

Automne Hiver 2023/24 #7

# Hautes Exigences

Lifestyle / Culture  
Savoir-Faire



SOUL OF MAKEEN  
PARIS



## La légende du roi des rêves

Soul of Makeen s'inspire d'une histoire ancestrale, la légende du roi des rêves. Un récit universel qui remonte à la nuit des temps, aux époques fondatrices des grandes civilisations.

Il y est question de voyages et de courage, d'accomplissements et d'aspirations, de spiritualité et d'ouverture au monde, à la rencontre de soi et des autres. Une fabuleuse quête de sens et d'enseignements qui parle à chacun de nous.

Le mot « Makeen » se rapporte dans plusieurs langues sémitiques à une personne qui s'élève en réalisant ses rêves et en dominant ses passions.

Chaque parfum de la collection évoque un élément de l'histoire, les personnages principaux, les paysages et les contrées parcourues. Depuis les cités légendaires jusqu'aux longues routes qui reliaient l'Orient à l'Occident. Réunis, ils tissent le fil d'une épopée où s'égrènent les aventures du grand Makeen, roi des rêves, souverain des songes.



DES PARFUMS DE LÉGENDE





# PIERRE LANNIER

PARIS

FABRIQUÉ EN FRANCE

## COLLECTION PADDOCK

Fabriquée en France  
279€

Liste des distributeurs sur :  
[www.pierre-lannier.com](http://www.pierre-lannier.com)





# MUSC PALLAS

by  
JOVOY



Agence WORKSHOP  
Photographe - © Wiliane Mauro

**INSPIRATIONS**



## **BLAZER FUSYON**

STRETCH, PERFORMANT  
ET CONFORTABLE.



[inspirations.co](https://inspirations.co)



# EDITO

## Le Choix de la Paix

On voit enfin le bout de l'année 2023, mais celle-ci ne nous a pas ménagée... Pour avancer dans un monde qui gagne en obscurité, le plus important est de préserver la lumière et ne pas succomber aux tentations. Des sirènes parfois si séduisantes tant elles incarnent nos émotions, nos croyances et sentiments. Or, si leurs chants visent à nous opposer ou à nous confronter, sans motif valable et en dehors des faits, y céder n'alimente qu'un stérile sentiment : la haine.

Or, la haine n'engendre qu'elle même. Aussi, il faut du courage pour oser le choix de la paix. Celui du vivre bien, ensemble et sur un territoire. Taire les rancunes, évacuer la rage et les sentiments violents, sont beaucoup de phases communes au deuil. Des étapes de transition primordiales, afin que des contextes dramatiques ne se reproduisent jamais plus. Le choix de renoncer à la haine est éprouvant car il est finalement un acte de courage.

Dans ces temps sombres qui s'annoncent, nous allons en avoir besoin. En espérant cependant qu'ils nous soient favorables à notre échelle. C'est dans ce contexte singulier, clôturant un millésime de grands changements et de transformations, que nous vous dévoilons ce numéro particulier.

Il symbolise les 10 ans du Pôle Média Luxury Touch, d'ailleurs, nous avons une excellente nouvelle à vous annoncer en fin de magazine. Aussi, l'ensemble de la rédaction vous souhaite une belle fin d'année 2023, et plus que tout, que vous ayez du Beau et du Bon dans ce nouveau millésime 2024 qui s'annonce.

## OURS DE LA RÉDACTION

Directeur de Publication: Aurélien Duffo

Direction Artistique: Thomas Bergen

Secrétaire de rédaction: M-C. Mouchonnet

Journalistes: A.D - Karin Shibata - Sakda H. Aurore Vezinaud et T.B.



Un magazine du  
Luxury Touch Pole Média

Contact: [luxury-touch@luxury-touch.com](mailto:luxury-touch@luxury-touch.com)  
tel: +33 672 513 607

# P&M

CORSICAN WHISKY

## SINGLE CORN WHISKY



100% MAÏS, 100% BIO.

# Sommaire

## Hautes Exigences 7

---

### Du Whisky au Chocolat #12

Benjamin Kuentz x La Maison du Chocolat

### Les Heures Sombres #15

De la lumière dans l'Obscurité

### Audace Horlogère #23

En Coups-de-Cœur

### M. Musée du Vin de Paris #26

Une magnifique renaissance

### Rêve de Grandes Cuvées #27

de Champagne

### Quand Le Luxe #32

fait face à ses contradictions...

### La Naturalité #36

Avec Diana March (Eurofragrance)  
& Sébastien Tissot (Nissaba)

### La Topaze #44

De la Couleur à l'Eclat & avec Isabelle Langlois



FONDÉ EN 1868  
CHAMPAGNE  
**CANARD-DUCHÊNE**  
FRANCE



*Esprits libres*  
Depuis 1868

CHAMPAGNE BIOLOGIQUE

# Sommaire

## Hautes Exigences 7

**BÄUMER #56**

30 années de création

**La Gemmologie #57**

La magie des pierres à l'ING

**Orange #59**

La Nouvelle Robe du Vin par VDF

**Les vins de la saison #63**

Automne-Hiver 2023/24

**De l'Apéritif #79**

aux Digestifs en coups-de-cœur

**Le Vin #88**

Sans Alcool Autrement avec Tempéra

**Les Plaisirs #90**

Sans Alcool avec Alain Milliat

**Hautes Exigences #91**

Entre vos mains pour l'année 2024  
avec le lancement de la version papier

# Une maison de Légende.

  
**AURICOSTE**  
HORLOGER DE LA MARINE  
1854

MÉDAILLE D'OR  
GRAND PRIX  
HORS CONCOURS  
MEMBRE DU JURY

HORLOGER  
DE LA MARINE DE L'ETAT  
de l'Observatoire du bureau des Longitudes,  
du service Géographique de l'Armée et  
du Conservatoire National des Arts et Métiers

EXPOSITIONS  
UNIVERSELLES  
Anvers 1894 – Paris – Hanoï 1902  
St-Louis (U.S.A.) 1904 – Liège 1906 – Bruxelles  
1910 – Marseille 1906 – Arts Décoratifs 1926

Découvrez l'épopée d'une maison  
de légende sur [auricoste.com](http://auricoste.com)

Un siècle  
et demi  
de tradition  
horlogère  
au service  
de la Marine.



**Spirotechnique 300M**  
Acier cadran index



**Flymaster  
Type 20**  
Lunette Plongée

- **1854** Création de la maison d'horlogerie
- **1900** J.Auricoste reçoit une médaille d'or à l'exposition universelle de Paris
- **1925** Mise en service du croiseur lourd Tourville équipé par Auricoste
- **1926** Exposition aux arts décoratifs
- **1946** Mise en service du porte-avions Arromanches équipé par Auricoste
- **1954** Création et développement du modèle type 20 dont la fonction « flyback » devient une norme imposée par le Ministère français de la Guerre. Plus de 2000 chronographes sont livrés aux différentes forces françaises
- **1961- 1963** Équipement du porte-avions Foch et Clemenceau
- **1964** Équipement du porte-hélicoptères Jeanne d'Arc
- **1971** Équipement du sous-marins SNA le Redoutable
- **1982** Auricoste équipe les nageurs de combat et plongeurs démineurs de la Marine Nationale avec le modèle Spirotechnique.
- **1980-2000** Équipement des sous-marins SNA l'Inflexible et le Triomphant
- **2001** Mise en service du porte-avions Charles-de-Gaulle équipé d'un réseau de l'heure Auricoste
- **2010** Auricoste revisite le type 20 et crée le type 52
- **2012** La Spirotechnique renouvelle sa confiance à la maison Auricoste pour l'édition de sa nouvelle montre de plongée Auricoste Spirotechnique
- **2021** Développement d'une montre pour le service du déminage français et création de la ScubaMaster 300 digne héritière de la spirotechnique





# Benjamin Kuentz

## Du Whisky au Chocolat

### La Maison du Chocolat

Nicolas Cloiseau, Chef Créateur de la Maison du Chocolat et Benjamin Kuentz, éditeur de whisky français, conjuguent leurs savoir-faire et signent la tablette de chocolat *Alchimie*.

Un Chocolat Whisky au goût intense de whisky, affinée en fût de chêne et sans alcool (traces 0,5%).

Leur secret? Le chocolat pures origines Grenade et Equateur de la tablette, coulé chaud dans un fût tout juste vidé de son whisky, absorbe les arômes capturés dans le bois, et se charge de la force aromatique du spiritueux.

En résonance avec leur époque, ces deux créateurs signent cette innovation avec la ferme intention de bousculer les codes des associations chocolat spiritueux. En bouche, le parfum puissant et acidulé du chocolat noir, velouté, rencontre des notes zestées dans un soupir de whisky, sans alcool (traces 0,5%).

Cette collaboration très réussie livre une élégante approche qui joue l'audace de l'innovation. Un trait que partage aussi bien Nicolas Cloiseau que Benjamin Kuentz.

Concernant l'éditeur de whisky français, on vous invite à découvrir de toute urgence sa nouvelle édition de *Uisce de Profundis*, magistrale, avec son esprit marin, céréalière & iodé.





Dans un autre registre, **Aveux gourmands** porte très bien son nom, avec ses petits fruits secs et confits miellé en soupirs torréfiés. Sa rondeur embrasse le coco avec un salin séducteur et complexe. Le miel clôture sa finale en un soupçon amandé. Il fait des merveilles autour des salades de fruits exotiques.

**Fin de partie** évoque cette floralité boisée aux allures de pâtisseries. Sa bouche dévoile une richesse très aromatique, avec une attaque franche et à la longueur finement poivrée. Elle fait des merveilles à table.

Notamment avec les planches de charcuteries fines ou du vieux comté.

**(D'un) Verre printanier** possède ce floral aromatique fruité, où les fruits blancs et jaunes s'habillent de notes céréalières. Sa rondeur et sa souplesse jouent de l'univers du nez, avec comme dernier acte, l'âme d'une pâtisserie de fruits bercée d'épices douces. C'est tout simplement sublime avec des fruits frais!

**Trouvez le vôtre à la Maison Benjamin Kuentz, au 27 bis Rue de Bellechasse, 75007 Paris.**



**BIERA DI NATALE**

GOURMANDE ET FRUITÉE.





# 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](http://WWW.CHERIGANPARIS.COM)



**Les Heures Sombres**  
De la lumière dans l'Obscurité

# Fin de Cycle

## La Naissance d'un Monde Nouveau

En 2022 notre équipe pressentait que 2023 serait une année de transformation. Qu'elle poserait les bases et des problématiques d'un nouveau siècle...

Maintenant que 2023 est bien avancée, nous aurions préféré avoir tord. Surtout que cette période semble bien plus obscure que les précédentes.

Comme pour toutes les naissances, celles qui transforment nos vies, la douleur est omniprésente. Cependant, elle est baignée dans une douce lumière qui s'engage pour un futur à venir. Un futur à vivre. Nous ne sommes pas dans le proche, ni dans l'immédiat.

Il est donc primordial de garder en sein un optimisme dans l'avenir même si aux premiers regards, celui-ci rappelle nos heures les plus sombres du siècle précédent. Des histoires qui ne cesse de se répéter...

Les conflits qui ont éclaté ou se sont maintenus en 2022 puis en 2023, ne sont en réalité que des continuités de conflits existants, entre passés intranquilles, guerres de religions etc.

Rien n'est nouveau et ces conflits touchent toutes les régions du globe. Avec une petite spécificité très digitale: les conflits s'exportent hors des frontières avec les nouveaux moyens de communication.

Les réseaux sociaux en tête, mais pas uniquement. Les Fake News, mais surtout: la création de contenus grâce aux intelligences artificielles (IA) Elles permettent la création de contenus d'un nouveau genre...

L'objectif premier de ces créations est de jouer avec nos émotions, en usurpant aussi bien les voix que les corps. Des profanations du réel à visées politiques ou idéologiques.

En réalité, ce sont des technologies issues du Numérique, qui sont utilisées dans le cinéma et l'univers de l'audiovisuel, devenues plus accessibles et perfectionnées, et qui peuvent faire des ravages entre de mauvaises mains. Notamment sur une population qui n'y est pas éduquée.

Souvent commandités et images ou vidéos détournées deviennent les meilleurs moyens pour manier les guerres d'opinions à l'ère des réseaux sociaux où tout va vite. Trop vite...

La stratégie du Deepfake ou hypertrucage est de plus en plus courante. C'est une technique de synthèse multimédia qui repose sur l'intelligence artificielle.

Elle peut servir à superposer des fichiers vidéo ou audio existants sur d'autres fichiers vidéo (par exemple changer le visage d'une personne sur une vidéo) ou audio (par exemple reproduire la voix d'une personne pour lui faire dire des choses inventées). À savoir que le même procédé est utilisé pour des arnaques.

Ainsi, cette technique s'inscrit dans un usage de création des infox et des canulars malveillants, dans une période où le moindre faux-pas peut enflammer les peuples.

La réponse à ce phénomène serait donc de ne se concentrer que sur les véritables médias journalistiques afin d'obtenir des informations vérifiées. Cependant, les nuances semblent parfois troubles entre l'éditorialisme et journalisme, et entretiennent des lectures floues pour le grand public, qui ne sait parfois plus distinguer les deux.

De plus, ce flou n'existe pas sans déplaire aux idéologies qui resurgissent de temps plus anciens. Si le débat possède un fort intérêt pour montrer différents axes de lectures et de perceptions, la rigueur impose de se baser sur des «faits vérifiés» et non des sentiments et des croyances.

C'est principalement ce qui distingue le journalisme (qui se base sur des faits vérifiés) et de l'éditorialisme (qui font valoir les valeurs, les croyances et les émotions).

# Fatigue Informationnelle

## Quand l'information nous brise..

S'il ne s'agit pas d'un phénomène nouveau, l'info-obésité, également connue sous le nom de fatigue informationnelle, fait son grand retour. Un Come-Back qui ne nous avait... mais alors vraiment pas manqué. Les crises politiques, les attentats, les guerres, les catastrophes qui ne cessent de s'enchaîner...

Notre ressenti face aux actualités devient de plus en plus anxiogène... Il altère chez de plus en plus de personnes la Santé Mentale, et nourrit un sentiment de peur. Peur pour la sécurité personnelle, la famille, les proches... mais aussi une perte de croyance pour le futur.

Dans cet état de fragilité et de saturation, la moindre infox ou Deepfake peut entraîner des conséquences, qui peuvent même conduire à l'isolement. Heureusement, on peut mettre en place des solutions efficaces pour contrer cette fatigue.

La plus simple et la plus efficace commence déjà par changer notre rapport à l'information et le moment de consommation de l'information et par quel médium. Première étape, la réduction du temps dédié à la consommation d'information (télévision, réseaux sociaux, radio, journaux en ligne, presse écrite.

Deuxième étape: choisir le moment. À quel moment une information dure à le plus de chance de m'altérer? Choisir le moment de la journée où vous serez le moins sensible (matin - midi - soir). Soit l'intégralité d'un journal ou décider de ne consacrer que 20 minutes.

Troisième étape: le choix du média. Est-ce que je préfère la télévision, la radio, la presse papier ou digitale, les réseaux sociaux & cie? Une fois que vous avez aussi bien l'instant que le format, il ne vous reste qu'à trouver des titres 100% journalistiques de votre choix.



La quatrième dernière étape consiste à choisir des journaux d'informations journalistiques se basant sur des faits vérifiés et non des croyances. Si possible, en choisir deux ou trois avec pour chacun des points de vues exprimés différents.

Cela vous permettra de croiser les informations traitées, avec les prismes éditoriaux de chaque titre, parfois en opposition avec vos valeurs et croyances personnelles comme politiques. Cette façon de procéder vous permet de vous faire votre propre lecture de l'information et des faits, basés sur des faits confirmés et vérifiés.

En réduisant le temps de consommation de l'information à un temps dédié et limité au fait de se tenir informé, vous évitez le tumulte incessant des chaînes d'informations non-stop, qui ont des intérêts commerciaux à vous garder captifs et spectateurs. Vous avez un doute? Regardez les coupures pub et quels sont les messages véhiculés. S'ils tournent autour de la peur, il y a des chances pour que la pub vous vende de la sécurité.

Aussi, en réduisant la fréquence, vous ne tomberez plus dans piège malhonnête émotionnel des infox sur le Web et les réseaux-sociaux.



Nouvelle collection Daisy

## TOURNAIRE,

### UN DEMI-SIÈCLE DE CRÉATIONS PRÉCIEUSES

La Maison de joaillerie Tournaire a été fondée il y a 50 ans par Philippe Tournaire, dans la Loire. Autodidacte, son histoire et ses bijoux uniques alliant architecture et joaillerie l'ont amené à une renommée internationale.

Reconnue depuis plusieurs dizaines d'années, notamment pour son ADN marqué et ses engagements forts, la Maison Tournaire possède un savoir-faire français unique, fruit de l'alliance des techniques ancestrales comme la fonte à cire perdue et des technologies les plus modernes comme la conception 3D. Avant-gardiste, la Maison Tournaire utilise l'impression 3D depuis plus de vingt ans. Ceci tout en figurant parmi les rares maisons de joaillerie réalisant ses

bijoux entièrement dans ses ateliers, de la création, la conception au sertissage, en passant par la fonte ou le polissage. Au fil des années, Philippe Tournaire a transmis sa passion à son fils Mathieu qui véhicule aujourd'hui les valeurs fondamentales de la Maison. Mathieu Tournaire, ne cesse de se dépasser et de développer son art dans des secteurs tels que la décoration et les objets d'art, tout en valorisant les savoir-faire précieux de la joaillerie française.

La bague Marguerite est un classique de la joaillerie, traditionnellement sertie d'un saphir entouré de diamants. Il y a près de 50 ans Philippe Tournaire lançait sa propre collection Marguerite, un désordre organisé qui respecte les codes initiaux de cette bague, un saphir central entouré de diamants en y apposant son propre style. Pour fêter ce demi-siècle de créations, Mathieu Tournaire revisite la collection iconique de son père sous le nom de Daisy (traduction de Marguerite en anglais). Une collection déstructurée qui reprend de nouveau les origines de la bague Marguerite en y inscrivant le style Tournaire.

### BIC 50 ANS D'HISTOIRE AVEC LA MAISON TOURNAIRE

À l'occasion de la célébration de son demi-siècle, la Maison Tournaire et BIC prolongent leur partenariat et présente une toute nouvelle édition qui sera limitée à 250 exemplaires par couleur (plaqué en or jaune, or rose et or blanc palladié). Ce nouveau design retrace les 50 ans de collections de Philippe

et Mathieu Tournaire en passant inévitablement par les deux collections iconiques des créateurs : Alchimie et Engrenages, tout en y ajoutant les collections marquantes de ce demi-siècle : la collection Porte du Temps, Construction, Empreintes, Trois Amours, Vignes, Création du Monde et

Architecture. Les collections se succèdent, elles racontent leurs histoires en se déroulant en spirale autour du corps des stylos en clin d'œil à la colonne Vendôme et l'implantation parisienne du joaillier. Tel un joyau, le processus de fabrication est le même qu'un bijou et les matériaux sont tout aussi nobles.

# Ce Monde du palpable à Notre échelle

On l'oublie souvent. Notre monde à nous, c'est avant tout celui d'un territoire. Celui sur lequel nous évoluons. Il peut être communal, départemental, régional ou national.

Dans tous les cas, il incarne un lieu avec des ancrages liés à la région et au terroir. Cette échelle que nous forme ce petit monde qui est le notre est en réalité celui sur lequel nous pouvons agir.

Compatir à une actualité dégueulasse est une preuve d'empathie, et heureusement. Cependant, en dehors de montrer une solidarité, nos actes et actions ne peuvent aller rarement plus loin...

Ces actualités lourdes et chargées ont aussi tendance à nous faire oublier ce qui est proche de nous, mais peu visible. Ce palpable invisible sur lequel nous pourrions en réalité agir.

Alors que 2023 touche à sa fin, nous vous invitons sincèrement à faire partie de celles et ceux qui agissent à leur échelle sur ce qui est palpable.

Plutôt que de laisser s'installer un problème, voir comment le résoudre. Notamment, dans le cas d'associations, d'entreprises, ou d'actions communales, puis voir comment avancer, le rendre moindre, ou au contraire, le transformer en force d'intégration pour un territoire.

Le dérèglement climatique, cette conséquence directe du réchauffement climatique, nous impose de prendre des mesures et des décisions, comme assurer notre sécurité, qu'importe la nature du danger.

Ainsi, on agit à notre échelle, en générant cette force qui fédère un territoire et intègre les nouveaux arrivants.



# Revoir le ciel

## Se réappropriier les étoiles & La voie lactée

Dans les petits gestes qui change tout, il y a notre rapport aux astres, aux étoiles et aux planètes. La pollution lumineuse nous prive d'un luxe incomparable: ce ciel nocturne, brillant, orné de diamants qui luisent en soupirs lactés. Que reste-t-il de sa beauté dans les grandes villes?

Quelques planètes visibles lorsqu'on a de la chance avec parfois quelques rares enclaves où le ciel resplendit. Pour se réapproprier le ciel, certains labels existent afin d'améliorer la Trame Noire. Celle-ci est vitale pour les espèces nocturnes et nous offre ainsi la magie des étoiles et de la voie lactée.

Parmi ces labels, celui qualifiant de «Réserve internationale de ciel étoilé». Délivré par l'association internationale Dark Sky (USA), il n'existe à ce jour que 5 sites en France et 22 à l'échelle du globe.

Le Pic du Midi de Bigorre, le Parc National des Cévennes, le Parc National du Mercantour, ainsi que le Parc Naturel Régional de Millevache en Limousin, viennent d'être rejoint le 26 septembre 2023 par le Parc Naturel du Vercors.

Ce label récompense les territoires et les espaces naturels qui ont réduit activement la pollution lumineuse, suffisamment pour laisser apparaître les astres.

En France, le Label «Villes & Villages étoilés» organisé par l'ANPCEN, concerne désormais 722 communes et 4 territoires. Bien entendu, revoir ces ciels nocturnes de toute beauté oblige à de nouveaux réflexes. Celui de réduire ou de supprimer l'éclairage nocturne. Dans certains cas, il suffit seulement d'orienter la lumière différemment car il n'y a aucun intérêt à éclairer les étoiles ou la lune.



Se réapproprier la beauté du ciel devrait être une démarche engagée par tous, car l'observer est devenu un luxe. Une merveille qu'offre pourtant gracieusement notre planète. Beaucoup se rendent à des centaines voir des milliers de kilomètres, juste pour observer ces ciels analogues à ceux que pouvaient observer leurs grands et arrière grands parents. Pourquoi nous priver de la beauté de la nuit? Alors battons nous pour retrouver ce luxe!

Il sera toujours plus difficile de lancer ces démarches dans les grandes agglomérations et les mégapoles. À contrario, à l'échelle des villages, petites et moyennes villes, réduire la pollution lumineuse peut largement s'envisager, et sans réel changement des habitudes. Se réapproprier l'obscurité sonne comme un grand enjeu de demain, aussi bien environnemental que touristique. Cet enjeu, réalisable, en *vaut la peine*.

# À la Recherche Du vivre bien Mieux Une petite réflexion

Faire le bilan d'une année compliquée, c'est avouer que celle-ci ne nous a pas été favorable. Plutôt que de voir le négatif, autant changer la lecture de la situation, en essayant de comprendre les messages envoyés.

En effet, les points négatifs que nous percevons sont en réalité des messages à prendre en considération. L'idéal serait de les lister. Identifiez ceux qui sont indépendants de vous et excluez-les. En effet, on ne peut agir que sur le palpable.

Puis, retenez ceux qui dépendent de vous et du cadre dans lequel vous évoluez. Identifiez ceux pour lesquels vous avez possibilité d'action et mettez les de côtés. Il ne vous reste plus qu'à prendre les problématiques qui dépendent de votre cadre de vie. Elles peuvent être associées à un territoire, une commune, un quartier ou un logement.

Une fois que vous les avez identifiées, posez-vous les bonnes questions. Est-ce que je vis bien là où je suis? Est-ce que mon logement me convient? Est-ce que ma vie quotidienne me sied ?

En fonction de vos réponses, commencez à regarder quelles sont vos priorités et si vous êtes prêts au changement. Puis, regroupez-les avec celles sur lesquels vous pouvez agir, et que vous avez identifiés précédemment.

Il ne vous reste plus qu'à analyser vos réponses. Si tout est parfait, aucun soucis et nous sommes très heureux pour vous.

Si ce n'est pas le cas, n'hésitez pas à revoir vos besoins, et voir comment y répondre à moyen-terme.

Puis, si rien ne va, peut-être qu'il est temps de prendre un nouveau départ.

Depuis le début des années 2020, nous vivons de grands changements, et cela ne cesse de s'accélérer. Or, il peut être difficile de s'adapter lorsque tout s'enchaîne, et que le sentiment d'être pris dans un fort courant nous empêche de lâcher-prise.

Dans ce contexte, il n'a pas de meilleures ou de mauvaises solutions, surtout quand elle implique un changement profond dans nos vies.

Cela peut être un déménagement dans un nouveau cadre de vie.

En effet, nous avons la chance de pouvoir décider du cadre dans lequel nous souhaitons évoluer. Celui-ci se distingue par deux grands axes: le besoin de nature et d'espace, qui s'opposera au besoin de commodités et de sécurité.

Si je vis dans une grande ville et que j'ai un besoin profond de nature et le désir de vivre dans un logement plus grand, je peux me tourner vers des villes ou villages à proximité.

Ou carrément changer de région si la météo et le climat n'est pas adapté à mes besoins.

La réciproque est vraie. Si je vis dans un cadre de nature, avec de l'espace mais que je préfère le confort de la grande ville et ses commodités, rien de m'empêche de sauter le pas. Quitter la ruralité pour savourer les plaisirs de la vie urbaine et les sorties (cinéma, théâtre, concert & cie).

Que vous souhaitiez vous installer en ville comme au plus proche de la nature, peut-être est-ce le bon moment. En effet, les prix de l'immobilier sont en grande baisse, et à contrario, les taux bancaires n'ont jamais été aussi hauts. Pourtant, l'un dans l'autre, cela peut vous permettre de trouver une opportunité. Une inconnue surprenante, qui permet de rendre possible cette envie de vivre bien mieux, en accord avec soi, le cadre et le territoire.

Ce lieu pourrait devenir une résidence principale comme secondaire, avec un statut de propriétaire ou de locataire, qui vous permettra dans tout les cas, de passer à l'action pour atteindre un cadre de vie plus agréable que celui qui vous met en souffrance.

# Logement La réalité Française

Si partir pouvait être l'objet du thème précédent, il ne faut pas le déconnecter de la réalité en France. Parfois, nous ne pouvons tout simplement pas partir. Et pour cause... Voici un petit condensé de la réalité de la crise du logement en France. Selon la fondation Abbé Pierre, 15.000.000 de personnes sont touchées par la crise du logement et 330 000 personnes sont sans domicile fixe en France. Actuellement, près de 9 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté.

Depuis 2022, on observe une réduction très marquée de la consommation des ménages et désormais, 1/3 des français ne mange pas à sa faim selon le Secours Populaire. À noter que pour 25% des revenus les plus modestes, 32% des dépenses concernent le logement contre seulement 14,1% pour le quart des français les plus aisés. (Rapport "logement: inégalités à tous les étages" de Oxfam).

Cela implique que le poids du logement est deux fois plus élevé pour le quart des français les plus modestes que pour les plus aisés.

En sachant que: 4.000.000 de personnes sont mal logées en France. Qu'un million de personnes habitent dans des conditions de logements en surpeuplement excessif. Aussi, que près d'un million de personnes sont en situation d'impayé de loyer..

Entre 2001 et 2020, le prix de l'immobilité a progressé de 125,6% tandis que les revenus bruts ménage ont augmenté seulement de 29%.

L'INSEE pointe, dans une vaste étude statistique, la forte concentration de la propriété des logements en France: 3,5% des ménages détiennent la moitié des appartements à louer.

Concernant la part de fortune héritée dans le patrimoine total, elle représentait 60% contre 35% au début des années 1970 dans "Repenser l'héritage" dans les Notes du Conseil d'Analyse Économique n°69, 2021).

Selon la sociologue Fanny Bugeja-Bloch, le coût du logement à lui seul fait entrer une partie des jeunes dans les classes populaires. Capital considère la situation de l'Île-de-France comme "Une bombe à retardement social" tant la situation exige de construire des logements plus abordables.

Comment en sommes-nous arrivés là? Nous excluons dans ce cadre les différentes crises géopolitiques et conflits qui nous touchent, pour aller à l'essentiel. Voici les grands axes qui peuvent l'expliquer.

Le premier est celui du désengagement progressif de l'État français dans le financement de la production des logements sociaux. 126.000 en 2016, 95.000 en 2021 puis 96.000 en 2022.

Cette situation particulière a ouvert la voie au secteur privé et aux investisseurs financiers, jusqu'à la financiarisation du logement aidé. Ce processus transforme le logement en un produit financier, et aboutit à une gestion avant tout "financière" du logement.

Cela provoque notamment des déséquilibres importants sur les marchés du logement, notamment, entre l'offre et la demande. La principale conséquence est la naissance d'un nouveau marché rentable pour les investisseurs privés qui va malheureusement en la défaveur des habitants.

Or, cette logique de recherche de rentabilité va au détriment de l'objectif social. De plus, la réforme des APL a fait plus de perdant que de gagnant selon un rapport du Sénat.

De quoi s'interroger: Et si la financiarisation du logement social et intermédiaire, par des acteurs privés, ne serait qu'un moyen de propulser les inégalités à tous les niveaux?

Un exemple: les résidences étudiantes privées sont de plus en plus nombreuses, avec une croissance de 13,7%.

Les marchés financiers jouent désormais un rôle plus important dans le financement des logements sociaux. Les banques y trouvent des capitaux frais pour le refinancement des prêts destinés aux HLM.

# Devenir Propriétaire

## Pour qui et avec quelles ressources?

### Est-ce possible pour tous?

C'est la grande question que nous nous sommes posés lorsque nous avons remarqué que des communes françaises n'avaient plus accès à l'eau courante en 2023 en raison du niveau trop bas des nappes phréatiques. Ainsi, nous est venu cette réflexion de «Et si nous nous installions là où il y a suffisamment de ressources pour nous accueillir ?». Une philosophie qui aurait été incompréhensible dans les années 2010, mais qui prend tout son sens dans notre époque actuelle.

Bien entendu, il n'y a pas que l'eau qui est à prendre en considération. Dans tous les cas il est nécessaire d'écarter tous les risques. Par contre, nous avons remarqué que les départements qui souffrent le moins des événements météorologiques que nous subissons depuis quelques années, sont tous situés sur la diagonale du vide.

Cette diagonale, les collégiens et les lycéens la connaissent bien. Elle part du Sud-Ouest pour atteindre le Nord-Est, et incorpore en elle les massifs montagneux, ainsi que des territoires ruraux, peu peuplés..

Ces régions n'en sont pas pour autant inconfortables à vivre, bien au contraire. Elles offrent souvent de meilleurs cadres de vie, avec de meilleures conditions. Il peut s'agir de la qualité de l'air, de la pureté des eaux, ou de critères qui sont propres à vous. Et comme certains postes ne se font plus qu'en télétravail, pourquoi devoir s'imposer un cadre qui ne nous convient plus? Dans cette optique, nous nous sommes intéressés à comment acheter un bien, quelque soit notre état de santé, pour voir si des discriminations sont à prendre en considération si l'on ne rentre pas dans des cases. Nous avons été surpris.

Pour se faire, nous avons simulé des demandes de prêts immobiliers avec un apport à 25% de la valeur du bien pour observer les retours des banques, avec un remboursement de celui-ci se clôturant avant 60 ans.

Contexte CDI: tout se passe bien si vous êtes en contrat hors période d'essai et que votre taux d'endettement à venir ne dépasse pas un certain seuil.

Contexte CDD: ça peut coïncider en contrat hors période d'essai, même avec une promesse d'embauche en CDI, et que votre taux d'endettement à venir ne dépasse pas un certain seuil.

Contexte indépendant: Le prêt est possible, mais il nécessite une observation plus approfondie. Il est très compliqué de justifier d'un revenu régulier, possiblement il y aura une majoration de la part des assurances, et ceci, toujours sous réserve que le taux d'endettement ne dépasse pas un certain seuil.

Contexte Invalidité: Sur le principe, les pensions comme les rentes d'invalidité sont perçues comme un revenu fixe et stable, au même titre qu'un

Contrat à Durée Indéterminée. Cependant, il peut y avoir une majoration, souvent imposée par l'assurance, et votre taux d'endettement à venir ne doit pas dépasser un certain seuil.

Contexte: Invalidité + Handicap

Ce cas de figure peut aussi bien concerner des salariés en arrêt de travail que les invalides qui ne sont pas en activité. Généralement, les pensions d'invalidité basses concernent celles et ceux qui n'ont pas pu cotiser plus d'une dizaine d'années en tant que salariés. Alors, si la pension d'invalidité est en dessous du montant de l'AAH, et que l'invalidé possède un taux compris en 50 et plus de 80%, il peut bénéficier de l'AAH pour compléter sa pension. Cependant, l'Allocation Adulte Handicapé est délivrée pour une durée. Elle devient alors un frein à l'accord de prêt chez certaines banques car renouvelable ou non.

Ainsi, la considération de l'AAH comme un revenu fixe est appréciée différemment selon les banques. Si handicap n'est plus discriminant, on remarque toutefois que percevoir cette aide l'est malheureusement.

Les Parfums naturels



parfumeurs-du-monde.fr



## Audace Horlogère Nos coups-de-cœur!

C'est probablement l'effet cocorico. Nous sommes très heureux que la Maison Alcée reçoive le Prix de l'Audace aux prestigieux Grand Prix d'Horlogerie de Genève avec sa pendulette Persée. Une création à monter soi-même, qui nous plonge dans la magie de la Haute Horlogerie. Surtout, qui nous glisse dans la peau d'un horloger.

Avec un très bel écrin qui contient les 233 composants du mouvement et de l'habillage de votre pendulette, ainsi que les outils et un livret pour vous accompagner pas-à-pas dans l'assemblage de votre propre garde-temps signé de votre nom. Le souhait de Maison Alcée étant de vous rendre fier de votre chef d'œuvre horloger. Promesse tenue!



LOUIS PION MONTRE AUTOMATIQUE ERIC  
HERBELIN GALET SQUELETTE  
MAURICE LACROIX AIKON SKELETON  
EBEL 1911 CHRONOGRAPHE

MEISTERSINGER PANGEA AUTOMATIC  
GUSTAVE & CIE MONTRE AUTOMATIQUE JULES  
VULCAIN CRICKET PRESIDENT



GRAND SEIKO GRAND SEIKO SBGJ273 «YUKA-MOMIJI».  
BREITLING COLLECTION BUCHERER EXCLUSIVE BREITLING SUPEROCEAN.

ULYSSE NARDIN FREAK ONE. VICTORINOX I.N.O.X. CHRONO BOITIER TITANE LUNETTE EN CARBONE NOIR.  
CARL F. BUCHERER MANERO PERIPHERAL PERPETUAL CALENDAR.

## Nos Crushs de saison

PAGE 23

FREDERIQUE CONSTANT  
CLASSIC TOURBILLON MÉTÉORITE MANUFACTURE  
ALPINA ALPINE HERITAGE CARRÉE AUTOMATIC  
140 YEARS. ZENITH DEFY EXTREME X CARL COX.  
JAQUET DROZ TOURBILLON SKELET SAPPHIRE  
RAINBOW SET



# M. Musée du Vin Paris

## Une magnifique renaissance

Saviez-vous que Paris possédait son propre musée du vin? Situé dans le 16<sup>ème</sup> arrondissement, cette belle institution historique vous invite à une balade au cœur de ses caves voûtées du XV<sup>ème</sup> siècle pour vous dévoiler tous les secrets sur la culture du vin.

Rénové et rebaptisé M. Musée du Vin, ce lieu promet une programmation riche, entre son restaurant porté par la cuisine du Chef R. Labiadh, des cours de dégustation, ainsi que des expériences gustatives, des expositions temporaires, des concerts et soirées parisiennes.

Depuis l'automne 2023, on peut à nouveau découvrir ses carrières médiévales datant du 15<sup>ème</sup> siècle, et qui abritent le M. Musée du Vin. Celui qui a ouvert ses portes en 1984 a fait une superbe mue, et on prend plaisir à redécouvrir ses caves voûtées pour des instants hors-temps.

Un saut dans l'histoire de ce trésor du patrimoine français, riche d'une collection de plus de 2200 pièces. Le musée dévoile aussi les différentes étapes de la fabrication du vin. En offrant au passage, une expérience enrichissante pour les amateurs et amatrices

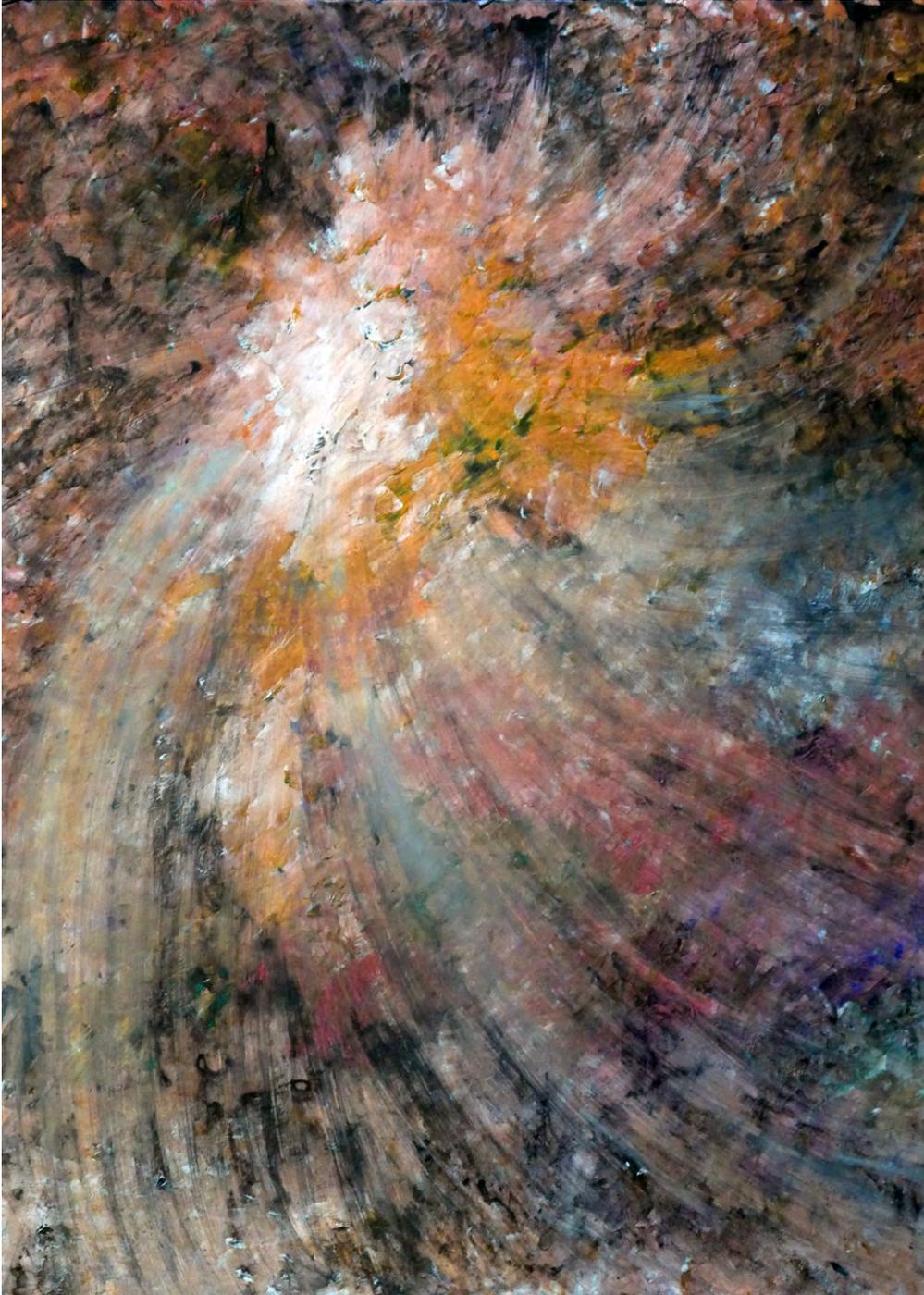
L'expérience au M. Musée du Vin se retrouve enrichie par l'annexe, située au premier étage de l'hôtel particulier qui abrite le musée: Le M. L'Appartement. Cet espace polyvalent propose des cours de dégustation, des conférences, un bar pour des sessions gustatives, ainsi qu'une chambre pour des week-ends parisiens & œnologiques haut-de-gamme.

**Le M. Musée du Vin**  
5 Square Charles Dickens  
75016 Paris

Tel: +33 145 256 326

Site: [www.lemusee.com](http://www.lemusee.com)





## Grandes Cuvées de Champagne En Rêveries

Peut-on trouver plus luxueux dans l'imaginaire commun que les Grandes Cuvées de Champagne? Elles sont associées par essence au Luxe, puis surtout, à la quintessence des Savoir-Faire du vignoble Champenois. Comme les Maisons n'ont pas toutes la même philosophie, embarquez avec nous dans un exceptionnel voyage pour les découvrir.

Didier Depond (Salon, Delamotte), n'aime pas la notion de cuvée de prestige. Pour lui, les nommer «Cuvées Spéciales» serait plus juste. Pour faire une grande cuvée, l'origine des raisins qui est primordiale car tout part de là. Puis, il y a les terroirs, les cépages également la vie des sols, et comment celle-ci va s'exprimer. En découle l'origine du Cru qui très importante. Cependant, tout dépend aussi du le travail de la vigne tout au long de l'année.

Si la vigne est heureuse dans un «Grand Cru», il y a de fortes chances de se rapprocher de l'excellence. D'ailleurs, il ne faut pas parler de la vendange, mais plutôt de savoir comment celle-ci est pratiquée. S'il y a des sélections lorsqu'on cueille les raisins, s'il y a des sélections au moment où on tri les grains, puis la manière dont est fait le pressurage. Si les exigences cochent tous ses critères avec grand soin, vous avez déjà les bases d'un grand vin. C'est donc la matière première, et la matière première elle-même, qui permettent de savoir si l'on va faire une cuvée spéciale ou une cuvée moyenne.

Pour Jean-Marc Charpentier (Champagne Charpentier), une grande cuvée, c'est un vin qui parle, qui révèle aussi bien la personnalité du terroir que celle du vigneron signe la cuvée. Le travail des vignes se ressent énormément en dégustation et c'est lui qui va faire parler le terroir, le vignoble, la vigne, le végétal le minéral et l'environnement qui l'englobe.

La vinification doit aussi être la plus simple possible pour avoir la quintessence de la matière première qui est le raisin. Elle doit se révéler. Donc la vinification rester être simple pour conserver cette pureté. La grande cuvée est un révélateur de terroir et de la signature de son auteur. Elle fait le lien entre une personne, son terroir et le végétal.

Une grande cuvée de Champagne est une cuvée qui ne laisse pas indifférent lors de la dégustation. C'est une cuvée qui interpelle et qui va parler de manière intime au dégustateur en le plongeant dans une remémoration de ses souvenirs personnels. Le plus souvent, ce sont des souvenirs propres à l'enfance ou à l'adolescence. Des moments importants, marqués par la présence des parents, des grands-parents etc.

Les grandes cuvées peuvent aussi évoquer les premières fois. Premier baiser, un mariage, ou un événement important. Dans tous les cas, la Grande Cuvée ne peut pas se délier de ce qu'elle procure: de l'émotion et de l'énergie. Un feu Sacré que partagent finalement, toutes les régions viticoles.

## Les Grandes Cuvées En Différentes Approches

Les grandes cuvées ou cuvées spéciales abordent différentes philosophies également dans leurs assemblages. Elles incarnent une ode aux terroirs, aux cépages, aux parcelles historiques des maisons ou à leur histoire, tandis que d'autres font revivre des personnages légendaires ou leur rendent hommage. Se mêlent alors personnages mythiques et historiques sous l'égide des Hautes Cuvées. Pourtant, avant 1920, ces cuvées qui nous font tant rêver, et qui incarnent l'excellence champenoise, n'existaient pas.

Ainsi, nous pourrions retrouver dans la philosophie des grandes cuvées:

- Le Champagne Millésimé  
(Salon - Dom Pérignon - Cristal Rœderer - Clos Cazals)
- le Champagne Multi-millésimé

Celui-ci peut être composé de différentes années millésimées, soigneusement sélectionnées et assemblées pour nous faire rêver.

(Krug Grande Cuvée - Moët & Chandon Collection Impériale Création N°1 - Cattier Clos du Moulin - L'Égante d'Édouard Brun)

Ou incarner une philosophie plus profonde, comme la méthode de la Solera, aussi appelée cuve perpétuelle.

(Henriot Cuve 38 - Cuvée Substance de Anselme Selosse)



**VICTOIRE**  
*Golden Eagle 2005*  
*Champagne Extra-Brut \*\*\**

La gourmandise des fruits blancs confiturés et rôtis laisse rayonner la vanille dans un éclat de fleurs séchées par les embruns. Sa mirabelle confite enivre par ses nuances torréfiées. Sa grande finesse illumine les poissons blancs en sauce.

**ABELLÉ 1757**  
*Le Sourire de Reims 2009*  
*Champagne Brut \*\*\**

Sa floralité élégante se poudre d'une délicate pivoine, avant de rejoindre des fruits jaunes bien juteux, en revers de pâtisserie très séductrice. Le plaisir de la tarte au citron confits se lie à une fraîcheur pleine d'audace, magistrale avec le caviar.

**BENOÎT COCTEAUX**

*Éternelle Création*  
**Champagne Extra Brut \*\*\***

Une solera délicate, juteuse et onctueuse, qui éveille par sa brioche fraîchement sortie du four en retour de zestes frais et confits en pointe tatin. On aime son énergie filigrane qui fait des émules autour d'un tartare de poisson blanc et des coquillages.

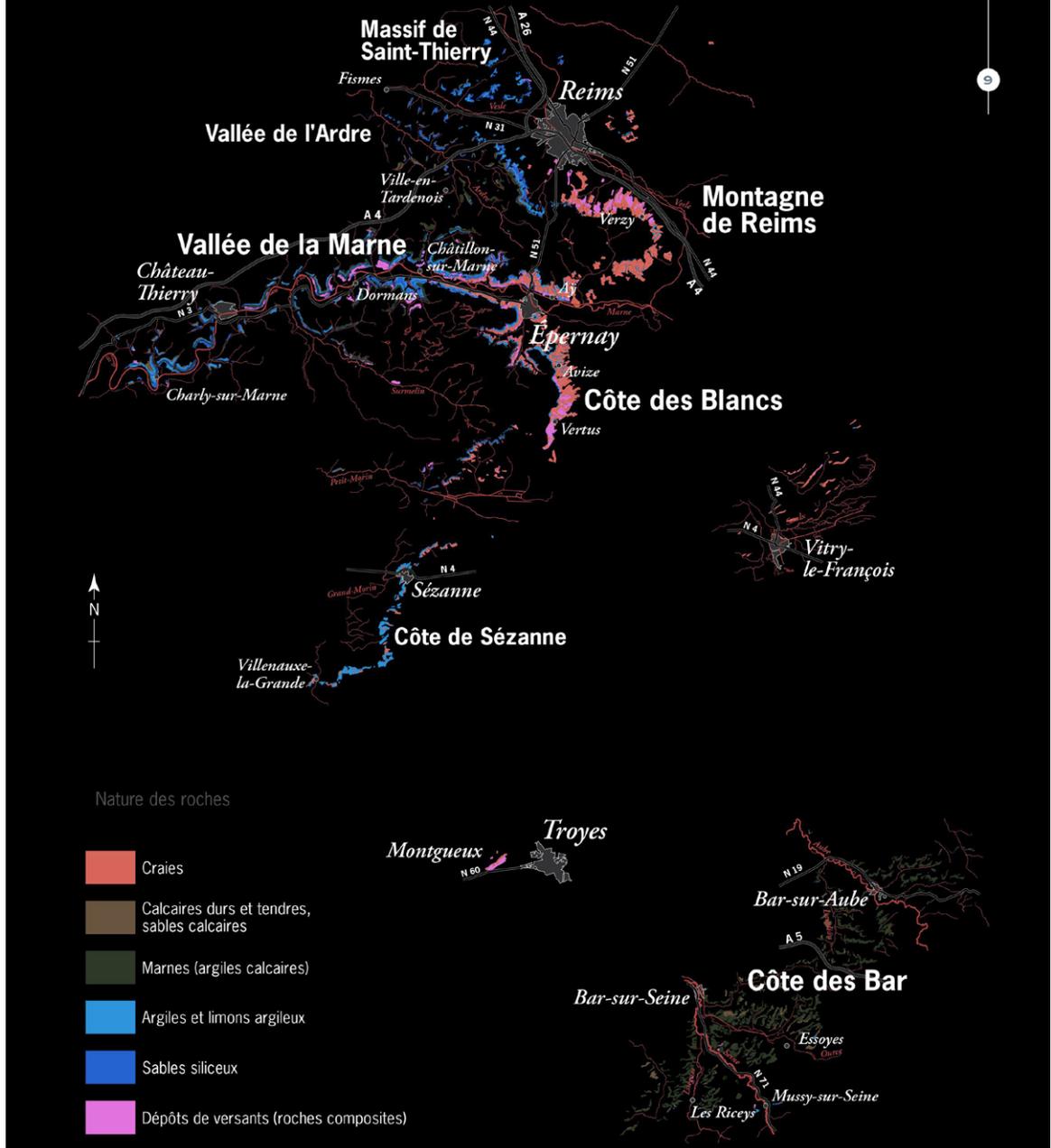
**COLIN**

*La Croix Saint Ladre 2017*  
**Champagne 1<sup>er</sup> Cru Extra Brut \*\*\***

Cap sur la pureté, avec des fruits blancs et jaunes suave qui rencontrent la tendresse du caramel au beurre salé dans un nuage très aromatique en soupirs de mandarine confites. On aime sa tension envoûtante qui illumine l'oscière.



Formations lithologiques  
 dans le vignoble de Champagne





**GOSSET**  
**CELEBRIS 2012**

**Champagne Extra Brut \*\*\*\***

Son nez est une invitation à se replonger dans univers onirique, intime et émouvant. Un bal où les souvenirs remontent, avec un caractère vibrant et profond, qui nous offre de sa lumière comme pour nous conforter. Plus qu'une caresse, une sublime étreinte!

**Rare Champagne**  
**Millésime 2013**

**Champagne Extra-Brut \*\*\***

Son nez exulte les notes pâtisseries avec un caractère crémeux et viennois où les pralines dansent dans le caramel en pointe de sels et de fruits blancs. On aime son énergie lumineuse et salivante qui magnifie les crustacés.

**Moët & Chandon**

**Collection Impériale Création N°1**  
**Champagne Brut Nature \*\*\***

Une cuvée d'exception pour les 280 ans de la Maison. Signée par Benoît Gouez, elle est constituée de plusieurs millésimes et exprime surtout la grande pureté. Délicat, beurré, et fin fruité en soupir viennois, parfait avec un Terre-Mer de Wagyu.

Eau de Parfum  
OUD CANNELLE - 100ml  
LA CLOSERIE DES PARFUMS  
www.lacloseriedesparfums.com



## LA CLOSERIE DES PARFUMS PARIS • 1972

### EXPLORATEURS D'ÉMOTIONS

Ancrée dans une tradition familiale forte, La Closerie des Parfums est née d'un désir : celui de partager la passion de sa fondatrice, Valérie Madrid, pour l'univers du parfum, pour la richesse inépuisable de ses matières et des émotions qu'il fait naître.

Chaque collection puise son inspiration dans la personnalité d'un ingrédient dont les multiples facettes sont révélées par des assemblages subtils se matérialisant par des jus au caractère affirmé qui font la signature de la marque.

Objets à la fois matériels et impalpables, les parfums sont une invitation à l'éveil des sens, à la rêverie et à la découverte de soi.

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



# BOTT

LA PREMIÈRE LINGERIE 100% FABRIQUÉE EN FRANCE.  
ÉCO-RESPONSABLE ET SANS COMPROMIS  
SUR LE STYLE ET LE CONFORT



## Quand Le Luxe fait face à ses contradictions...

Le luxe a toujours incarné un mélange de haute voltige entre produit de grande qualité, rareté et Savoir-Faire. Cependant, de plus en plus de marques ont tendance à se dévoyer pour plus de rentabilité. Probablement a-t-on oublié que le secteur des hautes façons nécessite des exigences telles, que la rentabilité est le plus souvent à l'équilibre.

D'autres, font face à de nouveaux défis comme concilier leur activité avec les nouveaux enjeux climatiques. En effet, peut-on continuer des activités qui nuisent fortement aux ressources finies de la planète?

Dans ce monde en perpétuelle évolution, les acteurs du luxe s'adaptent malgré les défis contemporains. Notamment celui de la rareté, l'un de ses grands socles fondamentaux. Mais peut-on encore parler de rareté et de luxe, lorsqu'il résulte d'une production industrielle, avec de grandes quantités produites?

Ce sont les grands axes du dossier qui suit, avec des focus particuliers pour illustrer comment s'adapte le plus brillant des secteurs. Celui qui participe tant à l'aura et au rayonnement du pays, à travers ses régions, et toujours au sommet des Savoir-Faire et de l'excellence.

# Le Cas du Béluga ou Huso-Huso

Dans les mets de luxe, le caviar fait partie des incontournables. Ce mets fin, incarné par les œufs d'esturgeon, fut si recherché qu'il a faillit en faire disparaître les différentes espèces. Si la thématique du caviar vous intéresse, nous vous invitons à retrouver notre grand dossier le concernant (Hautes Exigences n°1- 2020).

Si les différents élevages d'esturgeons ont permis de mieux protéger les espèces, tout en permettant aussi la consommation de ces plus grands poissons d'eau douce, tous ne se prêtent pas à l'élevage. De plus, certains espèces ont des besoins plus conséquents que d'autres.

C'est le cas du Beluga, dont le caviar est l'un des plus recherchés avec l'Alma, dont les prix sont vertigineux. Si on le retrouve dans certains élevages français, les producteurs font face à un enjeu de taille.



En effet, depuis des années, les grandes sécheresses qui ont touché la France ont mis en exergue que nos ressources en eau n'étaient pas infinies. Or, les esturgeons sont des poissons qui nécessitent une qualité de l'eau exceptionnelle. Certaines décisions ont dû être prises. Après avoir officialisé le fait de pouvoir produire du caviar Beluga français, certains producteurs pensent à arrêter. En effet, le plus grand représentant des esturgeons, le Huso-Huso, doit être isolé car cannibale, et il nécessite des bassins bien plus grands.

Dont un usage de la ressource en eau trop conséquent, qui ne semble plus être en cohérence avec les efforts que nous devons faire pour la préserver. Ainsi, si le Beluga made-in-France ne va pas disparaître tout de suite, il se peut qu'il disparaisse des élevages progressivement.

Est-ce que la production de caviar va s'arrêter pour autant? Absolument pas, car les producteurs de caviar vont juste devoir se concentrer sur les espèces d'esturgeons les plus aptes à l'élevage. Le tout, pour le plus grand plaisir du palais.

Décider d'arrêter l'élevage du huso-huso car l'espèce nécessite de trop grands besoins en eau est un choix engagé pour le futur. Il nous montre un excellent exemple de comment le luxe s'adapte aux enjeux climatiques. Isoler ce qui a du sens aux yeux des consommateurs, et le croiser avec ce qui est bon pour la planète, et le partage des ressources.

Si le luxueux Beluga n'est plus présent, ce n'est pas si grave, il nous restera toujours les excellents caviars issus de l'*Acipenser Baerii* et l'*Acipenser Gueldenstaedtii*.

# Le Diamant

## Est-il vraiment si rare?

C'est un sujet qui fait couler beaucoup d'encre depuis deux-trois ans: l'arrivée des diamants de laboratoire chez les joailliers. Ceux-ci sont souvent considérés comme plus éthiques car ils ne nécessitent pas d'extraction minière. Surtout, ils peuvent être produits localement, en offrant plus de sécurité sur sa provenance et sa traçabilité.

Il est vrai que les pierres de sangs ont marqué nos esprits avec le film *Blood Diamond* durant les années 2000. Pourtant, la filière du diamant naturel a fait de gros progrès et efforts, notamment sur le plan environnemental, la traçabilité des pierres & cie.

Si l'on oublie la nature du diamant, qu'il soit naturel ou de laboratoire, on peut toutefois se questionner sur la notion de rareté de la gemme. Sachant qu'il est impossible de distinguer un diamant naturel d'un diamant de synthèse, comment considérer la rareté?

Maïssa, la fondatrice de la Maison Loyale Paris, nous a apporté quelques clés de réponse lors de l'ouverture de sa première boutique 17 rue de Grenelle dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

Pour elle, le diamant de synthèse est tout simplement un diamant. Il possède les mêmes composition, structure, propriétés chimiques, physiques et optiques, que le diamant de mine. Grâce à la technologie de pointe d'un laboratoire américain, qui reproduit les mêmes conditions de température et de pression, que celles présentes à 150-250km sous terre. D'une poussière de carbone se forme alors, comme dans la nature, le diamant.

***«Les diamants de synthèse, sont également nommés diamants de culture (lab grown diamonds en anglais). Ils sont officiellement reconnus par les organismes de certification légitimes tels que IGI ou GIA (Gemological Institute of America). Depuis juillet 2018, la Federal Trade Commission a retiré le terme « naturel » de la définition officielle d'un diamant. Qu'il provienne d'une mine ou d'un laboratoire, un diamant reste un diamant.»***

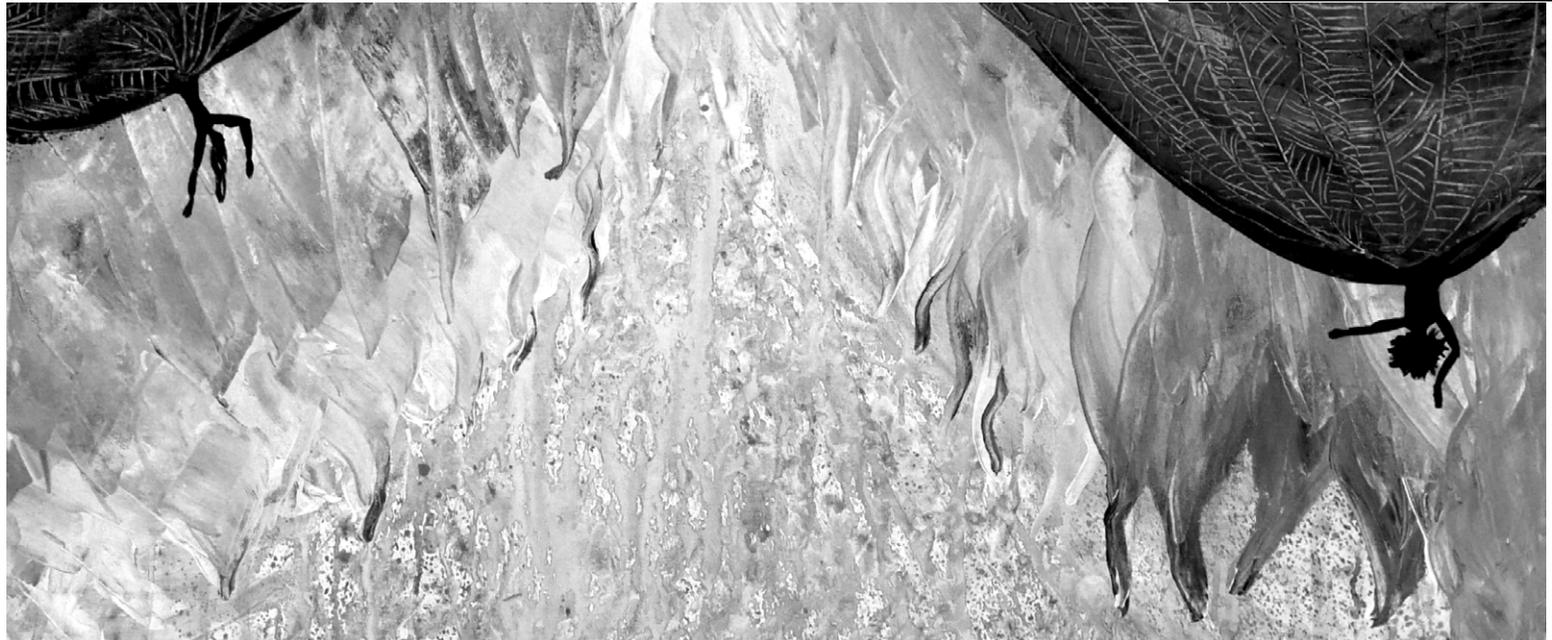


# Le Cas du Parfum de Marque

Les parfums sont assimilés au Luxe depuis leurs grands débuts (Voir dossier: La Grande Histoire du Parfum, mag Hautes Exigences n°1 - 2020). Ainsi, il n'est pas rare que pour les fêtes, le parfum devienne un choix de cadeau par excellence. Or, lorsqu'on achète un parfum de grande marque, s'offre-t-on vraiment du Luxe ?

Que payons-nous vraiment, en tant que consommateur, dans un parfum? Au-delà du prix de vente, quel est le véritable prix? C'est ce que nous allons voir ensemble. Tout d'abord, il est nécessaire de comprendre la concentration.

Sur le papier, c'est ce taux qui détermine principalement le prix. Pourtant, il y a une différence très conséquente des prix, qui s'explique par 3 catégories: la parfumerie 100% naturelle, la parfumerie synthétique, et celle qui mêle les deux. L'absolu de parfum en 100% naturel peut être 25x plus onéreux qu'en synthétique.



Si en parfumerie naturelle, la question du taux joue effectivement sur la valeur, dès que l'on aborde la parfumerie synthétique, la question aurait tendance à moins se poser tant les coûts de production sont différents.

Par exemple, pour une eau-de-toilette, il est environ de 5%, de 15% pour l'eau-de-parfum, et bien plus pour les extraits de parfum. Le reste des ingrédients seront principalement l'alcool, puis l'eau. Ensuite vient le flacon, et l'ensemble du packaging qui s'ajoutent dans les coûts de production, ainsi que la campagne de communication.

Au final, le parfum, aussi associé au luxe soit-il, n'est peut-être pas si luxueux et rare, ni cher à produire. Cependant, il y a des beaux et grands parfums, aussi bien en parfumerie synthétique qu'en naturelle. Il est difficile de mettre un prix sur une odeur, tant les critères d'appréciation sont subjectifs.

Cependant, il y a un grand facteur à toujours prendre en considération, et qu'il ne faut jamais oublier. Si un produit jouit d'une grosse campagne publicitaire, c'est qu'il est destiné au grand public. Or qui dit grand public, implique qu'il sera produit en masse...

Où est le luxe dans une production de masse? C'est bien la question que nous nous posons, car cela impliquerait que nous achetons des produits «bon marchés» vendus à prix d'or, sous couvert d'une marque à forte aura. Pourquoi pas, si cela vous fait du bien ou vous console. Par contre, il ne s'agira pas d'un produit de luxe, mais un plaisir apporté par l'amour de marque.

Si vous souhaitez véritablement du luxe, foncez découvrir les marques et boutiques de la Niche, car si elles ne font pas de pub, c'est sûrement qu'elles font de vrais beaux parfums!

# Si la Naturalité Ne voulait strictement rien dire ?

La naturalité, dans son sens environnemental, renvoie au caractère sauvage d'un paysage ou d'un milieu naturel faiblement ou non maîtrisé par l'Homme. Il s'oppose ainsi aux concepts de ruralité et d'urbanité qui amènent une forte anthropisation.

Si le concept de naturalité ne vous est pas inconnu, c'est grâce aux campagnes publicitaires abordant l'hygiène, l'anti-âge, ou encore les soins cosmétiques, dans un usage plus large... Ce grand concept sert à justifier un caractère naturel dans les produits d'hygiène ou en relation directe avec le corps. Dans ce contexte, la nature se veut rassurante, bienveillante. Elle en serait presque bio...

Pourtant, si la nature permet la vie, elle sait aussi la reprendre. C'est pourquoi il y a toujours un risque de réaction allergique avec le naturel. Tout comme avec les huiles essentielles & cie. Ce n'est pas parce qu'une molécule se trouve dans la nature qu'elle est bonne pour nous.

D'ailleurs, les poisons sont partout dans la nature. Cela peut être du Radon s'échappant du sous-sol, ou encore des sols ayant été pollués de manière naturelle\* ou non.

Un exemple avec le cas de Salsigne. Une petite commune française de l'Aude, à 20 km de Carcassonne, autrefois célèbre pour son ancienne mine d'or, qui a fermée en 2004, depuis, tristement célèbre pour ses pollutions des sols, notamment à l'arsenic. D'ailleurs, c'est toute la vallée de l'Orbiel est concernée par cette pollution liée à l'activité minière. Ainsi, en 2011, la préfecture de l'Aude a interdit la mise sur le marché de légumes produits dans cette vallée. Des produits certes naturels mais dangereux pour la santé.

C'est pourquoi, nous avons décidé d'aborder la naturalité avec des experts des secteurs de l'hygiène, des cosmétiques et du parfum. Vous n'en serez que mieux informés.





# La Naturalité en Cosmétique par Diana March

Global Director of Sustainability  
and Technical Compliance chez  
**Eurofragrance**

***Qu'entend-on par Naturel dans l'hygiène et la cosmétique ?***

Si nous prenons la définition officielle selon la norme ISO-16128, un ingrédient naturel est considéré comme tel lorsqu'il est obtenu à partir de plantes, d'algues, de champignons, d'animaux, de micro-organismes ou de minéraux, y compris ceux obtenus par des procédés physiques tels que le broyage, le séchage ou la distillation, la fermentation naturelle ou d'autres procédés de préparation (même traditionnelles) tels que l'extraction à l'aide de solvants sans modification chimique intentionnelle. Les ingrédients obtenus à partir de combustibles fossiles sont exclus.

***Est-ce une démarche qu'Eurofragrance a adoptée depuis longtemps ?***

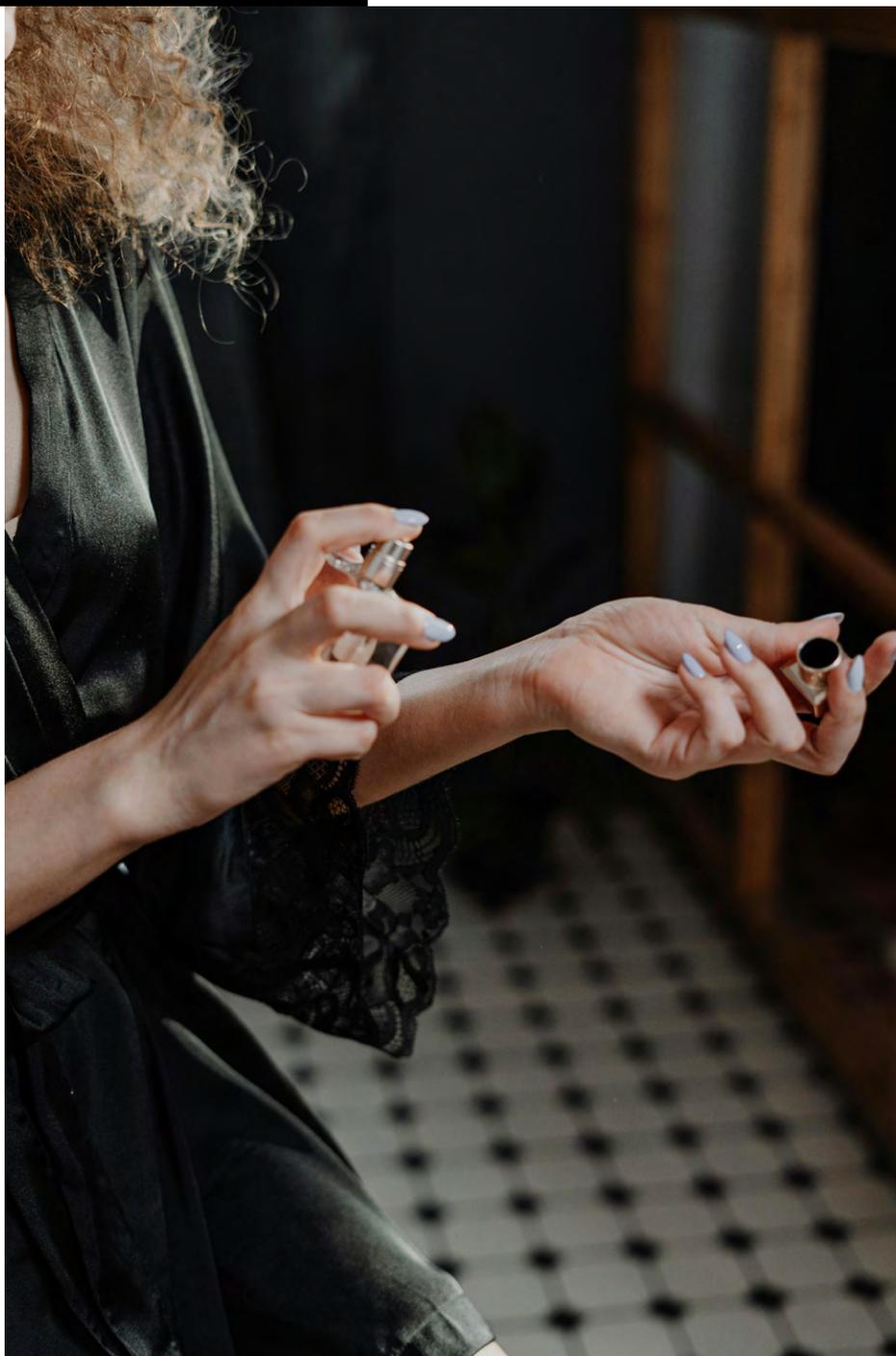
La stratégie d'Eurofragrance consiste à disposer d'ingrédients exceptionnels dans sa palette, qu'ils soient naturels ou synthétiques. Récemment, nous avons lancé notre programme ICON, qui signifie Innovation, Engagement, Origine et Nature.



Dans le cadre de ce projet, nous avons identifié les ingrédients de notre palette qui sont durables, que ce soit parce qu'ils sont biodégradables, qu'ils répondent aux critères Ecocert ou qu'ils proviennent du recyclage, dans le but de promouvoir leur utilisation et de pouvoir ainsi offrir des créations plus durables à nos clients. Dans ce programme, nous mettons en avant à la fois des ingrédients synthétiques et naturels.

***Le Naturel est-il synonyme de Bio ? Cliché ? Amalgame ? Confusion ?***

Un produit bio est celui qui, dans sa phase de production, n'utilise pas d'éléments artificiels, c'est-à-dire sans pesticides, engrais, hormones ou antibiotiques, et qui n'est pas non plus génétiquement modifié. Par conséquent, bien que de nombreux ingrédients naturels puissent être bios, tous ne rentrent pas dans cette définition si, par exemple, des pesticides ou d'autres éléments artificiels ont été utilisés dans leur processus de production.



***Avez-vous besoin d'accompagner vos clients dans la lecture du naturel ?***

Nous organisons des ateliers avec nos clients pour expliquer les différentes certifications existantes lors de la certification d'un produit comme biologique, naturel, etc. La cosmétique naturelle est une tendance croissante dans le monde de la beauté, et par conséquent, c'est un domaine sur lequel Eurofragrance travaille également.

Les clients qui souhaitent commercialiser des produits certifiés comme naturels reçoivent des fragrances qui les aident à répondre aux exigences nécessaires pour l'obtention de la certification, ainsi que les conseils d'une équipe de techniciens spécialisés dans le domaine.

***Quels sont les organismes qui les certifient ?***

La certification la plus répandue et reconnue actuellement pour la cosmétique naturelle est le COSMOS Standard, créé par les organismes BDIH en Allemagne, Ecocert et Cosmebio en France, ICEA en Italie et la Soil Association en Grande-Bretagne dans le but d'harmoniser les critères de certification des cosmétiques naturels. En Espagne, par exemple, le CAAE est l'organisme certificateur du COSMOS Standard.

***Quelle est la part de synthétique autorisé dans les produits d'hygiène ou les cosmétiques dits «naturel» ?***

Si nous prenons comme référence la certification COSMOS-Standard, tous les ingrédients du produit cosmétique doivent être naturels. Cependant, il est toujours possible de revendiquer la présence d'ingrédients naturels dans un produit sans avoir de certification, à condition de suivre les règles établies dans le règlement 655/2013 de la CE. Elle établit les critères communs auxquels doivent répondre les allégations relatives aux produits cosmétiques.

***Quelle est l'approche du Naturel par Eurofragrance ?***

Chez Eurofragrance nous croyons en la communion entre ingrédients naturels et synthétiques pour créer des parfums d'exception.

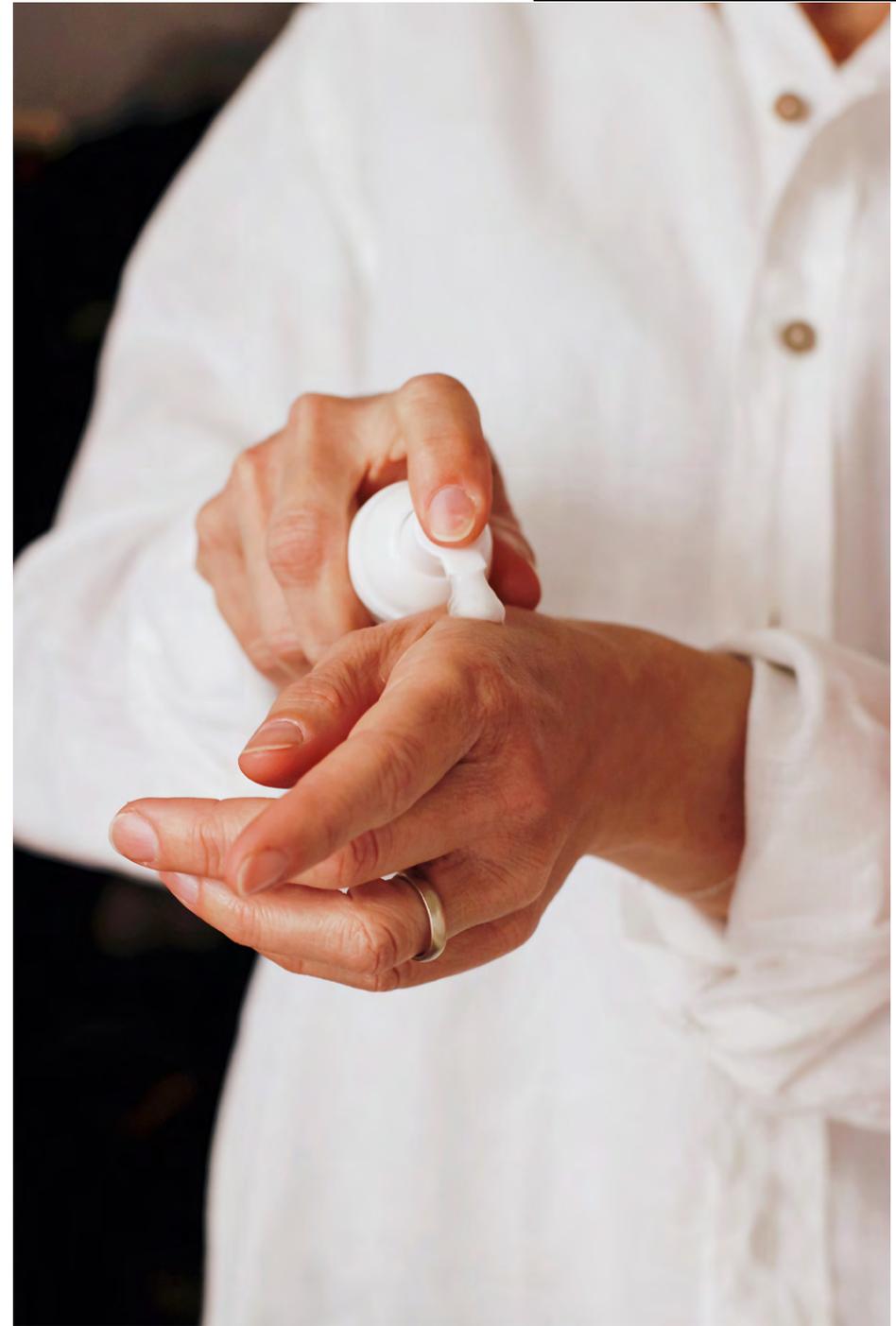
***Avez vous des exemples de réalisations ?***

Nous avons une gamme de produits dans laquelle nous avons utilisé une combinaison de nos ingrédients ICON, qu'ils soient naturels ou synthétiques, avec lesquels nous créons des fragrances extraordinaires pour le plaisir du consommateur. Cela se reflète dans absolument toutes nos applications, d'un parfum personnel à une bougie en passant par des produits d'entretien.



***Peut-on conjuguer la Naturalité à une production industrielle ?***

Sans aucun doute, la naturalité n'est pas incompatible avec la production industrielle. En comprenant que dans cette fabrication industrielle, des pratiques éthiques et des processus durables ont été adoptés. De la même manière que l'on s'attend à ce que le processus d'obtention des ingrédients naturels suive de bonnes pratiques en matière environnementale, sociale et de bonne gouvernance.





## La Naturalité en Parfumerie par Sébastien Tissot de Nissaba Parfum

### *Qu'est-ce qu'un parfum naturel ?*

C'est un parfum constitué d'ingrédients naturels. Cette naturalité se détermine par rapport à une réglementation ou des standards.

Dans tous les cas on part d'une matière d'origine végétale, et ensuite il peut y avoir une dénaturation partielle ou totale de l'ingrédient selon le procédé d'extraction. Chaque standard détermine ce qui est conforme d'un point de vue de la naturalité.

Pour la parfumerie y a trois grands standards de référence, d'origine naturelle (selon la norme ISO 16128), naturel selon la norme IFRA (l'organisation professionnelle de l'industrie de la parfumerie), ou Cosmos naturel (standard de la société de certification française Ecocert).

### *Quelle est la part de synthétique autorisée dans la parfumerie naturelle ?*

En principe et selon l'œil du consommateur, tout devrait être «naturel». Mais la réalité est qu'il y a une grande complexité pour répondre clairement à cette envie de nature.

Je vous donne des exemples: les absolues de jasmin d'Inde sont bien issues de fleurs cultivées par des fermiers du Tamil Nadu, mais le parfum de ces fleurs est extrait avec des solvants, il n'y a pas d'autre méthode qui fonctionne. Donc la question est de savoir si le fait d'utiliser ce processus dénature l'ingrédient ou pas.

Dans l'esprit du consommateur, c'est peut être sa représentation de ce qui est naturel, mais selon des normes strictes comme Cosmos, ce n'est plus naturel. Donc la recherche du label de naturalité pénalise l'utilisation de ces nobles ingrédients.

Autre exemple est celui des dérivées terpéniques comme l'Iso E super. Cet ingrédient est le plus utilisé en parfumerie.

Il part d'une biomasse, qui est une valorisation d'un déchet de l'industrie du papier. Ensuite, le processus lié à l'extraction va dénaturer en partie l'ingrédient final.

Vous serez donc majoritairement naturel d'un point de vue moléculaire, mais pas complètement. Il peut être qualifié «d'origine naturel» seulement.

Si vous êtes sûr du tout naturel Ecocert, ces deux ingrédients ne peuvent pas être utilisés. C'est très pénalisant pour les parfumeurs, et d'autre part du point de vue de la RSE.

Ce n'est pas forcément souhaitable de pénaliser économiquement ces ingrédients. Dans les deux cas, il y a des externalités positives très importantes du point de vue social ou environnemental.

Dans le cas des floraux indiens, cela fait vivre des milliers de petits fermiers. Concernant le cas de l'ISO E super, on a une valorisation d'un déchet, qui sinon, finirait dans les effluents des usines...



Les choses se sont encore compliquées récemment avec la biotechnologie. On part d'une biomasse et on applique un processus naturel de fermentation. C'est ainsi qu'on peut créer un arôme de vanille naturel à partir de riz ou de girofle.

Dans la réglementation, c'est naturel. Cependant dans l'esprit du consommateur, il n'est pas certain que ce soit l'idée qu'il se fasse de la nature.



**Quelle est la réalité des parfums dits naturels?**

L'alcool constitue l'essentiel du parfum. En effet, sa part varie selon la concentration. On va considérer entre 5% pour une eau-de-toilette, et 30% pour un extrait. En général, la concentration pour une eau-de-parfum (EDP) est autour des 15%.

La part de l'alcool est toujours naturelle. Si nous prenons l'exemple d'une EDP concentrée à 15%, vous êtes déjà à 85% naturel, et cela même si le concentré parfum est entièrement synthétique.

Mathématiquement donc, il sera plus difficile d'augmenter le taux de naturalité pour les extraits de parfum que pour les eaux de toilette.

**Quel est l'organisme qui certifie la parfumerie naturelle ?**

Aujourd'hui l'organisme de référence est Ecocert, qui est français d'ailleurs, et ils ont deux grands standards Cosmos naturel et Cosmos Bio.

**Le parfum naturel est-il synonyme de Bio ? Cliché ? Amalgame ? Confusion ?**

Le standard bio concerne seulement les aspects de cultivation des biomasses de départ. C'est finalement une petite partie du problème. De plus, ce critère n'est pas très pertinent pour un parfum et très difficile à obtenir.

À la fin, la démarche du bio est tellement restrictive qu'il en devient pratiquement impossible de faire un bon parfum qui possède ce label cosmos bio.

**Avez-vous besoin d'accompagner vos clients dans la lecture du naturel ?**

Oui dans une certaine mesure. Par contre, je pense qu'aucun consommateur ne veut rentrer dans toute la complexité de ce qui est naturel ou pas. Finalement la naturalité est un élément de réassurance, mais je pense qu'il n'est pas le critère premier dans le choix d'achat.

**Vous qui avez créé la marque Nissaba fin 2022, comment avez-vous choisi de présenter votre concept à vos partenaires et clients ?**

En ce qui concerne les professionnels, c'était le plus facile car ils sont déjà très experts. On peut alors rapidement expliquer notre concept, notre approche créative et nos points de différenciation. C'est notamment sur ce volet nous avons pu convaincre très rapidement beaucoup de partenaires, car notre marque a été hyper réfléchi pendant des années, et notre profil rassure les professionnels.

Notre grand challenge est de pouvoir amener les consommateurs à apprécier les différentes facettes de notre marque.

Dans un environnement très compétitif, rien ne vaut mieux que l'expérience en magasin, en interagissant avec nos ambassadeurs de vente.

**Que doit-on prendre en considération lorsque l'on souhaite se tourner vers un parfum 100% naturel ?**

Vous pouvez tout simplement opter pour les marques qui se sont positionnées sur ce segment. Il y a plusieurs belles maisons qui sont sur cette approche. Ensuite, si on veut être sûr de la démarche, vérifiez qu'il y a bien une certification Cosmos naturel, car ce n'est pas toujours le cas.

Mais à mon regard, il n'y a pas de raison objective de privilégier le 100% naturel.

Du point de vue de l'empreinte carbone et environnementale, les ingrédients synthétiques ont souvent de meilleurs profils que le naturel. En effet, ils sont produits dans un milieu hyper contrôlé et avec des grands volumes.

Pour illustrer le propos, on pourrait comparer cela à la production d'huiles essentielles de certaines filières, qui peuvent être faites dans alambics de brousse, avec du bois de chauffe et un feu nu.[>]

[>]Du point de vue de la santé en l'occurrence, ce sont les allergènes le sujet principal. Ce n'est pas la naturalité qui détermine cela mais la molécule elle-même, qui peut être présente ou non dans la nature.

L'argument en faveur du naturel concerne le fait de partir d'une matière première renouvelable, contrairement aux synthétiques qui partent d'une industrie extractive, et en l'occurrence des dérivés du pétrole.

Enfin, du point de vue du parfum et je pense que c'est le plus intéressant, la palette type contient 1500 ingrédients, dont seulement 400 sont naturels.

Exclure les 2/3 de la palette limite donc considérablement le travail du parfumeur. C'est comme demander à un peintre de faire une toile sans bleu ni rouge !

Les parfumeurs vous diront tous qu'ils ont besoin des deux pour faire de bons jus. Certaines tonalités ne peuvent être réalisées en tout naturel.

C'est le cas notamment des boisés ambrés. Aussi, des ingrédients absolument essentiels de la palette manquent, comme l'Iso E super, l'ambroxan, les muscs blancs, et l'hédione.

De plus les molécules apportent aussi plus de performances dans l'efficacité, la tenue, et le sillage. Ces molécules apportent l'impact et la performance, tandis que les naturels apportent la patine et la complexité.



### **Quelle a été votre démarche pour Nissaba ?**

On a fixé le point d'équilibre à 90% d'origine naturel au moins, afin de maximiser la naturalité, tout en se laissant accès aux molécules, pour rester dans la Haute Parfumerie.

En revanche, nous avons exclu les ingrédients synthétiques controversés, qui s'ont de l'ordre d'une quinzaine, en conformité avec les standards de la clean beauty US. Notre alcool est certifié bio et français. Enfin nous avons exclu tous les additifs: filtres UV, colorants, stabilisateurs. Il y en a dans pratiquement tous les parfums...

Le plus important étant de faire une formulation avec les meilleurs extraits naturels, afin de créer les bonnes conditions pour les parfumeurs, rendre hommage aux cultivateurs de plantes à parfum et à leur savoir-faire.

### **Pouvez-vous nous présenter les particularités de votre marque?**

Il s'agit d'un projet vertueux à 2 ambitions distinctes et qui se nourrissent l'une et l'autre.

- 1/ Proposer des parfums avec une qualité exceptionnelle et à partir des meilleurs extraits naturels.
- 2/ Avoir un impact positif pour les communautés de cultivateurs d'ingrédients à l'origine de nos parfums.

Pour être une vraie marque à impact, le modèle d'affaire a été pensé pour permettre d'allouer 5% des ventes à des projets en lien avec nos valeurs. Tout le reste est réinvesti dans la marque. L'objet de ce financement est d'aider des jeunes qui veulent se lancer dans la culture des plantes à parfum, en les aidant à réaliser des projets d'agriculture régénératrice, d'agroforesterie et de cultures associées. Pour mettre en place ce dispositif, Nissaba s'adosse à des écoles d'agriculture bien ancrées localement. [>]





[>] Cette approche a inspiré le nom de la marque. Nissaba est le nom de la déesse de l'agriculture et de l'écriture de la première civilisation du monde, qui a inventé l'agriculture et les premières écoles du monde: Les Sumériens.

Deux projets sont déjà en route. Un à Madagascar et un au Paraguay. D'un point de vue créatif Nissaba veut célébrer les plus grands terroirs de plantes à parfum du monde, en associant leurs meilleurs ingrédients naturels.

Chaque parfum contient des extraits naturels de ce qui pousse dans les sols dans ces terres à parfum. On crée une incarnation olfactive de ces lieux à partir des ingrédients issus de leurs sols.

Cette approche créative a enthousiasmé les parfumeurs de Firmenich, qui ont réalisé 5 jus selon 5 origines sur 5 continents. En cohérence, nos parfums contiennent les plus forts dosages possibles de ces ingrédients locaux, dans la limite du possible pour garder un équilibre global de la note.

***La marque a à peine un an d'existence, et vous avez déjà remporté plusieurs prix. Pouvez-vous nous les citer ?***

Notre premier prix a été le plus prestigieux, celui de la Fragrance Fondation France, qui sont un peu les Oscars de la parfumerie. Nous avons été récompensés en tant qu'espoir de la parfumerie dans la catégorie innovation responsable.

Nous avons ensuite été reconnus par Marie Claire UK dans la liste des 100 marques les plus sustainable du monde.

Enfin nous avons reçu le prix de Cosmétique Mag, qui est le prix de référence dans le secteur des marques cosmétiques française, en tant que la marque la plus créative du secteur et par ailleurs nous avons eu la médaille d'or en tant que marque de parfums.

---

Nissaba est à découvrir en France au Printemps Haussmann à Paris, et à La Parfumerie de Megève. Site Internet: [nissaba.com](http://nissaba.com)

---

# La Topaze

## De la Couleur à l'Éclat

*Souvent associé à une gemme de couleur bleue et bon marché, la topaze bénéficie de sérieux préjugés et idées reçues. D'ailleurs, est-elle toujours bleue à l'état naturel? Quel est son histoire, ses autres teintes, ses différents usages? Nous essaierons d'y répondre avec ce dossier.*

Connue depuis l'Antiquité, la topaze a été décrite par le minéralogiste belge Anselmus Boëtius de Boodt (1550-1632) en 1609. Son nom dérive du Grec ancien *τοπάζιον* (topázion). Il fut attribué dans l'Antiquité à certaines gemmes, du nom grec de l'île Zabargad en mer Rouge.

L'île n'a jamais produit de topaze, mais elle était autrefois une source de péridot, qui était confondu avec la topaze avant le développement de la minéralogie moderne. Certains érudits font remonter l'origine au sanskrit et au mot *topas* ou *tapaz*, signifiant « feu ».

Les Grecs de l'Antiquité croyaient que la topaze leur donnait de la force.

En Europe, à la Renaissance (période allant du XIV<sup>ème</sup> au XVII<sup>ème</sup>), les gens pensaient que la topaze pouvait briser les sorts magiques et dissiper la colère.

La cour royale du Portugal célèbre la découverte de la topaze impériale en 1768.

Depuis des siècles, de nombreux Indiens croient que la topaze portée au-dessus du cœur assure longévité, beauté et intelligence.

Le nom de la topaze impériale trouve son origine dans la Russie du XIX<sup>ème</sup> siècle. À l'époque, les montagnes de l'Oural étaient la principale source de topaze et la pierre précieuse rose qui y était extraite portait le nom du tsar russe. La propriété de la pierre précieuse était réservée à la famille royale.

**Légende:** 1/ Topaze Brute - Mine Xanda, Virgem da Lapa, Minas Gerais, Brésil.





## Des Topazes de Collection

Crédits ©RMN-Grand Palais

- 1: Bracelet composé de topazes et de perles  
Période Empire Romain
- 2: Boucle d'oreille avec une topaze en pendeloque  
Vers -200 / -100 (II<sup>ème</sup> siècle av. J.C.)
- 3: Bague avec une topaze - Empire Romain
- 4: Pendentif de forme octogonale  
Vers 1600 / 1700 (XVII<sup>ème</sup> siècle)
- 5: Topaze Brute provenant de Minas Gerais au  
Smithsonian National Museum of Natural history

### Fiche Technique

La topaze est une espèce minérale du groupe des silicates, sous-groupe des nésosubsilicates pouvant contenir des traces de chrome, magnésium et titane.

Chimie :  $Al_2(F,OH)_2SiO_4$   
chrome, magnésium et titane.

Jaune, orange, marron, rose à rouge à  
rouge violet, bleu, vert clair et incolore.

Indice de réfraction : 1,619 à 1,627  
Biréfringence : 0,008 à 0,010  
Densité spécifique : 3,53 / Dureté Mohs : 8



## La Topaze dans les musées

Les topazes ne s'observent pas uniquement dans les vitrines des bijouteries et des joailleries. Elles se dévoilent aussi dans les collections de certains musées.

Au programme, des cristaux de caractère, des gemmes brutes ou taillées, mais aussi des pièces d'époques qui nous rappelle que la topaze n'est bleue que depuis peu de temps, et par la découverte des traitements. On retrouve donc les gamme de couleurs propres aux topazes non traitées.

Alors que les périodes antiques mettent en avant la transparence et la dureté des gemmes, les créations plus contemporaines font valoir l'éclat des topazes. Qu'elle soit jaune, noble, impériale, rose ou rougeâtre, l'éclat et l'âme de la topaze demeurent centrales.

C'est cet éclat qui est en majesté chez les topazes impériales. Ces topazes, les plus recherchées, ont couleur pléochroïque rougeâtre qui apparaît souvent aux extrémités. Notamment lorsque ces pierres gemmes sont taillées en poire ou ovale. Pourtant, la couleur de leur corps est autrement jaune à orange.



### Légendes

#### De Gauche à Droite

- 1: Milieu du 18<sup>ème</sup> siècle, en argent topazes et diamants au Victoria and Albert Museum, Londres
- 2: Insigne de la Toison d'or Pallard Jean-Jacques (1701-1776) Allemagne, Dresde, Staatliche Kunstsammlungen, Grünes Gewölbe - Argent Or Topaze
- 3: Vers 1750, argent topazes et diamants au Victoria and Albert Museum, Londres
- 4: Vitrine de topazes au Smithsonian National Museum of Natural history



## Spécificités

La topaze est allochromatique, ce qui signifie que sa couleur est causée par des impuretés ou des défauts de sa structure cristalline, plutôt que par un élément de sa composition chimique de base.

L'élément chrome provoque des couleurs naturelles roses, rouges et violettes dans la topaze.

Les imperfections au niveau atomique dans la structure cristalline de la topaze peuvent provoquer une couleur jaune, brune et bleue.

Le marron est une couleur de topaze courante, et la pierre fine était alors parfois appelée à tort « quartz fumé ».

Jusqu'à présent, les gisements commerciaux de topaze impériale se trouvent dans une seule région du monde: Ouro Preto au Brésil.

La topaze possède en fait une gamme de couleurs exceptionnellement large qui, outre le marron, comprend diverses nuances et saturations de bleu, vert, jaune, orange, rouge, rose et violet.



La topaze incolore est abondante et est souvent traitée pour lui donner une couleur bleue.



Les variétés de couleurs sont souvent identifiées simplement par le nom de la teinte (topaze bleue, topaze rose, etc.), mais il existe également quelques noms commerciaux spéciaux.

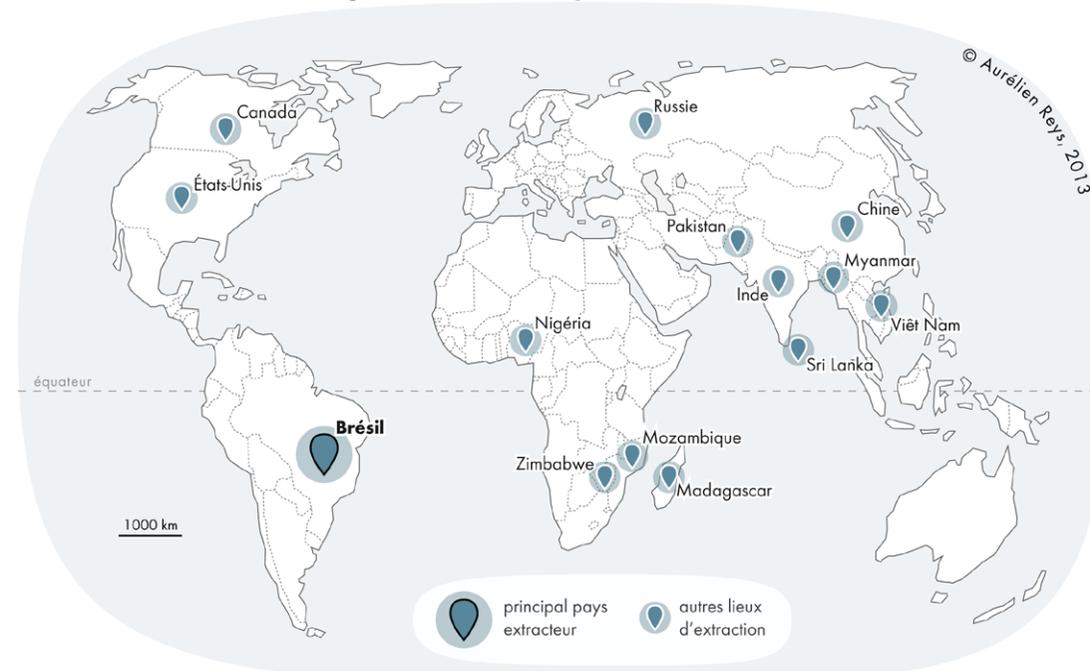
La topaze impériale est d'un orange rougeâtre moyen à rouge orangé. C'est l'une des couleurs les plus chères et recherchée de topaze.



### Topaze Impériale Brute

Origine: Ouro Preto, Minas Gerais, Brésil

## Les gisements de topaze 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.

La topaze Sherry, en hommage du vin de Xérès, est d'un brun jaunâtre ou d'un jaune brunâtre à orange. Les pierres de cette gamme de couleurs ont souvent été appelées topazes précieuses, pour les distinguer de la citrine et du quartz fumé, de couleur similaire mais moins onéreux.

La topaze est également pléochroïque, ce qui signifie que la pierre précieuse peut montrer différentes couleurs selon l'angle sous laquelle on la regarde.



## Les Traitements de la Topaze

Dans la nature, la topaze est le plus souvent incolore et les pierres précieuses bleues naturellement fortes sont extrêmement rares. Sur le marché, cependant, les nuances de bleu intenses sont abondantes.

Les traitements en sont la raison. Les traiteurs utilisent une combinaison de rayonnement et de chaleur pour produire des teintes bleues dans la topaze.

Depuis les années 1970, les traitements ont amené la topaze bleue sur un vaste marché. Si bien que l'inconscient collectif ne ferait penser que la topaze a toujours été d'une couleur bleue.

Lors de son introduction sur le marché, la topaze bleue traitée se vendait entre 20 et 40 dollars le carat.

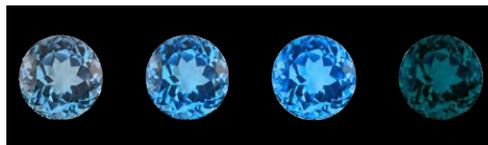
Mais l'offre excédentaire a entraîné une baisse considérable des prix de gros, jusqu'à quelques dollars ou moins par carat.



### Quelques Exemple de topazes traitées

La nature de la matière première et le type de traitement déterminent le bleu obtenu. Ces pierres de topaze traitées, pesant de 2,72 carats à 7,86 carats, présentent une gamme de teintes, de tons et de saturations. - © Chuck Ashbaugh

Aujourd'hui, la topaze bleue est essentiellement une pierre fine du marché de masse. Le prix devenant le facteur le plus important pour de nombreux acheteurs. Cependant, il est bon de noter certains traitements sont très recherchés.



Sky Blue — Baby Swiss — Swiss Blue — Blue London

D'autres traitements donnent des teintes singulières à la topaze. Par exemple, la topaze mystique est une topaze naturelle transparente qui a subi un traitement de surface lui donnant son aspect si caractéristique et différent. Son aspect étant dû à un dépôt de surface, il aura tendance à disparaître avec le temps du fait de l'usure et des frottements.

C'est également le cas des topazes roses obtenues par enrobage, qui auront une usure que ne présenteront jamais les topazes chauffées.

Avant achat: toujours bien se renseigner sur les pierres.

La Topaze peut également être verte. Un vert plutôt rare, qui peut également être obtenu par traitement. Ce fut le cas avec un échantillon reçu par le GIA d'une topaze facettée « Ocean Green ». L'analyse a révélé que cette matière a été irradiée dans un réacteur nucléaire. Une expérience antérieure d'irradiation dans un réacteur suggère que les conditions de température pendant l'irradiation de ce matériau peuvent être plus élevées que celles utilisées pour produire un rayonnement typique.



Comme pour les topazes bleues obtenues par irradiation dans un réacteur, ce matériau peut être radioactif. De plus, la couleur verte n'est pas stable à la lumière directe du soleil. C'est pourquoi les topazes vertes restent rares et peu usitées en joaillerie.



## La Topaze par la Joaillière Isabelle Langlois

**Que pouvez-vous nous dire sur les topazes ?**

La topaze qui fascine est la topaze impériale. On ne sait pas si elle a tapé dans l'œil d'un archiduc ou si elle a été particulièrement aimé par l'empereur du Brésil. On pouvait la retrouver sous la dénomination «Topaz Noble», avec ce jaune teinté de rose, très subtil et brillant. Ma mère en portait une en bague, ce fut mon premier contact avec les topazes.

Puis, j'ai vite appris que les citrines était confondues en topazes parce qu'à l'époque, toutes les pierres jaunes étaient appelées «topazes». La citrine a beau être un joli quartz, elle n'a en rien l'éclat de la topaze, noble ou encore impériale, dont les couleurs vont évidemment jusqu'au rouge cerise qui est si joli.

J'ai ensuite appris la topaze bleu. À l'époque cela faisait polémique. Mon oncle voulait même en interdire le commerce car elles étaient irradiées... Mon père disait: «Dans la nature, les pierres sont irradiées couramment, ce n'est rien de spécial».

C'est ainsi que j'ai découvert que la topaze bleue était presque incolore dans la nature, mais que l'homme a vite compris comment lui faire atteindre le maximum de sa beauté. En l'irradiant, comme beaucoup d'autres pierres sont irradiées dans la nature en effet. J'ai tout de suite aimé leurs brillances et leurs nuances.

Notamment la «London Blue» qui doit son nom à l'invention du système d'irradiation à Londres.

Puis, il y a le Swiss Blue, inventé en Suisse, qui a ce bleu pâle que j'utilise couramment pour que la gemme ressemble au maximum à une aigue-marine, avec la brillance en plus, et surtout, la solidité.

**Quels sont les autres types de topazes que vous avez observé ?**

Il y en a une que je n'ai jamais vu taillée mais seulement en cristal et qui était magnifique. Après, je pense que la matière doit avoir pas mal d'inclusion. Il s'agit de la topaze cerise. C'est une couleur incomparable. Incroyable, avec cette teinte grenadine, et que j'avais vu dans les mains d'un charmant lapidaire autrichien. À ce jour, il n'en a pas trouvé de qualité gemme, cependant je pense qu'il y a un possible, taillé en cabochon.

**Que vous évoque les bruts de topazes ?**

Un cristal, c'est une magie de la nature. Imaginez que toutes ces molécules ont décidé de se retrouver dans des conditions d'instabilité de la matière à son maximum. Puis, de se retrouver, de s'agglomérer et de s'organiser, dans quelque chose d'aussi géométrique.

Le résultat va donner en plus, une translucidité, voire une transparence. C'est vraiment magique, et c'est valable pour tous les cristaux, même ceux de calcite...

**Avec quelles gemmes peut-on confondre la topaze ?**

La topaze bleue clair peut être confondue avec de l'aigue-marine, les couleurs sont très proches. À l'œil, même les experts peuvent se tromper et il faut en avoir vraiment vu beaucoup pour les distinguer. Plus la topaze est d'un bleu pâle, plus celle-ci peut passer pour une aigue-marine. Mais attention, cela n'a pas vocation à tromper le client, mais à retranscrire par une gemme le magnifique bleu du ciel.

La topaze cerise ne peut pas être confondue, ou alors avec des spinelles, cependant, elles ne possèdent pas le même type d'inclusions.

Les petites topazes jaunes peuvent se confondre avec des citrines, lorsqu'elles ne sont pas côte-à-côte. Mais si des citrines sont mélangées avec des topazes, elles ne peuvent pas être confondues.





**CHANEL** COLLECTION HAUTE JOAILLERIE N°5 - COLLIER GOLDEN BURST COLLIER EN OR JAUNE, PLATINE, DIAMANTS ET TOPAZES.



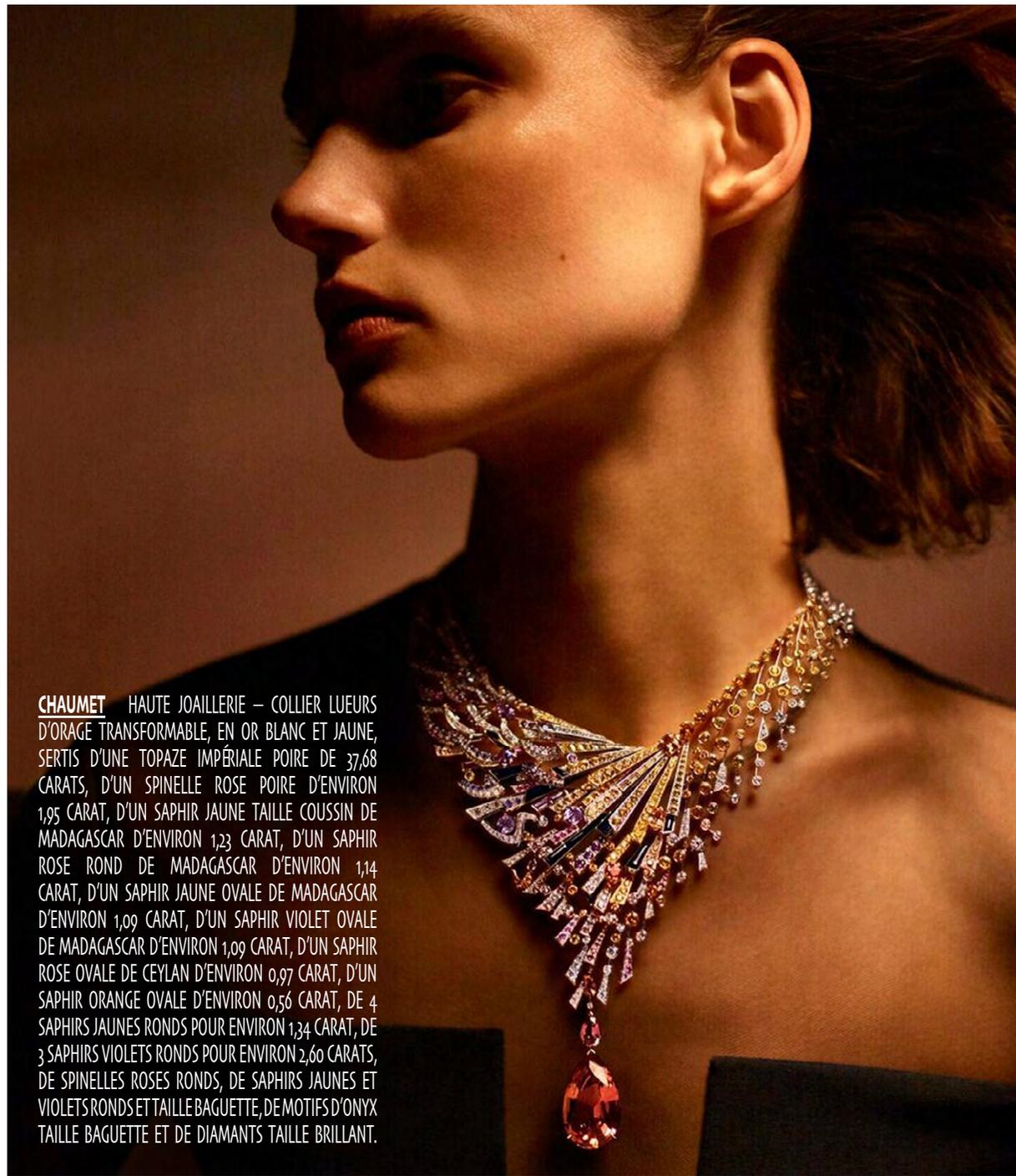
**LÉGENDES**

**MADSTONE** COLLIER POSÉDON EN TOPAZE BLEUE ET DIAMANT. **JACQUIE AICHE CHEZ MADLORDS** COLLIER GRADUÉ TOPAZE VERTE. **CELINE ROELÈNS** BAGUE COCKTAIL ART-DÉCO DIAMANTS OR ET TOPAZE IMPÉRIALE. **GALERIES LAFAYETTE ROYAL QUARTZ PARIS** BIJOU SUR-MESURE - BAGUE ART DECO, OR JAUNE, TOPAZE BLUE LONDON ET DIAMANTS. **COOMI** COLLIER ANTIQUITÉ AVEC ARTEFACTS ANCIENS EN OR JAUNE, TOPAZE BLEUE, AMÉTHYSTE, CITRINE, QUARTZ COGNAC, PÉRIDOT, E DIAMANTS, SAPHIRS ET RUBIS.



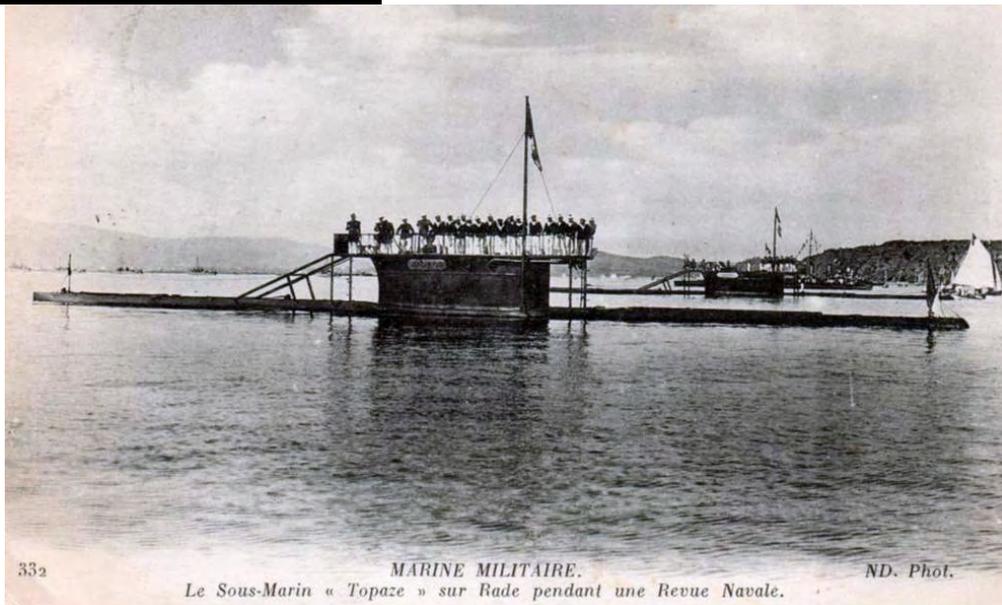
**LÉGENDES**

**VANLELES** BOUCLES D'OREILLES EN OR, TITANE, DIAMANTS, ET TOPAZES BLEUES. **TASAKI ATELIER** COLLIER ELYSIUM OR BLANC, DIAMANTS, TOPAZES BLEUES, SAPHIRS (BLEU, ROSE, JAUNE, VIOLET) ET GRENATS GROSSULAIRES. **GUCCI** MONTRE TIMELESS PLANETARIUM HAUTE JOAILLERIE SERTIE D'UN MELANGE PASTEL DE TOPAZES, PÉRIDOTS, AMÉTHYSTES ET OPALES ÉTHIopiENNES.



**CHAUMET** HAUTE JOAILLERIE — COLLIER LUEURS D'ORAGE TRANSFORMABLE, EN OR BLANC ET JAUNE, SERTIS D'UNE TOPAZE IMPÉRIALE POIRE DE 37,68 CARATS, D'UN SPINELLE ROSE POIRE D'ENVIRON 1,95 CARAT, D'UN SAPHIR JAUNE TAILLE COUSSIN DE MADAGASCAR D'ENVIRON 1,23 CARAT, D'UN SAPHIR ROSE ROND DE MADAGASCAR D'ENVIRON 1,14 CARAT, D'UN SAPHIR JAUNE OVALE DE MADAGASCAR D'ENVIRON 1,09 CARAT, D'UN SAPHIR VIOLET OVALE DE MADAGASCAR D'ENVIRON 1,09 CARAT, D'UN SAPHIR ROSE OVALE DE CEYLAN D'ENVIRON 0,97 CARAT, D'UN SAPHIR ORANGE OVALE D'ENVIRON 0,56 CARAT, DE 4 SAPHIRS JAUNES RONDS POUR ENVIRON 1,34 CARAT, DE 3 SAPHIRS VIOLETS RONDS POUR ENVIRON 2,60 CARATS, DE SPINELLES ROSES RONDS, DE SAPHIRS JAUNES ET VIOLETS RONDS ET TAILLE BAGUETTE, DE MOTIFS D'ONYX TAILLE BAGUETTE ET DE DIAMANTS TAILLE BRILLANT.





332

MARINE MILITAIRE. ND. Phot.  
Le Sous-Marin « Topaze » sur Rade pendant une Revue Navale.

# La Topaze

## Dans un autre univers

**Le mot topaze est-il toujours connoté à la gemme fine?**

Effectivement, on peut trouver beaucoup de références à la topaze «gemme», que ce soit dans les films, les séries, les livres et même les jeux vidéos.

Dans *Zelda Breath of the Wild* et *Tears of the Kingdom*, édités sur Nintendo Switch, Link (le personnage principal) a la possibilité de miner du topaze.

Dans ces jeux, les cristaux de topaze sont représentés par une nuance de jaune pâle et de doré, à l'image de la couleur associée historiquement à la gemme, mais ne respecte pas la forme des topazes brutes. «Ce précieux minéral qu'on peut extraire de veines minérales présente une grande valeur marchande. Il abriterait la puissance de l'électricité». Topaze est également un prénom mixte, et une couleur. Ensuite, les mentions de topaze sortent des minéraux.

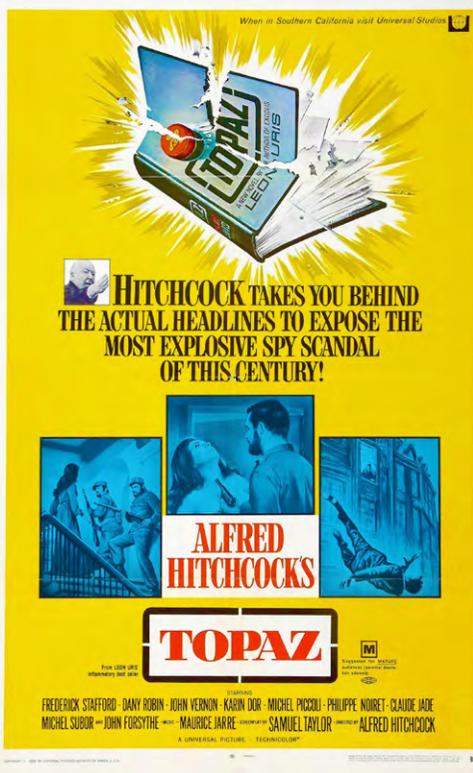
Par exemple, un sous-marin de la classe Émeraude de la Marine Française construit à La Seyne-sur-Mer en 1903 fut nommé Topaze. Ce nom fut également donné à une fusée expérimentale française. Elle a été utilisée pour mettre au point le second étage du lanceur. Son nom complet était Véhicule Expérimental (VE) 111 Topaze.

Topaze, c'est aussi une pièce de théâtre de 1927 signée par Marcel Pagnol, qui aura le droit à de nombreuses adaptations cinématographiques. 7 au total dont 4 adaptations au cinéma français de 1933 à 1956, puis une américaine (1933), britannique (1961) et une suédoise (1963).

Topaz est le titre original de *L'Étau*, film d'Alfred Hitchcock sorti en 1969 et tiré du roman éponyme de Leon Uris.

C'est également le nom d'une variété de pomme issue d'un croisement de Rubin et Vanda. Elle est obtenue en 1993 en République Tchèque. Il s'agit d'une variété protégée.

Vous l'aurez compris, ce ne sont pas les utilisations du mot qui manquent, mais ce serait hors-sujet dans ce dossier.





CC

*Claire Châtaigner*

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

*La Mode en Haute-Mesure*  
« Le Corps est un Joyau pour lequel je m'applique à créer le plus fidèle éerin »

CRÉATIONS SUR-MESURE POUR TOUS, EXCLUSIVEMENT SUR RENDEZ-VOUS  
- 135 rue Saint Dominique - Paris 7<sup>ème</sup> -

SERVICE SUR-MESURE «CLAIRE CHÂTAIGNER»  
- Salons particuliers du Bon Marché Rive Gauche - 24 rue de Sèvres - Paris 7<sup>ème</sup> -

# BÄUMER

## en Beau Livre

Dans le numéro précédent, nous avons eu la chance d'avoir en interview le joaillier Lorenz Bäumer, qui nous parlait de son rapport aux tourmalines.

Aujourd'hui, c'est un très beau livre fraîchement sorti aux Édition de la Martinière qui lui est consacré. Il prend la forme d'un portrait collectif, marqué par ses créations et sa philosophie, et un caractère intime très savoureux. Surtout, il nous permet de retrouver la magie des gemmes d'exception et de caractère qui intègrent ses créations.

“Ce bel ouvrage célèbre les 30 ans de création du joaillier Lorenz Bäumer par la délectation de créations emblématiques et iconiques: la tiare de la Princesse Charlène, le bracelet Mikado, les boucles d'oreille Titane Ocean Crush...



Anthologie incarnée et illustrée, l'ouvrage s'ouvre sur les mots de Lorenz Bäumer présentant l'intention de son livre.

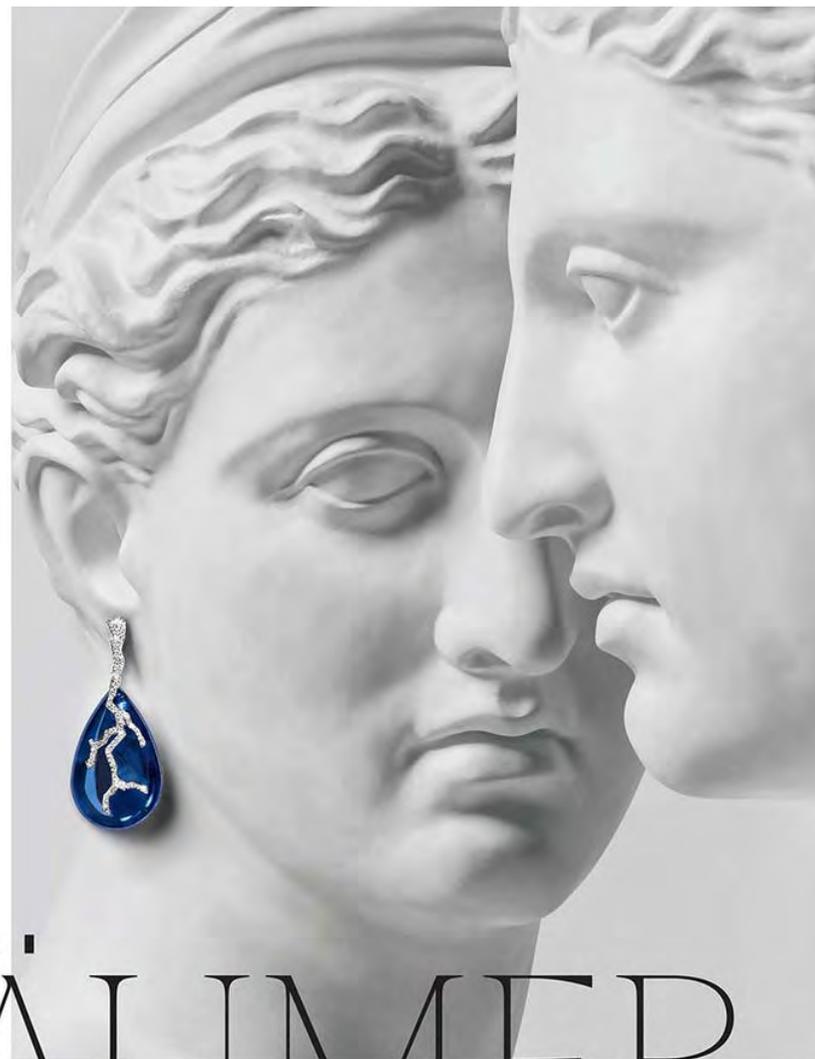
Chaque création photographiée est accompagnée de propos d'une personnalité des Arts, des Lettres, ou encore de la gastronomie évoquant sa rencontre avec le joaillier et son univers.

Au centre de l'ouvrage, un portrait sensible de ce manufacturier des rêves se donne à lire sur un papier violet, sa couleur fétiche. Une rencontre intime avec la création.”

---

BÄUMER 30 ans de création  
Éditions la Martinière

---



# BÄUMER

## 30 ANS DE CRÉATION

Éditions  
de La Martinière



## L'ÉTUDE DES GEMMES ET DE LA GEMMOLOGIE

# La Gemmologie

## La magie des pierres à l'ING

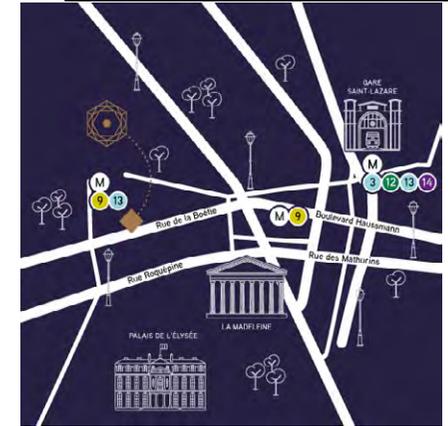
L'Institut National de Gemmologie perpétue depuis plus de 50 ans, la transmission des Savoir-Faire et de l'excellence au service du Luxe. Depuis sa rentrée 2023/24, l'ING s'engage à répondre aux besoins des aspirants gemmologues, des professionnels en quête de perfectionnement et à destination de personne souhaitant embrasser de nouvelles carrières l'univers du Luxe et du Beau.

C'est notamment ce que propose le programme certifiant Gemmologue Européen (EGT). Éligible au Compte Personnel de Formation (CPF), il mène à l'obtention d'un Diplôme de Gemmologie de l'ING.

Ce cycle intensif offre une progression rapide dans les connaissances et la pratique de la gemmologie, avec la préparation au concours européen de la FFEG et le passage de l'examen. À savoir qu'il existe deux cycles de gemmologie à la carte.

Le premier vise à explorer la découverte des gemmes et des techniques de reconnaissance. Le second permet de développer des compétences professionnelles avancées. Ces deux formations sont dispensées en présentiel à l'ING, à distance et même à travers des cours du soir afin de s'adapter aux horaires des apprenants.

Pour les passionnés de gemmes et les amateurs du Beau, l'ING propose des stages d'initiation à la gemmologie, accessibles au grand public, ainsi que des stages thématiques couvrant des sujets spécifiques. Plus d'infos sur [ingemmologie.com](http://ingemmologie.com)



33 Rue La Boétie, 75008 Paris  
Tel : 33 (0) 1 47 70 23 83  
[contact.paris@ingemmologie.com](mailto:contact.paris@ingemmologie.com)

L'ING Paris vous accueille sur son campus, le samedi 3 février 2024 de 10h à 13h à l'occasion d'une Journée Portes Ouvertes!



33 Rue La Boétie, 75008 Paris  
Tel : 33 (0) 1 47 70 23 83  
[contact.paris@ingemmologie.com](mailto:contact.paris@ingemmologie.com)



# Orange

## La nouvelle robe du Vin

par Vin De France

*De Paris à Tokyo en passant par New-York, le vin orange s'est érigé comme un must-drink hors des sentiers battus. De l'Antiquité à aujourd'hui, des caves à manger branchées aux foires aux vins, cette tendance dynamique signée VDF n'a pas échappé à Hautes Exigences. Décryptage de cette couleur dont s'emparent les winedesigns les plus créatifs de France.*

Ils ont leur journée internationale, leur festival, leurs ambassadeur·rices, leurs QG... Les VDF Orange, ou "skin contact wines", paradent depuis maintenant une dizaine d'années sur les tables du monde entier. Leurs reflets ambrés interpellent, ils réinventent les traditions et rebattent les cartes des vins.

Fruit de l'une des techniques viticoles les plus anciennes remise au goût du jour, ces vins séduisent au premier regard avec leurs nuances lumineuses et offrent un véritable voyage gustatif. Embarquement immédiat pour une odyssée sensorielle haute en couleur !

### Un peu d'histoire

Singulière et étonnante, la quatrième couleur du vin est née à la même période que l'écriture.

En effet, la méthode d'élaboration du vin orange est une technique ancestrale originaire du berceau de la viticulture où la culture de la vigne serait apparue il y a 6 000 ans.

Depuis plus de dix ans, les vigneron·nes et winemakers de l'avant-garde Vin De France revisitent ce procédé à l'instar de Philippe Viret qui, en 2005, vinifie (en jarre) ses premiers VDF Orange.

Aujourd'hui, ce vin aux reflets de coucher de soleil est devenu la star des lieux les plus branchés des capitales mondiales et répond à la soif de découverte de tous les épicuriens.



# Orange

## La Couleur de la Liberté

La quatrième couleur du vin est un parfait exemple de la liberté de création qu'offre l'appellation Vin De France-VDF aux vigneron·nes et winemakers français. D'ailleurs, les vins oranges français sont tous signés VDF, trois lettres symboles d'audace, d'expression créative et de qualité.

Coincidence étonnante, la théorie des couleurs associe la teinte orange à la liberté, au dynamisme, à la créativité et à l'audace, des caractéristiques que partagent ceux qui choisissent Vin De France.

Ces véritables artistes du vin ont toute latitude avec VDF d'expérimenter les vinifications et d'assembler les meilleurs raisins issus de différentes régions françaises. Vin De France c'est ainsi cet état d'esprit qui pousse, par le bouillonnement des énergies, à sortir des sentiers battus.

Comme tout collectif réuni par un projet d'émancipation, les vigneron·nes et winemakers qui s'inscrivent dans la philosophie VDF vont constituer une avant-garde qui va explorer de nouveaux chemins de liberté.

Révéléateur des nouvelles tendances, le concours Best Value Vin De France Selection a notamment primé cinq VDF Orange en 2023, élus par les plus prestigieux acheteurs vin du monde.

Les Pépites médaillées à l'édition 2023 du concours Best Value Vin De France Selection :

- Sarrat del Mas de François Lurton
- Les Fumées Blanches de François Lurton
- Villa Soleilla de Gérard Bertrand
- Orange Gold de Gérard Bertrand
- Vin Orange par Les Javelles

# La Star

## Des Adresses Branchées

Plébiscités par les sommeliers, les restaurateurs, les cavistes et les acheteurs de la grande distribution en quête de pépites, les VDF Orange se retrouvent aussi bien sur les cartes des restaurants gastronomiques, bistronomiques, caves à manger, que chez les cavistes de toute la France, ainsi que dans les rayons des enseignes dynamiques.

Étoiles montantes des deux précédentes éditions des Foires aux Vins d'automne, la quatrième couleur du vin intègre notamment les rayons de Monoprix, Carrefour, Système U et E.Leclerc.

Avis aux amateurs en voyage à l'étranger, certaines adresses se sont même spécialisées dans cette couleur chatoyante comme la cave Orange Glou à New York !

Vous l'aurez compris, ce phénomène a conquis les palais des amateurs à la recherche de nouveaux horizons gustatifs. Mais comment ces vins sont-ils élaborés et comment les déguster ? On vous explique tout.



# Sous

## Leur Robe Lumineuse

Les VDF Orange (ou blancs de macération pelliculaire) arborent leur teinte audacieuse, qui va du jaune-orangé au brun ambré, à la suite d'une fermentation en grappes entières, qui peut s'étirer de quelques jours à plusieurs mois.

C'est ce contact prolongé de la peau des raisins avec le jus qui apporte ces nuances orangées au vin, sa structure remarquable et ses multiples arômes.

En bref, c'est un vin blanc vinifié comme un vin rouge avec macération.

Dans les coulisses des chais, la macération ou l'élevage se pratique beaucoup dans les jarres de terre cuite (kvevris) comme une réminiscence des vinifications telles qu'on les pratiquait à l'antiquité, à l'image des amphores gigantesques en terre cuite de la Maison Advinam ou des jarres en grès du Château Guilhem.



*L'amphore en forme !*

## Un Éventail de Cépages

Les cépages (ou variétés de vigne) sont la palette de peintre du vigneron. La seule condition pour créer un vin orange : utiliser des cépages à la peau blanche.

Puis, libre aux vigneron·nes et winemakers de travailler leurs cuvées en monocépage (à partir d'un seul cépage) ou en assemblage (à partir de plusieurs cépages). En fonction du temps de macération, les cépages se révèlent sous un nouveau jour, souvent avec plus de structure (conférée par les tanins) et de nouvelles notes aromatiques.

Si les éminents Chardonnay et Sauvignon Blanc sont souvent au rendez-vous, les vigneron·nes se prêtent également au jeu avec des cépages plus confidentiels, tels que le Petit et le Gros Manseng, le Macabeu ou la Roussanne...

Ainsi, la personnalité des vins oranges naît du ou des cépages utilisés, du temps de macération et évidemment de la patte de l'auteur qui l'élabore.

La palette aromatique des vins oranges est infinie, des notes atypiques s'y expriment, des agrumes aux épices en passant par les fruits secs. Par la présence de tanins, les VDF Orange s'avèrent plus structurés que les vins blancs classiques.

En résulte également une sensation tactile en bouche, accompagnée parfois d'une légère amertume qui apporte vivacité et fraîcheur au vin.

C'est finalement une invitation à se retrouver à la croisée des chemins, entre le caractère soyeux des vins rouges et la fraîcheur fruitée des vins blancs secs.

## De l'assiette au Verre

Grâce à sa polyvalence et à son caractère affirmé, le VDF Orange s'accorde avec une grande diversité de plats.

S'il est souvent servi à l'apéritif, il est aussi un allié de choix pour escorter tout un repas, et particulièrement les petites assiettes à partager typiques des lieux bistro.

Mention spéciale aux plats relevés de la cuisine asiatique, et particulièrement de la région chinoise du Sichuan, qui fait la part belle aux épices, comme dans le poulet mariné et sauté Kung Pao.

Le curry d'agneau et les tajines sucré-salé aux abricots et pruneaux réveilleront les papilles.

Pour épater vos convives, sublimez vos plats d'un tour de moulin de poivre blanc de Sarawak. Il renforce la générosité, le caractère fruité et le parfum du vin orange.

## Et en Cocktail

Les VDF Orange ouvrent le champ des possibles et se dégustent aussi en cocktail.

Star de la Cocktail Street cet automne, le VDF Cocktail Golden Hour est à tester de toute urgence.

Créé par le mixologue Monsieur Camille, en voici les ingrédients secrets : une pincée de créativité, un zeste d'audace et surtout beaucoup de liberté ! De quoi faire briller vos apéros !

- 2/3 de Vin De France Orange
- 1 trait de liqueur de fleur de sureau sans alcool
- 1/3 de Tonic Water
- Un zeste d'orange
- Des glaçons

### Pour aller plus loin

Le livre «Skin Contact» de Alice Feiring et le site de Vin De France

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

Et les comptes Facebook & Instagram : @vindefrancewines



# Les vins de l'Automne Hiver 2023/24

*L'automne touche à sa fin, l'hiver prend ses marques et nous replonge aussi dans l'esprit des fêtes de fin d'année. C'est le retour des grandes tablées et des célébrations hivernales.*

L'automne et l'hiver nous replongent dans un délicieux retour aux spécialités de saison. Les plats mijotés, les spécialités fromagères, tout comme les mets de fête font leur retour pour notre plus grand plaisir.

Plaisir du palais avant tout, ce sera le moment de proposer de beaux accords à table. Lier les vins aux mets permet toujours de sublimer un repas.

Comment accorder les vins aux mets? Deux grands axes sont à prendre en compte.

Le premier: les saveurs et les odeurs. Il consiste à lier un plat avec un vin qui possède des traits en commun. Cela peut être une odeur, un saveur, qui est aussi bien présente dans le plat que dans le vin. Ou bien, qui rentre en résonance avec le plat.

Second axe: le tactile. En effet, c'est le tactile qui détermine la faisabilité d'un accord. Ainsi, si la texture du vin fonctionne avec le plat, vous pouvez également faire un bel accord.

L'idéal est de concilier les deux, mais comme la perception des odeurs comme des saveurs sont des traits purement génétiques, écoutez-vous et faites-vous confiance. Si vous avez des doutes, ce rôle peut toujours être endossé par un ami ou un caviste. Dans tous les cas, faites vous plaisir. Attention, l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour ce numéro, vous retrouverez les critères de notation des vins de WANDS Le Podcast du Boire.

\*: à partager entre copains

\*\* : à savourer entre amis et famille

\*\*\*: Pour les amis proches ou une grande occasion

\*\*\*\*: Une grande émotion à partager (3 convives max)



"Inspired by the past, designed for the future"



## La Grande Vallée de la Loire

Les vins de Loire ravissent de plus en plus nos palais et offrent un panel réjouissant de diversité. Entre vin secs, vins tendres et liquoreux, c'est un univers de possibles et pour tous les goûts, qui s'exprime en vins blancs et même rosés (Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou).

Nous aimons particulièrement le fait que les pépites de la Loire restent relativement accessibles niveau prix. Il y a des crus prestigieux, avec des grands vins qui n'ont rien à envier à la belle Bourgogne ou au Bordelais, ni même les prix.

Grâce à la diversité des expressions du terroirs et des cépages de son vignoble, la vallée de la Loire permet à tous de trouver son bonheur.

### **Domaine du Four à Chaux** *Coteaux du Vendômois 2022\*\**

Ce joli vin fleuri s'amuse des fruits blancs et charme par délicatesse. Sa trame est onctueuse avec une minéralité marquée avec une belle fraîcheur. On l'aime à table dès l'apéritif, avec du boudin blanc, ou du fromage de brebis.

### **Domaine de Montbrillais** *Saumur 2019 \*\**

Un univers en tension, marqué par une floralité zestée aux sages reflets exotiques, et torrifiés dans un soupir de calcaire. Sa fraîcheur prend la voie des fleurs et des fruits avec une minéralité marquée, parfaite pour les mets de la Mer.

### **Le Roc de l'Abbaye** *Terroir Silex Sancerre 2022 \*\**

Cap sur une expression du parcellaire très silex, avec la gourmandise des fruits blancs, des zestes et d'une pêche de vigne bien juteuse. Son onctuosité salivante au toucher vibrant enjôle les poissons fins, les crustacés et même le foie-gras.

### **Cave de Saint-Pourçain** *Apogée Saint-Pourçain 2020 \*\**

Ce charme de fruits jaunes et blancs danse avec le suave des noisette grillées. Sa bouche livre un beau tactile avec une certaine tension marquée par les zestes de mandarine et l'empreinte des sols, idéale pour les charcuteries et la cuisine lacustre.

En fonction des instants ou des mets, vous avez carte blanche sur vos envies.

Voici une brève sélection, qui nous entraîne dans un voyage fluvial jusqu'aux Portes de l'Auvergne.

**L'Autre Bourgogne** • Cette région a toujours fait rêver. Or, la plupart de ses Côtes sont devenues tellement prisées, qu'elle en sont devenues inabordables. Heureusement, il reste le Mâconnais qui livre encore un magnifique rapport-qualité prix, tout comme le Beaujolais (intégré à la grande Bourgogne viticole). Depuis quelques temps, de nouveaux cépages sont expérimentés dans ces terroirs dédiés au Chardonnay, au Pinot Noir et au Gamay. Ainsi, Syrah et Viognier, cépages rhodaniens par excellence, font chanter les sols du Beaujolais sous l'égide des vins de France, comme pour nous rappeler que tout change.



**Cave de Lugny**  
*Saint-Pierre Chardonnay*  
*Mâcon Lugny 2022 \*\**

Son nez expressif et charmeur amène des fruits jaunes juteux, miellés, dans une minéralité en pointe de fleurs. Onctueux avec une énergie salivante, on l'adore en gastronomie pour accompagner les fromages, les poissons fumés, et les viandes blanches

**Franck Chavy**  
*Viognier Grains de Sable*  
*Vin de France 2022 \*\**

Un univers floral qui vous plonge dans un nuage de fruits blancs qui flirte avec une expression des sols étonnante: celle du Beaujolais. La bouche est ample, avec une vivacité fruité et aromatique, pleine de fraîcheur qui sublime avec aise la cuisine lacustre.



apollinaire.com  
LE MAGASIN FRANÇAIS

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



«On dirait le Sud...» La Côte méditerranéenne, qui borde d'Est en Ouest la Provence jusqu'au Languedoc-Roussillon, dévoile des blancs de caractère, sudiste certes, mais d'envergure. Ils incarnent même des paradoxes. Nés de terroirs brûlants, ils réussissent pourtant à faire jaillir au cœur de leurs expression, une grande fraîcheur! De plus, les terroirs de ce Grand Sud laisse beaucoup de possibles aux vignerons. Ainsi, de grands vins blancs sont à découvrir d'Est en Ouest, et avec des rapports qualité-prix plutôt accessibles, et un plaisir indéniable.



**Vignerons de Cacastel**  
*Héritage de Bonnafous\*\**  
*Corbières 2021*

Cet univers pierreux au floral séché se dévoile entre baies jaunes sauvages et aromates de la garrigue. Sa bouche, à la jolie matières, est brillante par sa finale noyaux d'abricot et illumine les plateaux de coquillages et les fromages.

**Domaine de Corneilla**  
*L'indigène Blanc 2022 \*\**  
*Côtes-Catalanes*

Sa floralité poudrée joue le suave de la poire à l'exotisme du litchi, sur un lit d'aromates et de fleurs du littoral. Sa trame pierreuse à l'énergie florale et amandée, fait des merveilles en accord avec des coquillages et de la charcuterie fine.

**Château PigouDET**  
*Classic Blanc 2022 \*\**  
*Coteaux d'Aix-en-Provence*

C'est un plongeon dans les zestes frais effleurés par les aromates, les fleurs charmeuses et son petit abricot sec lumineux. Son tactile est salivant et sied à merveille les crustacés et les poissons fins, grâce à sa dimension florale remarquable. Coup-de-cœur!

**Château des Sarrins**  
*Blanc Secret Blanc 2021 \*\*\**  
*Côtes-de-Provence*

Un grand vin complexe, avec de magnifiques aromates et des fruits sauvage rencontrant la fragilité de la fleur du mimosa. Son onctuosité se lie à une dimension florale et minérale vibrante, majestueuse en accord avec les poissons fins, et les autres mets fins de la mer.

**Domaine de l'Olivette**  
*Bandol Blanc 2022 \*\**

Nécessitant un peu d'ouverture, son nez nous plonge dans minéralité marquée par les fleurs jaune de l'hiver et la pêche plate. Sa bouche est tendue, empreinte des zestes et des sols du terroir pour enchanter les tartares de poisson et magnifier les huîtres de Tamaris.



## L'autre Vallée du Rhône

La vallée du Rhône produit des merveilles. Côté Rhône septentrional, des pépites à des prix de plus en plus hauts pour les vins blancs (Condrieu, Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint Péray, Saint Joseph, Château-Grillet).

C'est pourquoi cette fois-ci nous nous rendons dans le Rhône méridional, moins connu, et plus précisément sur son ancien lit, avec les Costières-de-Nîmes qui ne cessent de progresser en qualité dans les 3 couleurs.

La rare Clairette de Bellegarde livre une expression saisissante alors que le Gard nous réserve des surprises. Nous arrêtons ce tour avec le Luberon. Un terroir souvent associé à la Grande Provence et qui livre un potentiel très intéressant.

Le Luberon reste encore confidentiel, tout comme son voisin de Provence Pierrevert. Ainsi, cela permet de bien meilleurs ratio prix-plaisir. Le Sud littoral de la vallée du Rhône est à suivre de très près.



**JM Terre des Chardons**  
*J'M Blanc 2022*  
 Clairette-de-Bellegarde \*\*

Cette clairette nous charme par ses notes beurrées et de seigle presque toasté, avec un soupir de fleurs et de fruits séchés par le soleil. Sa patine presque huileuse, iodée et salivante est parfaite pour du vieux comté ou des charcuteries fines.

**Château Beaubois**  
*Élégance Blanc 2020*  
 Costières-de-Nîmes\*\*

Un délice opulent autour des fruits jaunes bien juteux, du kaki et des zestes suaves en soupir de citronnelle. Sa bouche dévoile une énergie lumineuse avec des soupirs aromatiques charmeurs. Parfait avec un poisson fin au four ou un carpaccio de St-Jacques.

**Scamandre**  
*Grande Réserve Blanc 2022*  
 IGP Gard \*\*\*

D'une grande délicatesse, on se laisse couvrir de pétales de fleurs dans un aromatique bordée de nuances de fruits blancs et jaunes sauvages. Sa grand classe jouit d'une onctuosité minérale et charmeuse, de par ses zestes qui illuminent les poissons fins.

**Marrenon**  
*Inventa Les Vallons*  
 Luberon 2020 \*\*\*

Son bal très aromatiques se niche dans les garrigues en fleur, comme caressé par les fruits blancs et la pêche de vigne. Son tactile zesté, très ravageur, avec sa finale florale saisissante, est magique avec une poularde rôtie au four.

## Redécouvrir la tendresse

Dans le monde du vin, les cuvées liquoreuses et moelleuses sont souvent associées à un caractère tendre. Il est issu de la caresse du sucre résiduel sur le palais. Cependant, les guerres d'opinion contre le sucre ont eu une conséquence. Celle de nous détourner des moelleux et des liquoreux. Pourtant, ceux-ci ont tant à nous offrir...

En effet, pour le vin comme pour d'autres boissons, tout résulte d'une question d'équilibre. Ainsi, ce n'est pas parce qu'un vin est liquoreux qu'il n'en est pas moins énergique ou minéral. En voici quelques exemples pour vous donner des idées.



### Domaine de Targuerie

*Sélection Tardive*

*Côtes-de-Gascogne 2022 \*\**

La floralité se dévoile dans une tendresse zestée où les fruits blancs et à noyaux se parent d'une fine épice. La bouche joue la carte de l'équilibre, sur le fruit et le peps de la prune, très énergique, idéal pour les crustacés et les poissons fumés.

### Plaimont

*La Saint Sylvestre, Pacherenc du Vic Bilh 2016 \*\*\**

Son nez aux allures de dessert est une invitation où les fruits miellés et confits se perdent dans les fleurs avec un soupir aromatique et épicé suave. Son tactile liquoreux charme par sa fraîcheur et fait des ravages autour des fromages affinés.

### Cave du Vendômois

*Montgrefrier*

*Coteaux du Vendomois 2018 \*\*\**

Un vendange tardive dévoile une délicatesse minérale, entre fruits jaunes au miel et une fines épices. Sa bouche est tendre, et reprend l'univers du nez dans une floralité savoureuse pour accompagner les desserts de fruits et les fromages.

### Château la Varière

*Les Guerches*

*Quarts de Chaume Grand Cru 2018 \*\*\**

La délicate essence d'un nectar rare où les fruits exotiques et confits s'habillent de coing et de fleurs. Liquoreux et suave, complexe, très charmeur avec sa mandarine safranée en pointe poivre de blanc. La bouche est juste sublime avec un foie gras.

### Cave de Turckheim

*Vendanges Tardives Pinot Gris Alsace 2016 \*\*\**

Une friandise délicate qui mêle fruits miellés et fruits exotiques, coing et soupire de fleurs, avec un ananas éclatant. Son âme onctueuse, très mandarine, aromatique et abricotée en finale, sublime les poissons fumés et les fromages persillés.

Présentée ci-dessous, la nouvelle  
EBEL Sport Classic dame.  
Photographiée dans la Villa Turque  
– dessinée par Le Corbusier –  
la Maison EBEL.  
EBEL.COM



EBEL  
SPORT CLASSIC

⌘  
**EBEL**  
BEAUTY MARRIES FUNCTION



## Des rouges à L'Ouest...

C'est dans l'Ouest que nous retrouvons le plus de pépites. Tout d'abord dans la Vallée de la Loire qui nous livre des rouges savoureux, à des prix doux, et surtout de grands vins que s'arrachent de plus en plus les connaisseurs.

Plus au Sud, le vignoble renaissant de Landes et l'iconique Bordelais. Un vignoble prestigieux par ses grands crus, et ses premiers grands crus classés, qui participent à l'aura de la France à l'international. Dans ce vignoble en transition, un nouveau souffle laisse place à de nouveaux styles de vin. Exit le boisé, l'extraction à outrance ou encore le caractère tannique, de nouvelles cuvées aériennes naissent de partout.

Ainsi, c'est une nouvelle vision du vignoble bordelais qui semble se dessiner. Celle-ci est plus en accord avec les enjeux du développement durable, notamment avec une hausse significative du Bio.

**Chavet**  
**Clos de Beauregard**  
**Menetou-Salon 2021 \*\*\***

On plonge dans une intensité croquante des fruits rouges et noirs, avec de charmants revers compôtés et épicés dans un panache floral. Soyeux et racé, il est parfait pour un pavé de cerf ou une pintade.

**Fournier Père & Fils**  
**Les Belles Vignes**  
**Sancerre 2020 \*\***

Un bal délicat, composé de framboise compotée, de fruits noirs, d'un duo cerise-griotte, avec un floral sombre, épicé et cuiré. Le toucher est savoureux avec une fraîcheur qui sublime les gibiers à plumes.

**Donatien Bahuaud**  
**Les Boires**  
**Chinon 2017 \*\***

Charmeux, entre petits fruits noirs compotés. Sa mûre est éclatante, avec un sous-bois qui se réchauffe d'épices douces. Sa dimension salivante minérale aux tannins fondus est idéale pour les viandes blanches et le thon au four.

**Domaine de la Perruche**  
**Clos de Chaumont**  
**Saumur-Champigny 2020 \*\***

Envoûtant et profond, il n'en perd pas le suave et gagne en fines épices et rejoint le sous-bois. Son caractère racé s'exprime par le soyeux de ses tannins, lumineux, qui lie avec audace au faisane et au canard à l'orange.

Le gros plus des vins de Bordeaux? Leurs prix très doux en dehors des appellations prestigieuses. Les bordeaux génériques expriment désormais de nouvelles manières de penser le vin, le rendant attractif sous bien des traits. Bio, Biodynamie. Ainsi que de plus en plus de non-millésimés afin d'offrir la régularité du goût.



**Domaine de La Pointe**  
*Les pieds dans le sable*  
 Les Landes 2022 \*\*

Des baies noires sauvages au cœur d'une gelée de fruits rouges, avec une floralité attachante. Digeste, avec ses fins tanins, sa finale en soupir de zan, de gruet et d'embrun, est parfaite pour les viandes et les gibiers à plumes.

**La Croix de Labrie**  
*Camille de Labrie*  
 Bordeaux 2022 \*\*

Elle enjôle avec ses fruits rouges confiturés, compotés, et son duo de mûre-cerise, entre épices et floralité séchée. Sa belle tension salivante, finement iodée, et mentholée, souligne avec brio l'agneau et le pavé de cerf.

**Château de Paloumey**  
*Plume de Paloumey*  
 Haut-Médoc 2021 \*\*

Son nez sombre est porté par les baies noires, avec la mûre qui taquine les épices douces. Sa trame, droite, et minérale, lie des tannins bien fondus à la fraîcheur pour sied le boudin noir et les planches de l'apéritif.

**Producta Vignobles**  
 Château Grandchemin Monplaisir  
 Saint Estèphe 2019 \*\*

Profond, en revers cuirés, de tabac blond, et entre fruits noirs et jolies nuances aromatiques. Sa belle texture dévoile une fraîcheur très salivante et mentholée, qui sublime l'agneau, le porc aux épices et le canard.

**Château de France**  
 Sélection Spéciale 50 ans  
 Pessac-Léognan 2021 \*\*

Une cuvée anniversaire entre baies noires et mûres, dans un lit de fruits rouges, aux nuances épicées d'un fin boisé. Sa bouche, soyeuse, salivante et minérale, fait des merveilles à table pour les viandes et le chocolat.

**Château la Croix du Casse**  
 Les chemins de la Croix du Casse  
 Pomerol 2018 \*\*\*

Envoûtant, floral, riche de fruits confiturés, avec une fraise royale qui se joue des pointes de cacao épicé et zan. Tactile poudré, floralité saline et tension filigrane le rendent magique avec un canard rôti ou un pavé de bœuf.



## Ce Sud à L'Ouest...

C'est probablement la région qui a le plus de chance de faire des merveilles avec les mets de fin d'année. Notamment avec les plats mijotés de l'hiver.

Autrefois considérés comme très charpentés et sous-estimés, les vins du Sud-Ouest jouent désormais dans la cour des Grands.

Avec équilibre, ils embarquent leur caractère terroir et variétal dans une expression indéniable des sols.

Les nouveaux acteurs du secteur se sont engagés dans un renouveau du style, qui s'exprime aussi bien de Cahors à Madiran.



**Château Famaey**  
*Le Grez dans le Grés*  
Cahors 2022 \*\*

Enjôleur de fruits noirs éclatants sur un coulis de fruits rouges. Il livre aux épices douces le suave de la figue pochée. Son univers, très porté sur le fruit, joue de la gourmandise avec un très bon répondant pour accompagner les viandes et les potées d'hiver.

**Château la Reyne**  
*Vent d'Ange*  
Cahors 2018 \*\*

Son univers sombre et torréfié se souligne de moka et d'épices douces avec une pointe de fruits noirs et bleus. Tannins fondus, salivant séducteur, sa fraîcheur est parfaite pour les poêlées hivernales, le bœuf mijoté et les charcuteries.

**Château de Gaudou**  
*Le Caillou Blanc*  
Cahors 2020 \*\*

Des fruits noirs frais et juteux en revers croquants, un suave de poivres fins, de baies sauvages et de bois nobles. Soyeux avec ses tannins présents, il joue une épice mentholée, avec un fruité idéal pour les plats mijotés comme le lapin et le faisan.

**Plaimont**  
*Monastère de Saint-Mont*  
Saint-Mont 2014 \*\*

Son nez poudré est une ode aux fruits bleus où la prune y joue un rôle central avec des épices douces en soupirs confiturés. Les tannins, présents, se jouent d'une fraîcheur en pointe de gruet pour souligner joyeusement les plats mijotés et le boudin noir.

**Famille Laplace**  
*Sans Sulfites Ajoutés*  
Madiran 2021 \*\*

Une famille qui ose exprimer le Madiran dans la légèreté, On adore! Entre lumière et profondeur, le cassis se lie à la tendresse des fleurs et des épices. Ce vin soyeux et charmeur sera l'ami des planches apéritives conviviales.



## Entre Méditerranée & Rhône

La Méditerranée borde les plus belles appellations méridionales de France. Des cuvées «plaisir» aux grands vins, les appellations du Languedoc et du Roussillon incorporent aussi bien du soleil que de la fraîcheur en eux.

Un trait qui se retrouve aussi en Provence, porté par ce fameux climat méditerranéen, et que l'on retrouve à la limite du Rhône Septentrional.

Ainsi, notre voyage s'articule sur ce grand Sud, avec des cuvées à partager pour le plus grand plaisir de tous, et quelques-unes pour toucher les étoiles.



**Domaine Lafage**  
*Narassa*  
**Côtes Catalanes 2021 \*\***

La profondeur des fruits noirs se lie à une floralité sombre qui se réchauffe par une lumineuse épice. Son toucher soyeux présente une aromatique patinée de fraîcheur par les schistes en finale. Idéal pour les fromages affinés et les desserts de cacao.

**Château Tour Boisée**  
*Jardin Secret*  
**Minervoises 2019 \*\*\***

Un univers torréfié habillé de pivoine, de délicats fruits compotés et confits, avec une épice douce pleine de charme, en soupir de tabac. Sa bouche soyeuse et sa fraîcheur en pointe de gruet feront des ravages autour des viandes de l'hiver.

**Domaine Stella-Nova**  
*Cassiopée*  
**Pézenas 2022 \*\***

Une gourmandise autour du fruit, avec un cerise en majesté et sous toutes ses formes. Fruits noirs et fleurs séchées complètent ce bal avec panache et épices. Son toucher tendre et frais est idéal pour les viandes rouges comme blanches.

**Domaine Clef de Saint-Thomas**  
*La Clef de Saint-Thomas*  
**Châteauneuf-du-Pape 2022 \*\*\***

Sur la jeunesse, elle se livre à la profondeur des baies noires, les épices, et le torréfié du cacao en soupirs aromatiques et d'olive noire. La bouche est soyeuse, avec une minéralité salivante et énergique. L'agneau lui va à ravir et elle peut vieillir en cave.

**Jean-Luc Colombo**  
*Les Ruchets*  
**Cornas 2012 \*\*\*\***

Son nez très délicat et vibrant joue des fruits des bois et baies sauvages compotés avec épices douces en soupir toastés de muscade. Un grand vin soyeux à l'énergie lumineuse, qui régale autour des viandes rouge et de l'agneau de Sisteron.





## La Revanche des Crémants

*Quand le crémant prend sa revanche, il dévoile un univers de possibles, entre terroir, bulles plaisir & grands vins. Les crémants voient en grand et compte bien nous le faire savoir.*

Dominé par les bulles champenoises, les vins effervescents comme les crémants, ont été relayés au second plan pendant des années.

L'émergence en 10 ans du Prosecco en France a donné un nouveau coup-de-fouet aux bulles françaises. Celles-ci ont dû se réinventer et innover, en tradition et nouveaux usages.

La mixologie a fait du crémant une nouvelle star, avec un retour du dry et de l'extra-dry. D'autres choisissent la voie du terroir et des grands vins.

Ils ne cessent de démontrer par la preuve que leurs sols et leurs vins ont du potentiel. Avec des capacités de vieillissement haute.

La patine du sol comme les cépages deviennent des signatures. Ainsi, les bons crémants se trouvent dans toutes les régions productrices. Si bien qu'il devient difficile de choisir entre deux crémants de régions différentes.

Alors, en gagnant leurs lettres de noblesse, les crémants s'octroient le luxe de se comporter comme les bulles champenoises, avec des collaborations Haut-de-gamme.

**BESTHEIM X SERENA GALINI**  
*Balade Olfactive 2013*  
**Crémant d'Alsace Brut \*\*\***

La coopérative Bestheim propose un voyage sensoriel autour d'un grand crémant. En 5 actes parfumés signés Serena Galini, tous viennent faire résonner l'âme d'un grand crémant millésimé. L'expérience est une magnifique réussite et dévoile un crémant juste grandiose. Son bouquet est complexe, floral et épicé, avec un soupir torréfié. Son tactile est sublime et sied les mets fins.

**Château de l'Arche**

*L'Arche Perlée*  
**Brut Blanc de Blancs \*\***

Cette ode aux fruits blancs et aux fleurs se distingue par son soupir minéral. Sa tension salivante et onctueuse joue de la prune et des zestes, pour s'ied au mieux les feuilletés.

**Antech**

*La Grande Vigne Oubliée*  
**Crémant de Limoux 2015 \*\*\***

Cette belle cuvée charme par ses notes pâtisseries avec de petits fruits juteux, et son soupir floral finement épicé. Aérien avec le peps de la framboise écrasée, il sublime l'Acipenser Baerii.

**Château de Nages**

*Bulles de Nages*  
**Extra Brut Zero Dosage \*\***

Ce pur grenache blanc nous plonge dans les fruits blancs avec une minéralité marquée par la richesse de la garrigue en fleur. Sabelle fraîcheur fait des émules autour des coquillages.



**Domaine de la Gachère**  
**Brut 2021**

**Crémant de Loire \*\***

Délicat, brioché, avec de petits fruits jaunes et l'éclat de la mandarine, dans un beau retour floral et minéral. Son élégance et sa fraîcheur souligne avec panache les poissons fins.

**Lateyron**  
**Paulian**

**Crémant de Bordeaux \*\***

Pierreux, zesté, avec ses fruits bleus & secs, qui jouent d'un floral séché très chèvrefeuille. Très lumineux par sa finale aromatique, il est devenu parfait avec des bouchées à la reine.

**Charles de Fère**  
**Grande Cuvée**

**Crémant de Bourgogne \*\***

Un délicat plonge dans les zestes et les fleurs du printemps, avec un soupir fruité. Son univers est marqué par les baies à noyaux et une fraîcheur minérale idéale à l'apéritif.



**G.H. Mumm**  
Cordon Rouge  
Champagne Brut \*\*

Une cuvée iconique, florale, portée par les fruits (blancs et jaunes), avec un caractère pâtissier gourmand. Sa bulle s'autorise la tension zestée sans s'éloigner d'un fruité «plaisir».

Apéritif — Feuilletés — Carpaccio de poisson

**Nicolas Feuillatte**  
Réserve Exclusive  
Champagne 1<sup>er</sup> Cru Extra Brut \*\*

Sonnez élégant nous embarque dans les embruns floraux et la gourmandise briochée autour des fruits blancs et jaunes. Sa bouche jouit d'une belle fraîcheur, très équilibrée.

Apéritif — Viande Blanche — Poisson Fumé

## Le Champagne Entre Style & Plaisir

La Champagne et ses vins effervescents sont des incontournables de la célébration. Les grandes maisons se distinguent par leur style, l'amour de marque qu'on leur porte et leur patrimoine, avec un potentiel émotionnel très fort.

À contrario, *Champagne de Vignerons* préfère faire valoir les caractères du champagne. Vif, fruité ou intense. Ces trois grands axes présentent les cuvées de Champagne sous un autre jour. Au risque de heurter ceux qui considèrent que leurs créations peuvent rentrer dans les 3 catégories.

Ces deux visions de la Champagne effervescente s'influencent mutuellement pour nous offrir le meilleur et la plus grande des diversités. Faites valoir vos goûts personnels et n'hésitez pas à vous faire accompagner par un caviste pour découvrir des pépites.



**Joseph Perrier**  
Cuvée Royale Blanc de Blancs  
Champagne Brut \*\*

On plonge dans une floralité briochée qui rappelle le gâteau des rois, avec de jolis fruits jaunes savoureux. La bulle est fine, zestée, avec une très belle tension salivante en finale.

Tartare de poissons fins — Coquille Saint-Jacques

**Chassenay d'Arce**  
Pinot Blanc 2014  
Champagne Extra-Brut \*\*

Très floral, presque poudré, avec un esprit viennois séduisant par des petits fruits à noyaux juteux. Son onctuosité vibrante fait des émules avec sa finale zestée et marines.

Charcuterie fine — Boudin Blanc — Poisson fumé

# Extra-Brut & Blanc de Noirs

Parmi les principaux cépages de la champagne, on retrouve le Pinot Noir et le Meunier. Ils sont les seuls cépages rouges à donner les savoureux Blanc de Noirs. Une spécialité champenoise qui a fait d'ailleurs le prestige de cette région.

Or, le Blanc-de-Blancs a su se faire une si belle réputation que le Blanc-de-Noirs a été laissé de côté. Sûrement portée par la magie du Chardonnay, un cépage aussi emblématique en Champagne, qu'originaire du vignoble bourguignon.

Cette tendance est heureusement en train de changer. Beaucoup de maisons et *Champagne de Vignerons* reprennent les cépages noirs de la Champagne en étendard. Pinot Noir et Meunier, pour livrer des expressions terroirs saisissantes.

Comment expliquer ce retour du Blanc-de-Noirs ? Tout d'abord, celui-ci n'avait jamais disparu. Il était parfois juste omis. Puis, vient la question du dosage dans le Champagne. Il ne sert idéalement qu'à apporter de l'équilibre au champagne final.

Les belles récoltes que fait la Champagne depuis une décennie permettent de réduire significativement celui-ci. L'idée de faire disparaître le dosage est envisagé de plus en plus sur les Blanc-de-Noirs, tant ils sont de plus en plus équilibrés et qualitatifs.

En résulte des cuvées sur la fraîcheur, qui nous rappellent que sous les sols de Champagne, une ancienne mer s'est retirée. On leur trouve souvent des notes de fleurs, de fruits blancs (pomme, poire, Granny Smith), de fruits à noyaux (prune, quetsche, mirabelle etc.), offrant une grande facilité d'accords à table avec des coquillages et les viandes blanches.



## Piper-Heidsieck

**Essentiel Blanc de Noirs  
Champagne Extra-Brut \*\***

Son bal frais et aérien mêle aux embruns un caractère viennois, fruité et finement floral. Sa fine bulle rencontre un univers droit, tendu, aussi onctueux que salivant.

Produit de la Mer – Huîtres – Viande Blanche Rôtie

## Bruno Paillard

**Blanc de Noirs Grand Cru  
Champagne Extra-Brut \*\***

Droit, minéral, porté par l'énergie et le pep's des fruits blancs qui rencontrent un pain au raisin caramélisé. Sa bouche est onctueuse avec un belle finale aromatique.

Oursins – Truite Fumée – Poulet au boursin

## Charpentier

**Terre d'Émotion, Pinot Meunier  
Champagne Zero Dosage\*\*\***

Délicat, floral et torréfié. Suave et juteux avec sa trame minérale et fruitée. Son toucher est onctueux, avec une finale saline quasi divine par sa longueur, qui laisse rêveur.

Moment suspendu – Caviar de France

## Au Nom de la Bulle!

La Bulle incarne souvent cet instant légèreté qui se mêle dans la convivialité. Un rituel qui sonne comme une invitation à trinquer aux petits comme aux grands événements de la vie. Bien entendu avec modération et toujours dans le plaisir d'être ensemble.

En dehors de l'effervescence issue des céréales, le cidre est un bel ambassadeur de la bulle. Il lie la pomme aussi bien la grande tradition que la gastronomie. Longtemps assimilé uniquement à accompagner les galettes de sarrasin comme des rois, le cidre s'offre de nouveaux possibles. Une bulle plus fine, un caractère plus nomade et adapté aux coeliacs, avec un esprit «Craft», les cidres «nouvelle génération» ont de quoi vous surprendre!

Toujours dans l'univers de la tradition, ce sont les hydromels qui reviennent. Cette boisson fermentée à base de miel.

L'hydromel, plus connu sous sa forme «tranquille», peut également s'habiller de l'effervescence. Ainsi, cette boisson va être réinterprétée avec goûts contemporains, autour de création comprise entre 3 et moins de 10% vol, et des formats nomades de consommation. À contrario, d'autres perpétuent la tradition pour les connaisseurs.

### La Revanche des Crémants

Fragilisé par l'émergence du Spritz et du Prosecco, les crémants ont repris du poil de la bête en s'offrant une nouvelle dynamique avec la mixologie. Depuis 3 ans, de nouveaux cocktails émergent autour des crémants et des autres bulles françaises. Certains reprennent les codes d'un Spritz Made-in-France, tandis que d'autres jouent la carte des accords avec des liqueurs ou des spiritueux locaux.

En découlent la renaissance de cuvées Dry et Extra-Dry, cette fois-ci pensées surtout pour du cocktail. Avec elles, le retour ou la création de liqueurs, de crèmes et de spiritueux pensés. La Bulle fédère donc notre patrimoine!



### Alain Milliat

Cidre Bio non pasteurisé Cuvée Juliette

Ce cidre fermier normand et bio est tout simplement magnifique avec son caractère complexe, très pur, avec en finale des amers très élégants.

### Bulles de Ruche

Forêt du Jura Floraison 2022 Hydromel Extra-Brut  
Tout le charme de l'expression des plantes butinées par les abeilles dans le Jura. Floral, aromatique avec un délicat retour de baies rouges.

### Le Bourgogne Fizz

**Saincharny** ICE FLOW · Crémant de Bourgogne Dry Blanc de Blancs  
**Maison Jacoulot** X Marc de Bourgogne Finition en fûts de cave de Lugny

Une création originale par Saincharny avec le Marc de Bourgogne Cave de Lugny x Maison Jacoulot. 100% bourguignonne, une association dans laquelle on retrouve la tendresse florale et fruitée du ICE FLOW, et les notes complexes, pâtisseries et vanillées dans une pointe de sel. Un cocktail en série limitée et audacieux pour les fêtes.

# BITTER <sup>DES</sup> BASQUES

L'AMER  
NOUVELLE  
VAGUE.

À base  
de plantes  
naturelles.



## PEPPER SPRITZ

1/4 Bitter des Basques  
1/4 eau gazeuse  
1/2 bulles (Cava, Zekt,  
Crémant, Prosecco...)



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



## De l'Apéritif aux digestifs 100% Français

Les spiritueux rayonnent depuis une dizaine d'années avec une nouvelle jeunesse apportée par la Mixologie. Ainsi, l'univers du cocktail lui porte un regard nouveau et nous pousse à découvrir de nouvelles trouvailles. Des créations, qui peuvent certes se déguster en cocktails, mais qui ont tellement à offrir seules. Surtout, elles surprennent autour des mets.

### **CHRISTIAN DROUIN**

#### **ABC de Christian Drouin**

Apéritif à base de calvados & épices

Cette pépite est le premier «Vermouth» à base de pomme. Sa trame sur le fruit et les épices font des merveilles autour des planches apéritives, tout comme pour le boudin noir.

### **FRANÇOIS LURTON**

#### **Léonce** Vermouth Extra Dry

Un bal d'agrumes (citron, bigarade et orange), à l'aromatique charmeur. La bouche en dévient exotique avec un soupire épicé de garrigue. On l'adore seul ou encore allongé sur glace.

### **MAISON LA MAUNY**

#### **Spiced** Rhum Épicé

Son nez très pain d'épices dévoile des zestes frais sous un nouveau jour, avec un esprit de dessert poivré. Sa bouche suave insuffle une jolie finale qui illumine les tartares de poisson.

### **NEKTAR**

#### **Vanille & Noisette**

Rhum arrangé

Un véritable gourmandise des noisettes et de vanille liée par l'étreinte de deux rhums agricoles de la Martinique & de la Guadeloupe. Un arrangé audacieux pour les fromages persillés.





## COINTRAU

**Liqueur** Édition Limitée Insane 51

Cette Édition limitée d'une liqueur culte nous replonge dans la magie de la mixologie, entre agrumes et zestes, alors qu'elle sied tant les fromages de brebis et les planches apéritives.

## DELJOY

**Liqueur** Cognac & Citrus

Cette très jolie liqueur est produite à Cognac au cœur de la Grande Champagne. Artisanale et raffinée, elle met le Cognac face cette fraîcheur «très agrume» qui sublime les poissons fins.

## JOSEPH CARTRON

**Liqueur** Bergamotte

Cette Liqueur utilise les variétés italiennes réputées pour la saveur de leurs jus et la qualité exceptionnelle de leurs huiles essentielles. C'est juste magique autour d'un tartare de daurade!

## MAISON FERRAND

**Liqueur** Dry Curaçao Yuzu

Cap sur le plaisir avec ce bal zesté, bordé par le peps vitaminé du yuzu. Cette gourmandise, très pâtissière en finale, brille de par ses nuances exotiques autour d'un baba en dessert.

## SPIRITIQUE

### Yu Gin

Dans son hommage au Yuzu, Yu Gin s'habille de genièvre, poivre du Sichuan et de réglisse. Le résultat marche aussi bien en mixologie, et enjôle le tartare de saumon.

### DISTILLERIE D'ISLE-DE-FRANCE

#### Gin #3 Ananas & Gingembre

Sa trame florale se lie aux épices dans un caractère acidulé, charmeur, où la voix officielle de l'exotisme et des nuances aromatiques font de beaux accords sur les viandes blanches rôties.

### CITADELLE

#### Rouge Gin de France

Cette création associe la rhubarbe, la cranberry, la framboise, le cassis et la mûre, aux 19 botaniques du gin Citadelle Original, et c'est génial en cocktail ou avec des sorbets de fruits!

### CÎROC

#### Red Berry Vodka Aromatisée

Cette vodka de raisin (Ugni Blanc et Mauzac) s'habille de fruits rouges pour une approche très gourmande des fruits des bois, entre baies sauvages et fraises, et sublime les gambas.

### VEUVE CAPET

#### Chardonnay Grapes Vodka

Issue de la Côte des Blancs, cette vodka charme par son bal d'agrumes zestés, où se mêlent les nuances exotiques et aromatique en soupir de fruits blancs. Une exultation en accord caviar!





**DISTILLERIE GUY**

*Liqueur Absinthe du Haut-Doubs*

Une spécialité de Pontarlier issue du Clos des Lavaux et créée par François Guy. On aime son caractère mentholé et poivré avec ce fin anisé, qui charme tant les crustacés et les poissons crus.

**MEUNIER**

*Liqueur artisanale Génepi N°1*

Cette liqueur originelle créée par la Distillerie Meunier en 1809 est une déclaration d'amour au génepi, à sa complexité florale et aromatique, qui surprend autour des fromages d'alpages.

**GIFFARD**

*Liqueur Menthe-Pastille*

Créée en 1885 par Emile Giffard, ce grand classique des liqueurs, nous plonge dans l'intensité de la menthe poivrée mitcham. Digestive à souhait, elle étonne surtout en accord chocolat au Lait.

**AVALLEN**

*Planet Positive Calvados*

Une étonnante bouteille en carton de seulement 85g, avec un calvados floral, entre pommes fraîches et confites, qui jouet des aromates en revers, idéal pour accompagner une crème brûlée.

**COQUEREL Signature**

*Blend Extra-Old Calvados XO*

Ce grand calvados dévoile un univers très complexe, délicat et raffiné, entre les pommes confites et les épices douces. Son raffinement suave, pâtissier et élégant, est un bonheur en digestif.





## CLÉMENT

### Canne Bleue 2023

Rhum Blanc Agricole de Martinique

Issu de la distillation du jus d'une seule variété de canne à sucre, la Canne Bleue, sa trame fruitée et épicée libère un suave remarquable autour des huîtres et des S'-Jacques.

## ISAUTIER

### Agent Double 02

Rhum de la Réunion

Épicé, floral et aromatique, ce rhum en pointe de menthol dévoile des fruits à l'exotisme juteux, superbe pour accompagner un rôti de porc et des sashimi avec sa belle fraîcheur en finale.

## TROIS RIVIÈRES

### Reserve Spéciale VSOP

Rhum Vieux Agricole de Martinique

Le tabac blond rencontre les épices douces et les fruits exotiques dans un caractère miellé, si suave, qu'en accord, il surprend avec panache autour un vieux comté.

## BOLOGNE

### Old Black Cane

Rhum Vieux Agricole de la Guadeloupe

Ce mono-variétal de canne noire possède une âme complexe de pâtisserie fine. Entre les fruits secs et fruits confits, bercé par les épices douces de sa finale, c'est magique avec du foie-gras!

## ÉVADÉ

### Maple Cask Finish

Single Malt Whisky

Élaboré intégralement à partir d'orge française, son univers gourmand, caramélisé et boisé joue des épices comme pour surprendre les planches apéritives de charcuteries.

## ALCOOLS VIVANT

### Envol

Whisky Biologique

Céréalié, malté et finement fruité avec son juteux de fruits blancs, il charme par son toucher très pur avec cette finale suave qui égaye avec entrain les coquillages et le tataki.

## FONTAGARD

### STEM 9920-2

Single Malt Whisky

Vieilli en fûts Cognac et de Saint-Émilion, il permet la rencontre des fruits rouges et blancs frais, dans cette complexité épicée et boisée qui lie avec zèle les viandes rouges à table.

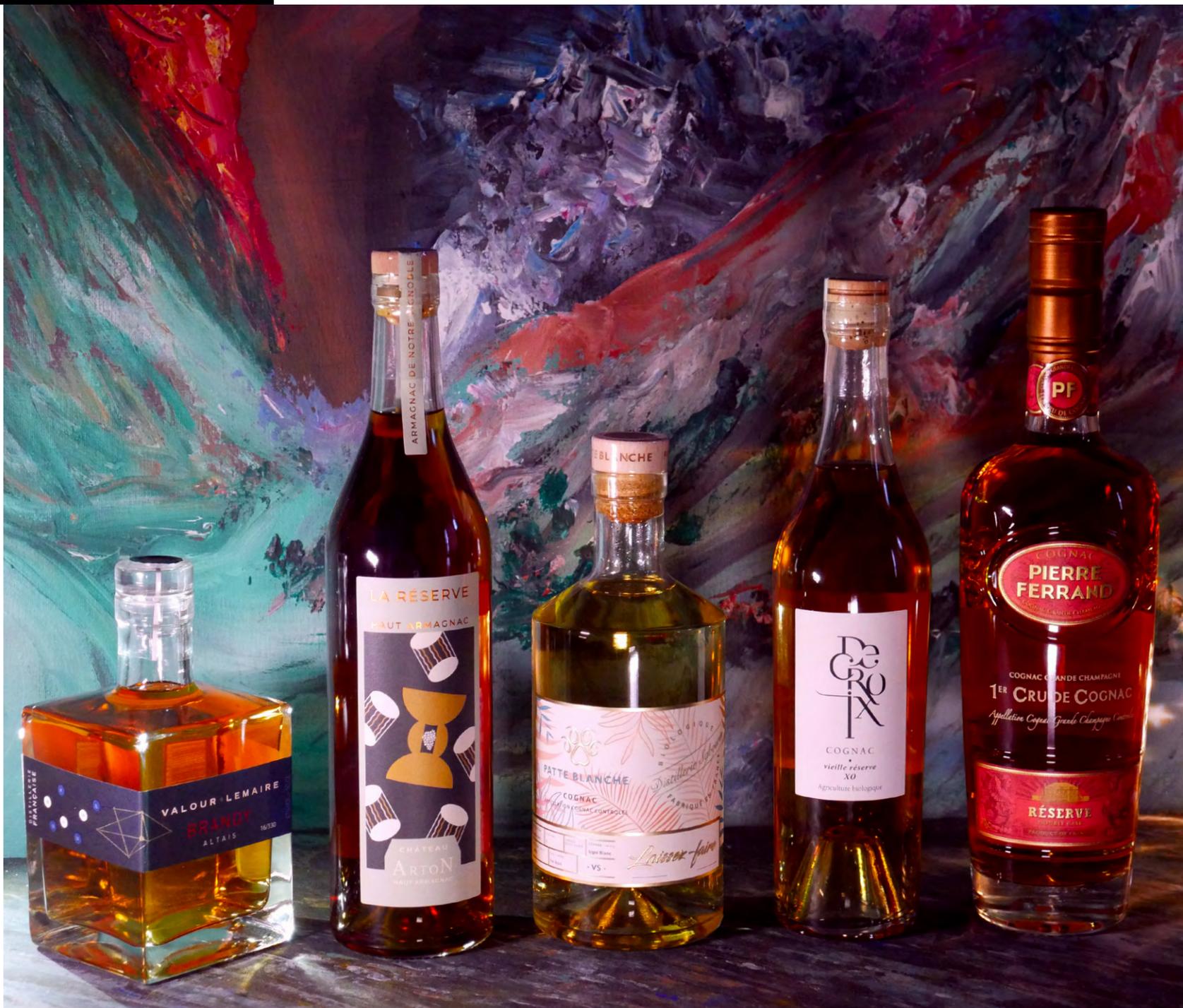
## ROZELIEURES

### Origine Collection

Single Malt Whisky

Premier whisky produit en Lorraine, il combine le charme & la douceur dans un fruité suave en soupirs finement épicés. On aime son toucher avec le rôti de porc aux baies roses.





## **VALOUR & LEMAIRE**

*Altais Brandy*

Sa profondeur aromatique est vibrante avec ses fruits à chair jaune, qui rencontrent le gruet, le Kentucky Bird en un soupir racé. L'accord est brillant, notamment avec un pavé de cerf.

## **CHÂTEAU ARTON**

*La Réserve Haut Armagnac*

Un assemblage d'armagnacs de plus de 6 ans, de Colombard et d'Ugni-Blanc. On aime sa finale florale bercée d'agrumes confits qui magnifie le fondant au chocolat noir-praliné.

## **Patte Blanche**

*Laisser-Faire Cognac VS*

Un cognac Bio et artisanal pensé sur la fraîcheur et la légèreté. On aime son esprit fin et floral, où les fruits blancs charment avec élégance autour d'un plateau d'huîtres.

## **DECROIX**

*Vieille Réserve Cognac XO*

Un magnifique XO Bio qui montre une dimension très terroir et saisissante par sa lumière et sa grande complexité. À table, on peut l'accorder avec un bon foie gras poêlé.

## **PIERRE FERRAND**

*Réserve Cognac 1<sup>er</sup> Cru Grande Champagne*

Une balade pâtissière où les pétales séchés donnent une toute autre dimension aux petits fruits qui bercent ce beau Cognac. Pour accompagner un gibier, il est tout simplement parfait.

**REMY MARTIN**  
**XO Édition 300ans** Extra-Old Cognac

Revisitée pour célébrer le tricentenaire de la Maison Rémy Martin, l'emblématique carafe du XO s'habille d'or avec panache dans un élégant coffret cadeau collector.

Doré et orné du Centaure, il s'ouvre pour révéler un éventail. Cet anniversaire nous replonge dans la magie de son X.O., avec sa floralité charmeuse baignée de fruits secs et confits. Son caractère pâtissier et sa texture veloutée illuminent le délicat sillage d'un cigare Cohiba Esplendidos.



**DEAU COGNAC**  
**Deau Black** Cognac Extra

Deau est une maison confidentielle qui préfère se vouer uniquement à signer des cognacs très Haute Couture depuis 1685. Deau Black en est un bel exemple.

Il est issu d'un assemblage des eaux-de-vie de Grande Champagne et Petite Champagne. Son nez complexe possède un parfum floral très raffiné avec ses revers poudrés. Soyeux par ses petits fruits secs, son tactile est incroyablement vibrant. Juste magique!



# Le Vin Sans Alcool Autrement

Tempera est une jolie surprise! Cette marque fondée par le chef étoilé Mauro Colagreco et Arielle Bove retranscrit avec fidélité le toucher du vin, afin de proposer une alternative sans alcool.

Si rien ne remplacera jamais l'attaque des degrés, Tempera nous prouve que l'on peut reproduire le toucher du vin avec brio et ses saveurs associées. Cette surprenante découverte, sans alcool, permet surtout de remplacer le vin sans en impacter la magie le l'accord autour des mets.

Probablement l'une des collections inspirées du vin, sans alcool, les plus réussies que nous ayons goûté.



## **TEMPERA**

TIERRA - RED Structured & Elegant

Le croquant de la cerise fraîche, une floralité séchée et aromatique, dans un soupire boisé. Toucher soyeux, idéal pour un poulet rôti.

## **TEMPERA**

ARIA - ROSÉ Floral & Fruity

De la garrigues en fleurs et des fruits jaunes, entre épices douces et le charme des petites baies-des-bois. On aime son peps pour les crustacés..

## **TEMPERA**

RIVA - WHITE Mineral & Zesty

Des embruns zestés rencontrent la beauté des aromates et le juteux enjôleur des fruits frais. D'un grand réconfort avec des St-Jacques.

## **TEMPERA**

CALDA - WHITE Sweet & Mellow

Gourmand par ses fruits confits et exotiques avec sa pointe amandée. Son toucher liquoreux étonne les huîtres et conforte le foie gras.



### **TEMPERA**

#### **ETERNA I - SPARKLING Fresh & Herbal**

Bal aromatique et floral, avec un zeste iodé savoureux. Cette fine bulle, entre agrumes, garrigues & embruns, est idéale avec un tartare de poisson.

### **TEMPERA**

#### **ETERNA II - SPARKLING Floral & Sweet**

Univers miellé et fruité, on aime ses fleurs et son caractère aromatique. Avec son toucher séducteur, il sublime les viandes blanches et mets truffés.





## Les Plaisirs Sans Alcool

N'en déplaise aux aficionados des boissons à degrés, il y a plein d'autres manières de se faire plaisir, sans pour autant aller piocher dans les sodas, souvent trop sucrés.

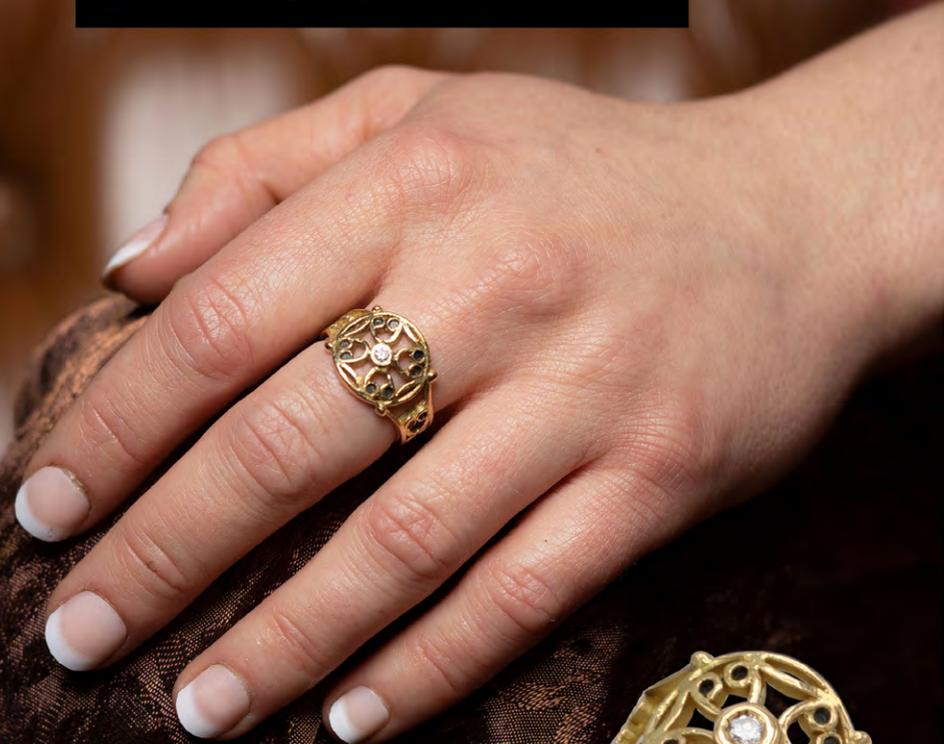
Un bel exemple chez Alain Milliat avec ses infusions glacées. Difficile de faire plus plaisant avec un tactile très élégant. La grande nouveauté de saison: Citron Caviar.

Dans un autre registre, on quitte la légèreté de la bulle pour découvrir l'intensité des concentrés Bio & Gastronomiques de la marque.

Le Gingembre est juste remarquable. C'est un véritable énergisant avec un seul shot. Dans un usage détourné: son piquant peut soulager les gorges irritées. Quant au Yuzu, son intensité est plus marquée par de nobles et frais amers. Une aromatique parfaite pour souffler du stress de sa journée.



**TAILLANDIER**  
Joailliers



Joailliers de père en fille depuis 1995,

Luc et Célia Taillandier viennent d'ouvrir leur musée.

Des milliers de merveilles de la Terre et de l'Histoire, découvrez des collections aux origines de leurs créations.

Bague templier or jaune  
argent patiné et diamant

OUVERTURE DU CABINET DE  
CURIOSITÉS SUR-RENDEZ-VOUS

MONTBRISON

*L'Histoire à portée de main*

WWW.LUC-T.COM

# Hautes Exigences dans vos mains

Très chers tous, nous avons la joie de vous annoncer une belle nouvelle pour 2024. En effet, vous étiez nombreux à nous demander de pouvoir enfin tenir dans vos mains notre magazine Hautes Exigences. Après 3 ans d'attente, vous allez enfin pouvoir être exaucés.

Cependant, nous préférons vous prévenir: la version papier du semestriel Hautes Exigences sera uniquement accessible par abonnement en pré-vente. De plus, chaque numéro sera édité en série très limitée et collector.

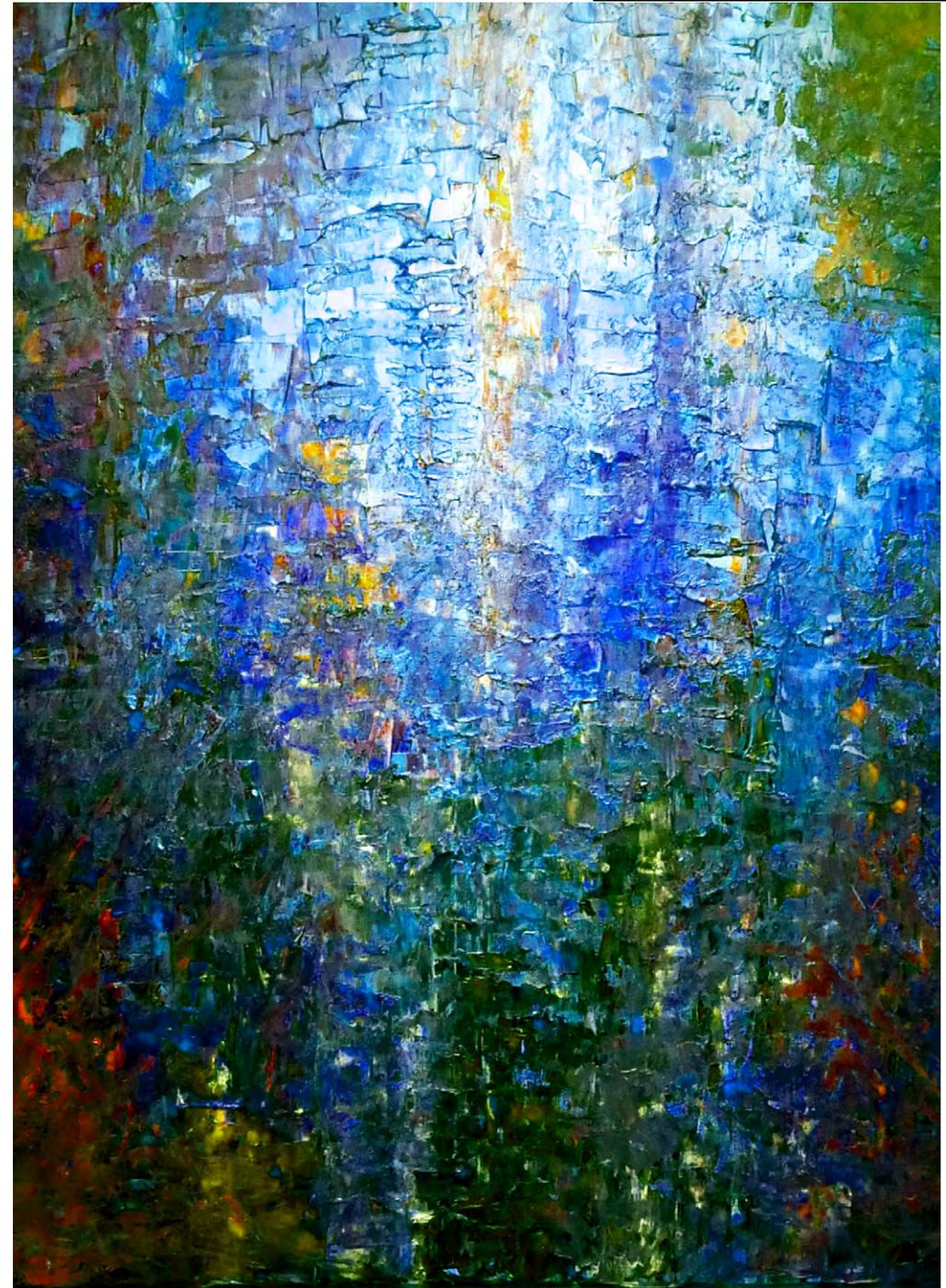
Si vous nous lisez depuis 2020 via internet, ne vous inquiétez pas, la version digitale de notre magazine existera toujours. Vous informer et vulgariser l'univers du Beau & du Bon fait partie de notre ADN et de notre philosophie. Ce n'est pas prêt de changer! Par contre, surveillez bien la campagne de pré-vente pour garantir votre exemplaire.

D'ailleurs, ce n'est pas tout ce qui va changer en 2024 pour le Pôle Média Luxury Touch. En effet, **WANDS le Podcast du Boire (Vins & Spiritueux)** va prendre un nouveau tournant.

Puis, dans le magazine en ligne **Luxury Touch**, nous allons intégrer un barème concernant l'accessibilité des lieux accueillant du public. En effet, la prise en considération de l'inclusivité est primordiale en 2024. Non seulement parce que la France organise les Jeux Olympiques et les Paralympiques 2024, mais surtout parce que l'Art-de-vivre et les magazines Lifestyle ont trop souvent évité d'aborder la question de la mobilité ou des PMRs.

Or, le réel est rarement glamour, mais nous ne pouvons pas vivre dans le déni éternellement. Alors Luxury Touch s'engage en faveur de tous les types de mobilités afin de proposer un Art-de-vivre sans mauvaise surprise.

On vous donne donc rendez-vous sur l'ensemble des magazines du Pôle Média [LUXURY-TOUCH.COM](http://LUXURY-TOUCH.COM)





ISABELLE LANGLOIS  
PARIS

29 rue Danielle Casanova

30 ans





BA1110D

CHPTR\_Δ.1 [KAIROS]

UNE AUTRE LECTURE DU TEMPS

