bouche, très élégante, livre une énergie folle, au service de grands amers nobles des fleurs.

JOSEPH PERRIER

Cuvée Joséphine 2014- Champagne Extra-Brut

Cuvée de prestige, elle s'incarne dans une délicatesse pâtissière aux faux-airs de pain au raisins, avec le suave de la mandarine confite accompagnée de fruits secs. Sa bulle d'une grande finesse nous transporte avec élégance dans des dimensions aériennes. Une déclaration d'amour irrésistible, presque langoureuse, qui fera chavirer les cœurs avec du homard, du chapon et même un tartare de St-Jacques. Un Coup-de-Cœur de nos lecteurs!

CHÂTEAU DE BLIGNY

*Millésime du Château de Bligny
Champagne Blanc-de-Blancs 2010*

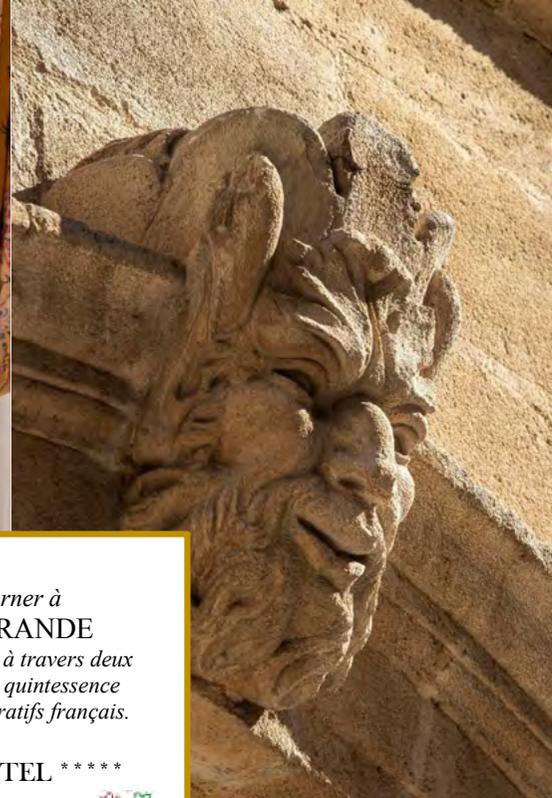
L'une des plus belles expressions de la Côte-des-Bar! Son nez délicat est porté par les fruits jaunes avec le suave d'une floralité poudrée. La pêche de vigne rayonne avec les prunes & des mirabelles, dans un caractère toasté pâtissier, qui n'en est que plus saisissant. En bouche, c'est aérien, vibrant, avec de beaux amers floraux en pointe de prune, magnifique pour accompagner le Caviar de France, les langoustines et les poissons fins en sauce.





50 ANS D'HISTOIRE INSPIRÉS PAR LA NATURE
www.mathon-paris.com





*Séjourner à
LA MIRANDE
est un voyage à travers deux
siècles de la quintessence
des arts décoratifs français.*

HOTEL *****
RESTAURANT 🍷🌿
ATELIER DE CUISINE
SALON DE THE
BAR

www.la-mirande.fr



Les Secrets Éthérés

DE FRANCE & DE NOS RÉGIONS

On dit souvent que la France est d'une richesse incroyable. D'une diversité que beaucoup de pays nous envient. Pourtant, force est de constater que dans les rayons de nos supermarchés et de nos cavistes, les spiritueux, liqueurs, et autres créations françaises brillent par leur absence. Et si nous y mettions du nôtre ?

L'année dernière, beaucoup de nos lecteurs avaient été surpris par notre sélection de liqueurs et des spiritueux, aux identités régionales et 100% Made-in-France. Certains avaient même découvert qu'il y avait une distillerie non loin de chez eux. Aussi, pour ce numéro de transition entre 2022 & 2023, nous mettons une fois de plus, le cap vers une sélection 100% française.

Une ode à l'expression des fruits, des aromates, des fleurs, des plantes aromatiques et bien d'autres. Hautes Exigences vous embarque ainsi, entre pépites et découvertes, qui méritent toutes le détour, et qui changeront peut être votre regard sur les spécialités éthérées du territoire français.

D'ailleurs, pourquoi ne pas tenter les fruits à l'eau-de-vie? Ils peuvent être une délicieuse invitation à la découverte des liqueurs et des spiritueux.

Au sein de la rédaction, nous sommes sous le charme des pruneaux à l'Armagnac de Dartigalongue. Ils peuvent se consommer seuls ou en accord à table avec un foie gras, pour les gibiers à plumes farcis pendant les fêtes, ou encore en dessert, accompagné une crème glacée.

Il en est de même pour les Griottines® Peureux, qui font aussi bien le bonheur des boissons effervescentes, à l'image du Champagne, des Crémants ou des autres (Spumante, Cava). On les adore aussi en dessert, et en accompagnement du civet de biche.

LABALLE

Resistance - Bas Armagnac

Issu à 100% du cépage baco, cet armagnac se compose de trois armagnacs de six ans minimum. Les eaux-de-vie ont passé leur première année après la distillation dans des barriques neuves de 420L de chêne noir gascon. Le reste de l'élevage, se déroule dans des barriques plus vieilles, afin d'estomper les notes boisées, et développer des notes oxydatives. Cet assemblage, composé de 2009, 2010 et 2012 se livre merveilleusement bien ! Un nez gourmand, sur les fruits juteux à noyaux, en nuances florales et soupirs d'épices douces zestés. Sa bouche onctueuse, se pare de racine d'iris en finale pour aborder un salivant très raffiné. Un Bas Armagnac de dégustation, qui fera des merveilles avec un Cohiba Esplendidos, et à table autour des gibiers comme le chevreuil.





DOMAINE TARIQUET
Blanche Armagnac Pure Folle Blanche

La Folle-blanche est le cépage le plus ancien de l'Armagnac. Son eau-de-vie est connue pour sa finesse, sa souplesse et son fruité. Ici, cap sur les fruits trop mûrs, avec une certaine onctuosité. Un bal de coings, de prunes et prunelles, au toucher élégant, gras et séveux. On l'aime avec les charcuteries et les viandes blanches au four.

MAISON FERRAND
10 Générations 1^{er} Cru de Cognac

Cet hommage aux 10 générations qui ont su transmettre leur Savoir-Faire, s'exprime avec l'Ugni-Blanc en Majesté et met la Grande Champagne à l'honneur. En découle un univers floral, fruité, gourmand, qui se pare de douces épices. La bouche est belle, avec une intensité aromatique remarquable. Sa finale salivante se lie à de jolies aspérités suaves pour la table, et donne un tout autre sens aux gibiers de l'Automne-Hiver.

MARTELL
Cordon Bleu Extra Old Cognac

Un grand classique, qui ne cesse de charmer. Le Cordon Bleu Extra Old est une Ode aux Borderies, mais pas uniquement. Son fruité presque confit, en pointes d'épices douces, est merveilleux avec ses faux-airs de pâtisserie de fruits jaunes et blancs. Sa bouche est d'une onctuosité savoureuse, en arborant fruits secs et confits dans un royaume zesté. Un cognac de dégustation, parfait pour le canard et les gibiers à plumes.

LOUIS ROYER
VSOP Cognac

Cette belle maison fêtera en 2023 son 170^{ème} anniversaire. Avec son VSOP plein de charme, elle dévoile un Cognac sur le fruit, avec une tarte Tatin gourmande, et des fleurs aux revers poudrés. Sa bouche est onctueuse, saisissante, avec une longueur et une attaque très agréable. Avec ce VSOP, la Maison Louis Royer se présente comme une délicieuse porte d'entrée aux différents types de Cognac. Avis aux néophytes comme aux connaisseurs, cette cuvée est pour vous. Elle fera des ravages avec les viandes blanches et les fruits de mer.

DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE
Cordelier Bio Eau-de-vie de Marc-de-Provence

Cordelier tient son nom du couvent des Cordeliers situé à Forcalquier. Il est obtenu par distillation de marcs de raisin blanc et rouge de Provence, issus du Château de la Verrerie (Luberon) et du Domaine la Blaque (Pierrevet). Bal de caractère, fleuri et fruité secs, il est parfait pour accompagner le Banon et les gibiers à plumes & poils.

SAB'S

La Poire - Eau-de-Vie de Poire Williams 2022

SAB's c'est le surnom de Mathieu Sabbagh, l'homme qui a décidé de travailler les spiritueux vivants à la main, pour faire renaître des eaux de vies originales, plantées dans le terroir bourguignon, comme le viticulteur sait le faire avec ses parcelles et ses raisins. Son eau-de-vie de poire millésimée est délicate, crémeuse et lumineuse. Sa bouche au toucher spiritueux aborde une certaine approche de la gourmandise, en conservant l'âme juteuse du fruit frais. En accord, la tarte aux noix sonne comme une évidence, le saucisson pistaché et le Brie de Meaux s'y prêtent extrêmement bien, tout comme les chocolats.

CÎROC

Cîroc Passion, Vodka infusée

Vodka française issue du raisin et distillée 5 fois, Cîroc dévoile sa version Passion et se pare d'accents exotiques. Des airs de papaye jouxtent le fruits de la passion, dans une marmelade poudrée, qui rappellera des souvenirs à certains. Sa bouche est presque liqueureuse, avec une fraîcheur salivante qui permet de faire de beaux accords sur les plateaux de sushis, la cuisine épicée de l'Asie du Sud-Est.

DISTILLERIE COMBIER

Pure Folie, Liqueur de Fruit

Attention, gros coup-de-cœur pour cette liqueur, qui officie comme une ode à la fraise de la Vallée de la Loire. Son approche est très gourmande avec un suave envoûtant. Sa vivacité est apportée par le Chenin, une pointe subtile d'épices, de menthe et de gingembre. Sa bouche énergique et sa trame liqueureuse sont magnifiantes pour accompagner un rôti de porc à la baie rose, le tartare de saumon et le foie gras. Une grande liqueur décomplexée et ravageuse de cœur. Une délicate invitation pour celles et ceux qui ne consomment pas de spiritueux ou de liqueurs.

LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Fleur de Figue, Liqueur de figue

Avec la Fleur de Figue, la Liquoristerie de Provence nous présente une invitation à croquer dans la figue de Solliès du début de l'automne. Ode à son caractère gourmand, attachant, avec une belle fraîcheur en finale. On la trouve étonnante pour la gastronomie orientale, merveilleuse pour les tajines et les couscous.

DISTILLERIES D'ISLE-DE-FRANCE

Gin d'Automne

Dans cette étonnante partition, la Distillerie d'Isle-de-France met à l'honneur les carottes, les agrumes, la fève de Tonka avec une pointe de gingembre. Totalement surprenant, le résultat est magnifique et un grand coup-de-cœur. On adore sa longueur vibrante en finale, qui l'invite en dégustation. Seul ou en accord. Ce gin est stupéfiant avec les desserts de café et les charcuteries truffées.



AWEN NATURE
Esprit Voyageur. Rhum & Botanique

"Rhum distillé avec café, sarrasin & bourgeon de fleur d'oranger". Une accroche si tentante que nous avons voulu en faire l'expérience ! Les grains de café noir de Colombie rencontrent des bourgeons de bigaradier (fleur d'oranger de Séville) et des semences de sarrasin torréfié (Sobacha). Le tout lié à un rhum supérieur de Guadeloupe, qui a été soigneusement sélectionné. En découle une création délicate, raffinée, dont la trame est envoûtante. La bouche livre un équilibre parfait, lumineux, qui devient parfait en digestif. Pourtant, cet Esprit Voyageur étonne avec le chocolat noir et les fromages persillés. Un véritable coup-de-cœur !

RIVIÈRE DU MÂT
Rhum de la Réunion VSOP

Cette jolie pépite est à retrouver chez le Repaire de Bacchus. Ce Very Superior Old Pale se dévoile par ses notes tendres, des fruits exotiques en soupirs mentholés, qui abordent un univers bien plus profond. La bouche se pare d'épices et de bois fins, avec une certaine onctuosité, porté par une finale qui le place en rhum de dégustation. Pourtant, lorsqu'il s'agit de l'accorder à table, les poissons en tataki, les viandes blanches épicées et les fruits de mer en deviennent surprenants. Une création, digne de l'une des plus anciennes et plus grandes distilleries de la Réunion encore en activité depuis 1886.





ALCOOLS VIVANT
Goupil Whisky Single Malt

Un Whisky Single Malt Bio élaboré en Charente, à base d'orge malté bio français, issu d'une distillation en alambic traditionnel charentais, et bénéficiant d'un vieillissement en fûts de chêne du Limousin. Son univers malté embrasse la douceur tendre de la poire, des fruits blancs, avec une approche plaisir. La bouche dévoile une ode suave, ponctuée de fruits jaunes et de fruits secs. Idéal pour les viandes blanches au four et le chocolat au lait de qualité

ARMORIK
15 ans Whisky Breton Single Malt

Cette édition 2022 du 15 ans est une petite pépite! Résultat d'une maturation de 9 longues années en fûts de Bourbon, complété d'un transfert en fûts de Sherry pour 6 années supplémentaires. On aime son nez suave et caractériel, avec une douceur aux aspérités sauvages. Son toucher se lie au fin iodé pour révéler un tactile charmeur. Sa longue finale n'est qu'une invitation pour le marier à table. Ode aux gibiers, et surtout au rôti de veau farci à la crème de morilles.

GWALARN
Celtic Whisky Blend

Ce Blend signé de la Distillerie Celtic Whisky, est né de l'assemblage de whiskys d'origine celtique. Comme ses prédécesseurs «single malts», ce blend porte un nom breton qui évoque son caractère, à savoir Gwalarn ou «vent de nord-ouest» en français. Un univers céréalié, fruité, ponctué d'épices douces, dans un soupire de tourbe. La bouche reprend le nez, avec une finale saline audacieuse pour accompagner les fruits de mer, les poissons et le tarama.

MAISON BENJAMIN KUENTZ
Tohu-Bohu des Terres - Whisky Single Malt

Éditeur de whisky français singulier, Benjamin Kuentz signe ici une charmeuse partition pleine de sens. Une fine tourbe vient enrober un univers presque pâtissier, délicat, où le juteux des fruits n'est jamais loin, tout comme les épices. En bouche, le raffinement prend place, avec des fruits confits, et toujours cette tourbe aux revers éthérés. Sa finale est longue, avec un caractère mentholé audacieux pour seoir les viandes blanches de caractère et le chevreuil. Une vraie découverte !



GUILLAUMETTE

Liquor de Mélèze du Champsaur

Une fabrication artisanale, selon la recette traditionnelle de la famille Bernard-Reymond dite « Guillaumette ». Cette liqueur est obtenue par macération des bourgeons de mélèze ramassés au printemps. Elle se dévoile avec une belle finesse aromatique, qui se lie délicatement aux caractères seveux et résineux. Sa bouche est tendre et instaure une fraîcheur portée par les aromates. On l'adore littéralement seule, ou pour accompagner un gravelax de truite, le reblochon, en dessert le chocolat blanc génère un contraste saisissant

AWEN NATURE

Liquor de Verveine

Julien Fanny nous livre cette charmante liqueur de verveine au revers citronnés, qui charme par sa pureté et son intensité aromatique. Si elle est délicate au nez, tendre et minérale au palais, son aromatique prononcée nous plonge dans la verveine fraîche, dans son expression la plus pure, avec une finale qui ne nous quitte plus. Une liqueur qui en devient audacieuse à table, notamment avec les tartares de poissons, de noix de St-Jacques. Seule, elle devient idéale pour parer l'hiver et accompagner les lectures nocturnes. On adore !

LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Liquor Fleur de Thym

La Liquoristerie de Provence signe cette Fleur de Thym qui nous plonge dans une expression très pure et aromatique de la plante. La plante se froisse au nez pour mieux dévoiler son essence avec une grande élégance. Son toucher « classieux » s'approprie le thym et son univers, à la manière d'un elixir à l'ancienne, en grande tendresse. Avec une telle expression, il devient très facile de l'utiliser en accord à table. On pense aux charcuteries apéritives, au gravelax de saumon, aux rôtis de porc & de veau. D'autres pourront volontiers l'utiliser en mixologie.



ALCOOLS VIVANT

Iris Gin

Ce nouveau gin Iris, pousse encore un peu plus loin l'exigence de responsabilité dans les approvisionnements de Vivant. L'alcool neutre, qui sert à son élaboration, est issu de la distillation des sous-produits de la viticulture bio dans le Vaucluse. Près de 99% des matières premières utilisées sont produites en France, dont les baies de genévrier, et la plus grande partie des plantes aromatiques. « Il n'existe à ce jour aucun gin réunissant autant de matières biologiques venant de France ». On aime la pureté de son expression, sa floralité vibrante, en pointes de baies de genièvre. Sa bouche, à l'onctuosité florale noble, livre un univers distingué. Les huitres, le porc à la citronnelle et les fromages n'en sont que magnifiés.

MELIFERA

Gin Edizione Corsa

Dans ce Gin artisanal, à la fois puissant et subtil, les notes de maquis, de myrte, et d'immortelle séchée, s'accordent parfaitement aux baies de genévrier dans un ensemble complexe et harmonieux de 18 botaniques. Toujours distillée artisanalement en Charente Maritime, l'edizione Corsa intègre dans sa recette des immortelles cultivées en bio, récoltées et distillées à Saint Florent, dans le Nord de l'île de Beauté, par une productrice de talent. On aime sa floralité poudrée aux revers d'hélianthises, dans un raffinement onctueux, puissant et savoureux. Parfait pour accompagner des fromages, les oursins et surprendre avec une galette complète.

GUILLAUMETTE

Génépi Dry

Cette liqueur de génépi Guillaumette DRY est produite de manière artisanale par macération, ce qui lui donne son caractère aromatique et sa couleur. Sa fabrication authentique, issue d'un savoir-faire artisanal, a été transmise au cœur de la famille Bernard-Reymond depuis plusieurs générations. On adore son caractère raffiné, élégant, qui enjôle cette variété d'artémisia, qui la pousse très haut dans la finesse. Avec sa finale attachante, cette liqueur se livre magnifiquement, seule ou en s'accordant à merveille sur les spécialités de montagne, des charcuteries aux fromages, en passant par la truite fumée. Un beau coup-de-cœur!



QVT
Vodka de Provence

Direction la Provence Verte, plus précisément dans le village de Cotignac dans le Var, avec la distillerie QVT fondée par Justin et Anna Matterson. Cette pépite varoise est présente dans le catalogue du Label Premium Craft Spirits, fondé par Les Grandes Distilleries Peureux-Massenez. Celui-ci a pour vocation de valoriser des marques historiques, en proposant aux cavistes l'une des plus belles offres de spiritueux, qu'ils soient traditionnels, modernes, ou avant-gardistes. Revenons à cette jolie vodka. Son nez est délicat, avec une trame herbacée savoureuse. Côté bouche, on plonge dans une onctuosité au service des amers nobles, avec une belle fraîcheur. On l'aime en accord avec les fromages de chèvre frais, les coquillages en tartares aromatiques.

MAISON DUTIER
Vodka Stupéfiante

Stupéfiante est la première vodka biologique artisanale française au chanvre. Tirée en édition limitée, elle révèle à chaque millésime, les arômes bruts et envoûtants du chanvre. Le chanvre se retrouve ici marié à un alcool de blé. Et si nous vous en parlions dans le numéro 2 de Hautes Exigences, nous la goûttons enfin! Elle se livre dès le nez, avec une délicatesse aromatique aux revers bordés de douceur. Ses soupirs zestés, dans une floralité délicate en pointes d'épices, son salivant finement mentholé & iodé, rendent l'ensemble vibrant. Cette vodka raffinée se prête à merveille au jeu de la gastronomie. On l'adore avec des poissons en tartares, les coquillages et le Diva de Caviar de France.

L'ORIGINAL COMBIER

Liqueur d'Orange

Une création qui nous replonge aux origines de la Distillerie Combiér et du Triple Sec. Cette célèbre liqueur d'oranges fut élaborée grâce à un alambic situé dans l'arrière-boutique de la confiserie Combiér-Destre. Cette liqueur est produite sans discontinuer depuis cette date, au cœur de Saumur, dans les mêmes alambics qu'au XIX^{ème} siècle, avec un savoir-faire unique. Il comprend le zestage manuel des écorces d'oranges importées des Caraïbes. Pas de colorant, pas d'arôme ajouté, juste la distillation d'écorces d'oranges douces et amères, de l'eau et du sucre. Il en découle un gros coup-de-cœur. Une liqueur magnifique, aussi bien au nez qu'en bouche, d'un grand raffinement, avec une trame langoureuse et séductrice. On l'aime avec les desserts de café, les écrevisses et les fromages persillés.

COINTREAU L'UNIQUE

Liqueur d'agrumes

Depuis sa création en 1849, Cointreau incarne l'esprit pionnier et le savoir-faire artisanal de son fondateur. Équilibrée et cristalline, cette liqueur Cointreau a conservé ses caractéristiques originelles résidant dans une sélection rigoureuse, et le mariage des écorces d'oranges douces et amères. La plus connue des liqueurs de cocktail fait également de beaux accords à table. Dès son nez, la régression de l'enfance opère pour prendre une dimension nostalgique. Les charcuteries, les fromages de brebis affinés le lui rendent bien en accord. Tout comme les crêpes dentelles, les desserts de fruits. Un classique qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.





Les Innovations Massenez

SURPRENANTES LIQUEURS & BOISSONS SPIRITUEUSES

Historiquement, les liqueurs et les boissons spiritueuses, permettaient de conserver le goût et la fraîcheur des fruits, des aromates & autres, lorsque que ce n'était plus la saison.

Avec la mondialisation, la possibilité d'effacer les saisons de nos états s'est avérée efficace. L'importation de produits exotiques, ou de l'autre hémisphère, étant encore d'actualité. Par cette pratique, nos liqueurs, crèmes, et boissons spiritueuses, ont perdu de leur sens profond. Cependant, la France est rebelle à l'heure où la mixologie rayonne. Certaines distilleries ont su tirer de cet héritage, une nouvelle approche. C'est le cas avec la distillerie Massenez et sa collection Garden Party. Une ode savoureuse à l'expression éthérée de produit que nous n'attendions pas. Une magnifique retranscription de leur fraîcheur en prime. En voici quelques exemples, entre liqueur et boissons spiritueuses.

GARDEN PARTY

Liqueur d'Ail

Dans la collection Garden Party, la liqueur d'ail est l'une des plus vibrantes et des plus déroutantes. Elle incarne en elle l'ail frais, aussi expressif qu'intense en bouche. Ode aux cocktails avec des possibles saisissants à table.

GARDEN PARTY

Liqueur d'Olive Noire

Etonnante et rassurante, elle s'exprime en grande justesse avec une retenue classieuse. On l'adore aussi avec les volailles au four.

GARDEN PARTY

Liqueur de Cèpes

Il y a de l'audace dans cette liqueur qui nous plonge dans le sous-bois! Les gibiers à plumes & poils en sortent magnifiés.

GARDEN PARTY

Liqueur de Poirron Rouge

Très réussie, le caractère frais et juteux du poirron se lie dans une belle fraîcheur qui enjôle les gaspachos et la fraise en sorbet.

GARDEN PARTY

Liqueur de Concombre

Un énorme coup-de-cœur qui joue sur la fraîcheur du concombre et la retranscrit dans une grande finesse. Son toucher est aussi magnifique que sa finale. Une liqueur grandiose hautement recommandée!

GARDEN PARTY

Boisson Spiritueuse de Thym

Un pschitt suffit pour faire jaillir son caractère puissant en cocktail, à la table et en dessert. Et du thym frais s'il vous plaît.

G. E. MASSENEZ
Crème de Gingembre

Une ode à la gourmandise et au caractère suave du gingembre. Cette crème aux allures de dessert fait des merveilles en cocktail, autour des desserts de fruits. D'autres l'osent pour accompagner le poulet coco et les fromages.

DJEBENAH BUNA
Liqueur de Café

Elle est issue de la macération et de la distillation de grains de café de spécialité, sélectionnés en Éthiopie à 2 000 m d'altitude et torréfiés par Vincent Ballot, M.O.F Torréfacteur 2018. Cette divine régression de l'enfance, est gourmande et séductrice en diable. Son tactil se pare d'un salivant aux accents d'Umami. Une liqueur à l'équilibre saisissant et sublimé. Une pépite by Massenez, un futur MUST!

DISTILLERIE GUY
Liqueur Saint Armand

Une interprétation «terroir» des bourgeons de sapin dans une liqueur bonifiée en foudre centenaire. On apprécie ce caractère résineux qui sied tant les charcuteries pistachées, les fromages persillés et le chocolat blanc.

PÉRIQUE
Liqueur de Tabac

De son association avec Ted Breaux, distillateur et expert en absinthes et liqueurs, la distillerie Combiel élabore depuis 2006 cette liqueur de tabac Perique. Un tabac rare et recherché, cultivé en Louisiane et réputé pour ses arômes puissants et fruités. Une liqueur magnifique et exceptionnelle pour ses tons chauds et sensuels d'un grand raffinement suave. Elle devient magique à table en accord avec les gambas grillées et le tartare de veau.





Minéralogie Enchantée

40 HISTOIRES DE PIERRES

Depuis toujours les pierres et les minéraux fascinent. Pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons de les découvrir sous un autre jour, avec ce bel ouvrage de Patricia Desmortiers et Lola-Mona Lugand aux éditions Hoëbeke

Patricia Desmortiers nous plonge dans le mystère des pierres et des minéraux avec un voyage autour du monde. Ce bal est empreint d'un onirisme délicat, qui dévoile 40 pierres remarquables. Ces histoires mêlent, données scientifiques, géographie et poésie, avec une approche très accessible. À cela, se rajoute la grande tendresse des dessins de Lola-Mona Lugand qui illustre ce beau livre.

On aime cet ouvrage à quatre mains, qui raconte l'incroyable odyssée millénaire de ces merveilles formées au plus profond de la Terre. Un beau livre idéal pour celles et ceux qui souhaiteraient découvrir cet univers confidentiel. Celui des minéraux, des pierres et des gemmes qui nous font tant rêver.

MINÉRALOGIE ENCHANTÉE DE PATRICIA DESMORTIERS ET LOLA-MONA LUGAND
ÉDITIONS HOËBEKE - 176 PAGES PRIX : 25€



TAILLANDIER

Joilliers



Boutique Montbrison & Cabinet de Curiosité
2 rue Cordeliers 42600 MONTBRISON
Tel : 04 77 58 97 84

Boutique Mâcon
25 rue Philibert Laguiche 71000 MÂCON
Tél: 03 85 51 23 10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



LE CHAMPAGNE AUTREMENT

Philippe Delescot, Chef de cave de la Maison Edouard Brun dévoile à Aÿ de Grands Vins de Champagne Exclusivement Premier Cru & Grand Cru

CHAMPAGNE
EDOUARD BRUN
& CIE



MAISON FONDÉE EN 1898

WWW.CHAMPAGNE-EDOUARD-BRUN.FR