

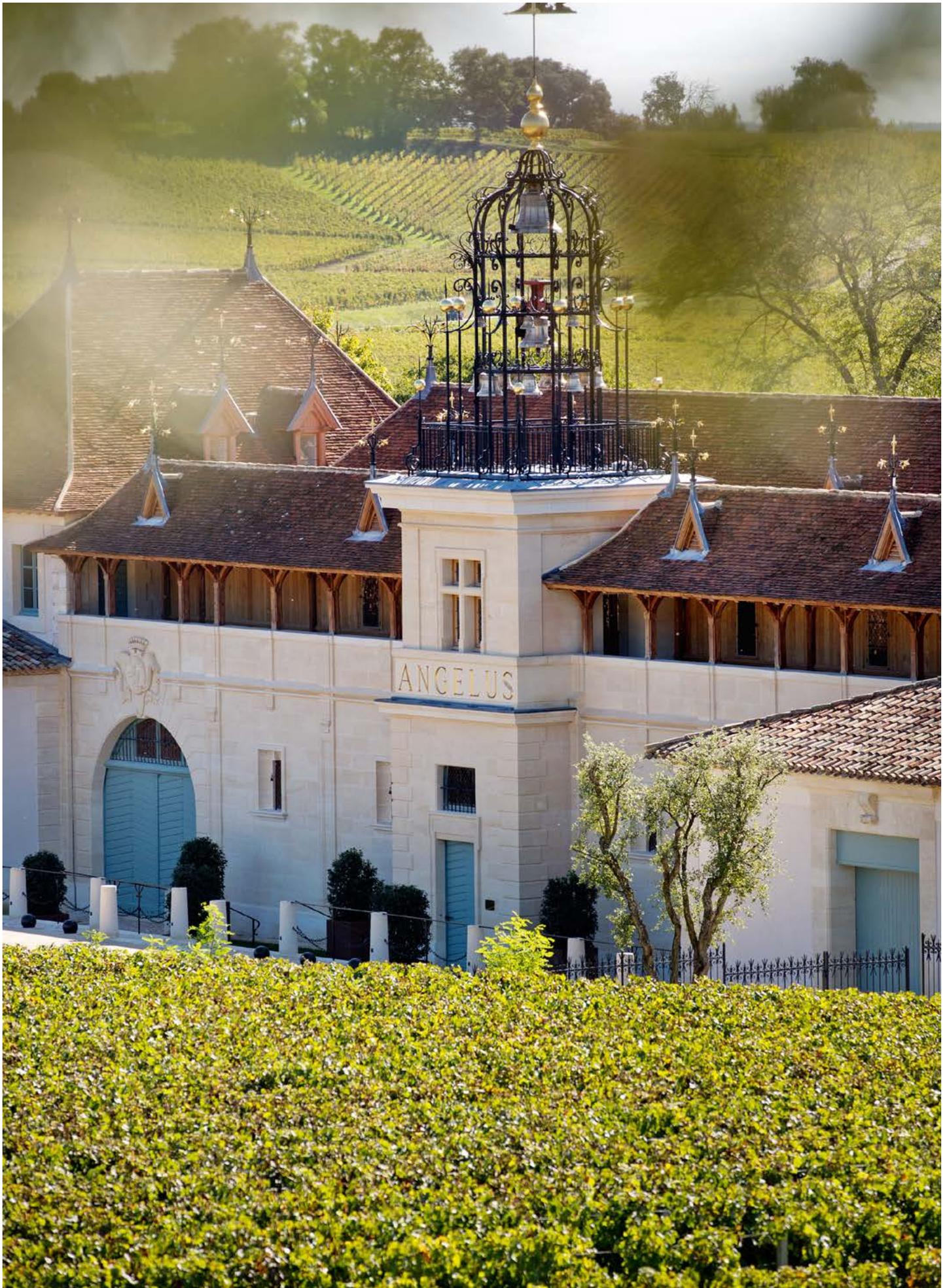
ANGELUS

# Refllet

L'UNIVERS

# ANGELUS





**ANGELUS**



**CHRONODATE TITANIUM**  
THE EVOLUTION OF AN ICON

[www.angelus-watches.com](http://www.angelus-watches.com)

# ÉDITORIAL



Chaque numéro de *Reflét* est conçu comme une invitation au voyage, comme un retour aux sources de nos inspirations et comme une découverte du quotidien du Domaine autour de ses actualités saillantes.

Nous cherchons à mettre en lumière des personnalités et des lieux inspirants, des savoir-faire remarquables ou encore des histoires humaines riches d'enseignement. Si le Domaine vit essentiellement au rythme de la nature et des saisons, beaucoup d'éléments extérieurs ont une incidence importante sur sa conduite et dans son développement.

Plus que jamais tournés vers l'excellence et animés par le désir de faire briller d'un éclat toujours plus intense cet extraordinaire Domaine, nous partageons avec *Reflét* ce qui façonne notre quotidien et sous-tend notre avenir.

Dans ce numéro, nous revenons sur l'importante campagne de travaux qui offre au Logis de la Cadène une nouvelle dimension et un nouveau visage, puis nous vous conduirons à « La Ferme 1544 » qui poursuit un ambitieux programme de développement.

Nous vous emmènerons à la rencontre d'une légende de la NBA, Tony Parker, par ailleurs grand amateur de vins, ou encore dans la retraite presque secrète de la famille Duler, qui se consacre avec passion depuis bientôt quarante ans à la mise en valeur d'un

Domaine singulier animé par une philosophie d'une rare exigence. Des entretiens avec Laurent Gardinier, président de l'association Relais & Châteaux et personnalité bien connue des cénacles bordelais auxquels il a naguère appartenu, ou l'illustre et très discret chef Yasuhiko Mitani (Sushi Mitani) que les Tokyoïtes révèrent au point de patienter souvent plus d'un an pour pouvoir se délecter de sa cuisine, nous offrent une échappée vers l'univers de la gastronomie et de l'hôtellerie d'exception.

Cet opus de *Reflét* nous emmène également à la rencontre de la pianiste virtuose Katinka von Richter et nous offre les traits d'esprit de l'iconoclaste et brillant dessinateur Floc'h, pour enfin nous ouvrir les portes du Grand Bellevue, iconique palace de Gstaad.

Bienvenue donc dans ce nouveau *Reflét* aux multiples facettes, qui se parcourt telle une déambulation placée sous le signe de la beauté, de la création et du savoir-faire. Une autre manière de raconter Angelus et ses inspirations qui, nous l'espérons, vous séduira.

Bonne lecture.

**Stéphanie de Boüard-Rivoal**



— ▣ LE DOMAINE DE CHÂTEAU ANGELUS. CHÂTEAU ANGELUS ESTATE.

Each issue of Reflet is designed as an invitation on a journey, a return to the sources of our inspirations and a gateway to the daily life of the Estate through its latest news.

Our aim is to highlight inspirational people and places, remarkable know-how and human stories that are full of insight. While the Estate essentially lives to the rhythm of nature and the seasons, many external factors have a major impact on its management and development.

Focused more than ever on excellence and driven by the wish to make this extraordinary Estate shine ever brighter, with Reflet we share the things that shape our daily lives and underpin our future.

In this issue, we look back at the major building work that has given the Logis de la Cadène a new dimension and a new look, and then we take you to “La Ferme 1544”, which is pursuing an ambitious development programme.

We’ll take you to meet NBA legend Tony Parker, who is also a great wine lover, and to the almost secret retreat of the Duler family, who for almost 40 years have devoted themselves passionately to developing a unique Estate driven by a philosophy that demands the highest standards.

Interviews with Laurent Gardinier, Chairman of the Relais & Châteaux chain and a well-known figure in the Bordeaux circles to which he once belonged, and the illustrious and very discreet chef Yasuhiko Mitani (Sushi Mitani), who is so revered in Tokyo that people often wait over a year to enjoy his cuisine, offer us a glimpse into the world of gastronomy and exceptional hospitality.

In this issue of Reflet, we also meet the virtuoso pianist Katinka von Richter and enjoy the wit of the iconoclastic and brilliant cartoonist Floc’h, finally rediscovering Le Grand Bellevue, the iconic luxury hotel in Gstaad.

Welcome to this new and multi-faceted edition of Reflet, a stroll through beauty, creativity and know-how. Another way of telling the story of Angelus and its inspirations, which we hope you will enjoy.

Wishing you a pleasant read.

**Stéphanie de Bouïard-Rivoal**

# Reflet

NUMÉRO 04 / 2023-2024

REFLET EST ÉDITÉ ET RÉALISÉ PAR CHÂTEAU ANGELUS SA REFLET IS PUBLISHED AND PRODUCED BY CHÂTEAU ANGELUS SA

Directrice de la publication **Publishing director**  
Stéphanie de Bouïard-Rivoal

Rédactrice en chef **Editor**  
Alice Coutanceau

Photographes **Photographs**

Alain Benoît, Olivier Roux, Anna Tkachenko-Marie, Magali Maricot, David Morganti, Hugo Margolles, Eva Dumas, L. Parrault, Hector J Rivas, Virginie Ovessian, Issy Croker, Christine Schneider, Daniele Vella, Laura Stevens, Anne Lanta.

Impression **Printing**

Korus Imprimerie, Eysines, France, certifié Imprim'Vert®,  
impression avec encres végétales sur papier issu de forêts gérées durablement.

Contributeurs **Contributing Writers**



**Alice Coutanceau**

Alice Coutanceau a exercé pendant 15 ans en tant que journaliste d'actualité à la télévision (LCI, « C dans l'air »), avant de se spécialiser en art de vivre et gastronomie, notamment pour Canal+, *L'Express*, *Le Bottin gourmand*... En 2019, elle a créé son bureau de relations média et de conception éditoriale à La Rochelle.

Alice Coutanceau worked for 15 years as a television news journalist (LCI, "C dans l'air") before specialising as a lifestyle and gastronomy writer, notably for Canal+, *L'Express*, *Le Bottin Gourmand*, and so on. In 2019, she created her media relations and editorial design office in La Rochelle.



**Jean Berthelot de La Glétais**

Jean Berthelot de La Glétais est journaliste indépendant (Europe 1, *Sud-Ouest*, *Phosphore*, *Challenges*, *L'Usine Nouvelle*) et fondateur du média régional Podcastine. Il traite régulièrement de sujets art de vivre et gastronomie, notamment pour le cahier néo-aquitain du *Figaro Magazine*.

Jean Berthelot de La Glétais is a freelance journalist (Europe 1, *Sud-Ouest*, *Phosphore*, *Challenges*, *L'Usine Nouvelle*) and founder of the regional news podcast, Podcastine. He is a regular contributing writer on lifestyle and gastronomy, particularly for the Nouvelle Aquitaine section of *Figaro Magazine*.



**Frédéric Durand-Bazin**

Chroniqueur vin au *Figaro* depuis 2005, Frédéric Durand-Bazin a collaboré également à des magazines comme *Vigneron* ou *Trois Étoiles*. Amoureux de belles bouteilles, de rock, de jazz et tous ses avatars, il a publié un livre regroupant ses deux passions : *Accords majeurs, les virtuoses de la musique et du vin*.

A wine columnist for *Le Figaro* since 2005, Frédéric Durand-Bazin has also contributed to magazines such as *Vigneron* and *Trois Etoiles*. A lover of fine wines, rock and jazz in all its versions, he has published a book combining his two passions: "*Accords majeurs, les virtuoses de la musique et du vin*".



**Thierry Masclot**

Journaliste depuis vingt ans, Thierry Masclot a dirigé les rédactions du Pôle TV-Entertainment de Prisma Media jusqu'en 2021. Depuis, il se consacre à sa passion pour le vin et ceux qui le font, en écrivant pour *La RVF*, *Le Figaro Vin*, *Saveurs*, *L'Express*, *BON*... Il met en avant des accords vin et poésie sur sa page Instagram @du\_vin\_et\_des\_vers.

A journalist for 20 years, Thierry Masclot was editorial director of the TV-Entertainment division of Prisma Media until 2021. Since then, he has devoted himself to his passion for wine and those who make it, writing for *La Revue du Vin de France*, *Le Figaro Vin*, *Saveurs*, *L'Express*, *BON*, etc. He highlights wine and poetry pairings on his Instagram page @du\_vin\_et\_des\_vers.



**Véronique Raisin**

Critique de vin depuis plus de quinze ans, Véronique Raisin a collaboré à différents médias – *Bettane+Desseauve*, *Gault&Millau*, *Vigneron*. Elle écrit aujourd'hui pour *Cuisine et Vins de France*, *Le Figaro Vin* et le guide *La Tulipe rouge*. Elle est ceinture noire de taekwondo.

A wine critic for over 15 years, Véronique has collaborated with various media outlets including *Bettane+Desseauve*, *Gault&Millau* and *Vigneron*. She now writes for *Cuisine et Vins de France*, *Le Figaro Vin* and the *Tulipe Rouge* guide and has a black belt in Taekwondo.

# ACTU- ALITÉS

*Latest news*

Le millésime 2023  
*The 2023 vintage*

PAGE 11

Culture

PAGE 14

Clos & Blanc du Milieu

PAGE 18

Nouveaux chefs

*New chefs*

PAGE 20



# GROS PLAN SUR

*Spotlight on*

Le renouveau  
du Logis de la Cadène  
*The revival  
of Le Logis de la Cadène*

PAGE 24



Angelus se dote d'un chai  
d'exception

*A new outstanding vat room  
for Angelus*

PAGE 28

Les champignons du Domaine

*The mushrooms of the estate*

PAGE 30

Le cycle végétatif  
du Cabernet Franc

*The growth cycle  
of Cabernet Franc*

PAGE 34

# ODY- SSÉE

*Odyssey*

Fabrice Sommier,  
Bordeaux au cœur

*Fabrice Sommier,  
with Bordeaux in his heart*

PAGE 42

Tony Parker et le vin,  
une passion durable

*Tony Parker and wine,  
a long-lasting passion*

PAGE 46



Van Cleef & Arpels, une histoire  
d'amour et d'excellence

*Van Cleef & Arpels, a story of love  
and excellence*

PAGE 50

Katinka von Richter,  
la transcendance universelle

*Katinka von Richter,  
universal transcendence*

PAGE 56

Maison Duler, l'utopie créatrice  
d'un cuisinier-paysan

*Maison Duler, the creative utopia  
of a farmer-cook*

PAGE 60



Promenade routière  
aux Baux-de-Provence

*Road trip  
to Les Baux-de-Provence*

PAGE 66



Château Angelus 1961 & 2011,  
quand le XXI<sup>e</sup> siècle rencontre  
le XX<sup>e</sup> siècle, par Marc Almert

*When the 21st century meets the  
20th century, by Marc Almert*

PAGE 74

## PORT- FOLIO



Bernar Venet, le maître  
de la matière et des formes

*Bernar Venet,  
The master of matter and form*

PAGE 81

## PERSON- NALITÉS

*Personalities*

Marine Eugène,  
l'avion dès demain ?

*Marine Eugène,  
The aircraft of the future?*

PAGE 90



Floc'h, on ne badine pas  
avec la liberté

*Floc'h, you don't mess with freedom*

PAGE 112

Entretien croisé : Laurent  
Gardinier (Relais & Châteaux) et  
Stéphanie de Bouïard-Rivoal

*Joint interview: Laurent Gardinier  
(Relais & Châteaux) and  
Stéphanie de Bouïard-Rivoal*

PAGE 118

## VOYAGE

*Travel*



Chef Yasuhiko Mitani  
Sushi Mitani

PAGE 94

Clos la Néore,  
météore de Sancerre

*Clos la Néore,  
the meteor of Sancerre*

PAGE 100

Daniel Koetser,  
étoile des neiges

*Daniel Koetser,  
Star of the snow*

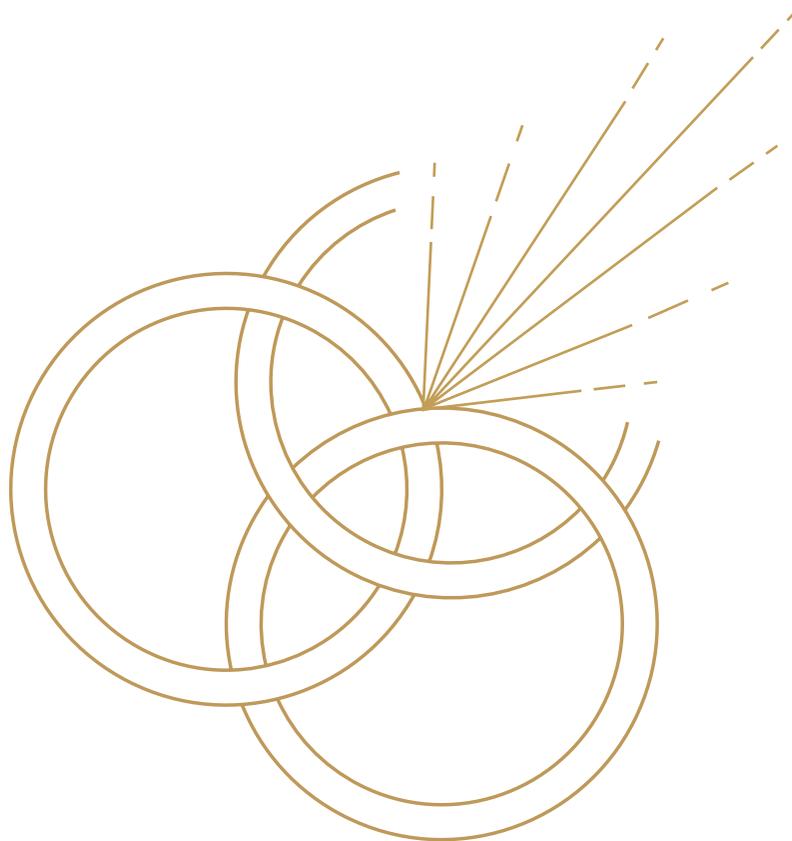
PAGE 106

Les adresses d'Angelus à Tokyo  
*Standout Tokyo addresses*

PAGE 124

*Latest news*

# AC- TUALI- TÉS



# 01.

## MILLÉSIME 2023 : L'AFFRANCHI

Le printemps, doux, à la pluviométrie régulière, induit une pression mildiou importante qui met les vigneron à rude épreuve. Cette pression constante a imposé un travail mécanique et prophylactique intense pour assurer la récolte et l'amener à terme. S'ensuit une période sèche et largement ensoleillée, propice à une floraison idéale, annonciatrice d'un millésime généreux.

Au cours de l'été, frais et entrecoupé d'orages, la vigne ne manque jamais de lumière ni d'eau ; et grâce à une action préventive rigoureuse et constante, la menace parasitaire est totalement maîtrisée. Les quantités de vendanges amenées à véraison sont conséquentes. Vient alors un travail de vendange en vert chirurgical, permettant à chaque cep de porter sa juste charge, et de l'amener à sa plus belle maturité.

Après plusieurs semaines à déguster des baies, l'instant fatidique se précise, et les vendanges des Merlots démarrent le 13 septembre sur les terroirs les plus

précoces. Elles se dérouleront jusqu'au 27 septembre, afin de récolter et vinifier chaque parcelle à sa juste maturité, et à son parfait équilibre.

Les Cabernets Francs, aux pellicules épaisses, complexes aromatiquement et parfaitement mûrs, sont progressivement ramassés du 29 septembre au 2 octobre, dans des conditions optimales.

Les premiers jus sont équilibrés, riches, énergiques, les alcools évoquent les millésimes historiques des années 1990. Après dix jours de macération préfermentaire à froid – permettant une extraction douce et maîtrisée –, la richesse aromatique des baies prometteuses se révèle, soutenue par une couleur intensément violette. La bouche, tendue, fraîche et longue des premiers jus en fermentation est annonciatrice d'un millésime plein de promesses, comme un insolent pied de nez à une météo printanière si capricieuse.





## 2023 VINTAGE: L'AFFRANCHI

The mild spring, with its frequent rainfall, led to significant pressure from downy mildew, severely testing the winegrowers. This constant pressure meant that intense mechanical and preventive work was needed to save the harvest and bring it to ripeness. This was followed by a dry, sunny period, ideal for flowering and heralding a generous vintage.

During the summer, which was cool and interspersed with thunderstorms, the vines were never short of light or water. Through rigorous and constant preventive measures, the threat of disease was brought completely under control. The volume on the vine at the time of véraison was substantial. This was followed by a green harvest of surgical precision, allowing each vine to bear its fair share of the load and best ripen it.

After several weeks of tasting berries, the fateful moment

came: the Merlot harvest started on 13 September on the earliest-ripening terroir. Merlot picking continued until 27 September, so that each plot could be harvested and vinified at just the right ripeness and with perfect balance.

The Cabernet Franc grapes, with thick skins, complex aromas and perfect ripeness, were picked from 29 September to 2 October, under optimum conditions.

The first juices were well-balanced, rich and full of energy, with alcohol levels reminiscent of the historic vintages of the 1990s. After ten days of cold soaking - allowing gentle, controlled extraction before the fermentation - the aromatic richness promised by the berries was revealed, underpinned by an intense purple colour. The taut, fresh, long palate of the first fermenting juices heralds a vintage full of promise, cheekily thumbing its nose at the capricious spring weather.

# 02.

## CULTURE

PEINTURE

### Mode, identité, peinture : découvrez l'œuvre incomparable de John Singer Sargent

Cette exposition présente sous un jour nouveau les œuvres incontournables de John Singer Sargent, célèbre pour ses portraits exceptionnels. On y découvre comment le peintre se positionnait en styliste pour façonner l'image des personnes qu'il peignait et avec lesquelles il entretenait souvent des relations étroites.

Près de 60 tableaux de Sargent y seront présentés, y compris des portraits majeurs qui ne voyagent que rarement. Différentes tenues d'époque seront également exposées aux côtés des portraits sur lesquels elles ont été portées. L'exposition examine comment ce peintre remarquable a utilisé la mode pour créer des portraits de l'époque, qui captivent encore aujourd'hui.

DU 22 FÉVRIER AU 7 JUILLET 2024, À LA TATE BRITAIN, LONDRES.

PAINTING

### "Fashion, identity, painting: explore the unique work of John Singer Sargent"

Celebrated for his striking portrait paintings, this exhibition sheds new light on John Singer Sargent's acclaimed works. It explores how he worked like a stylist to craft the image of the sitters he painted, who he often had close relationships with.

Almost 60 of Sargent's paintings will be on display, including major portraits that rarely travel. Several period garments will also be showcased alongside the portraits they were worn in. The show examines how this remarkable painter used fashion to create portraits of the time, which still captivate today.

FROM 22 FEBRUARY UNTIL 7 JULY 2024, AT THE TATE BRITAIN, LONDON.



JOHN SINGER SARGENT, *LADY HELEN VINCENT, VISCOUNTESS D'ABERNON*, 1904. COLLECTION OF THE BIRMINGHAM MUSEUM OF ART, ALABAMA; PHOTO: SEAN PATHASEMA.



ADHI NUGRAHA. COW DUNG LAMPS. 2021. PROCESSED COW DUNG, PVA GLUE, AND ELECTRONICS. THE MUSEUM OF MODERN ART, NEW YORK. COMMITTEE ON ARCHITECTURE AND DESIGN FUNDS. PHOTO: STUDIO PERIPHERY

## DESIGN

## « Life Cycles. The Materials of Contemporary Design »

Tout acte de bonne conception doit également être un acte d'empathie, de respect et de responsabilité envers tous les organismes vivants et les écosystèmes, ainsi qu'envers les générations futures. Le design, par la transposition des révolutions scientifiques, technologiques et sociales en objets et en comportements, peut être un vecteur de changement positif et contribuer à restaurer les liens fragiles entre les êtres humains et le reste de la nature. « Life Cycles: The Materials of Contemporary Design » se penche sur le pouvoir régénérateur du design en s'orientant vers un rapport plus collaboratif avec le rythme de la nature.

JUSQU'AU 7 JUILLET 2024, AU MOMA, NEW YORK.

## DESIGN

## Life Cycles. The Materials of Contemporary Design

Any act of good design must also be an act of empathy, respect, and responsibility toward all living organisms and ecosystems – as well as future generations. By translating scientific, technological, and social revolutions into objects and behaviors, design can be an agent of positive change and play a crucial part in restoring the fragile ties between humans and the rest of nature. Life Cycles: The Materials of Contemporary Design explores the regenerative power of design as it shifts its focus towards a more collaborative rapport with the natural world.

UNTIL 7 JULY 2024 AT THE MOMA, NEW YORK.

## PHOTOGRAPHIE

## « Corps à corps : histoire(s) de la photographie »

Rassemblant plus de 350 photographies et documents, réalisés par quelque 120 photographes, l'exposition « Corps à corps » offre un regard inédit sur les représentations photographiques du genre humain, aux XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles. Elle fait dialoguer deux collections : celle, publique, du Musée national d'art moderne, et celle, privée, du collectionneur Marin Karmitz.

JUSQU'AU 25 MARS 2024,  
AU CENTRE POMPIDOU, PARIS.



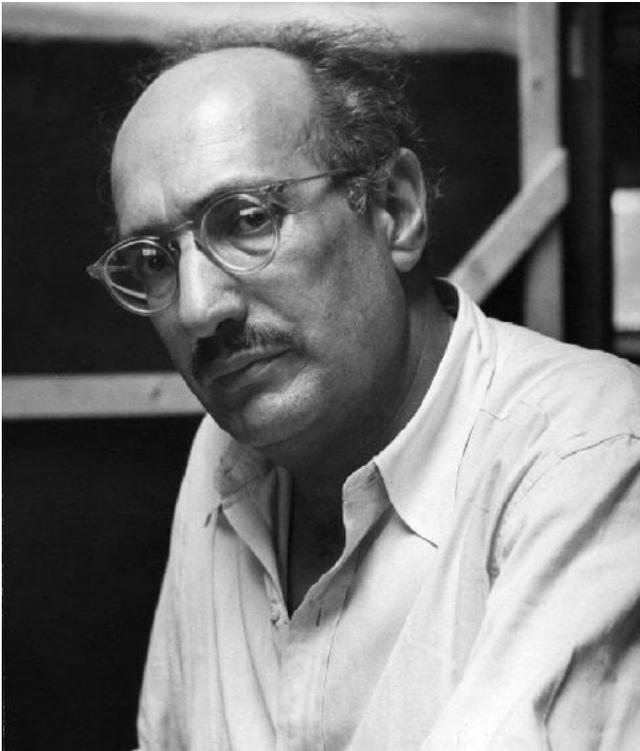
CHRISTER STRÖMHOLM, *ESPAÑA 164 B*, 1958-1959. © COLLECTION MARIN KARMITZ

## PHOTOGRAPHY

## "Body to Body: Photographic Stories"

Featuring more than 350 photographs and documents by some 120 photographers, the "Body to Body" exhibition offers a unique insight into photographic portrayals of the human race in the 20th and 21st centuries. It creates dialogue between two photographic collections: the public collection of the Musée National d'Art Moderne and the private one of collector Marin Karmitz.

UNTIL 25 MARCH 2024,  
AT THE CENTRE POMPIDOU, PARIS.



MARK ROTHKO IN HIS 53RD STREET STUDIO IN NYC C.1953 © 2005 KATE ROTHKO PRIZEL AND CHRISTOPHER ROTHKO.

## PEINTURE

## Mark Rothko

Première rétrospective en France consacrée au peintre américain Mark Rothko (1903-1970) depuis celle du Musée d'Art moderne de la Ville de Paris en 1999, l'exposition présentée à la Fondation Louis Vuitton réunit quelque 115 œuvres provenant des plus grandes collections institutionnelles et de collections privées internationales dont celle de la famille de l'artiste. Se déployant dans la totalité des espaces de la Fondation, selon un parcours chronologique, elle retrace l'ensemble de la carrière de l'artiste depuis ses premières peintures figuratives jusqu'à l'abstraction qui définit aujourd'hui son œuvre.

JUSQU'AU 2 AVRIL 2024, À LA FONDATION LOUIS VUITTON, PARIS.

## PAINTING

## Mark Rothko

In this first retrospective in France devoted to American painter Mark Rothko (1903-1970) since the exhibition held at the Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris in 1999, the Fondation Louis Vuitton has brought together 115 works from major institutional collections and international private collections, including that of the artist's family. Displayed chronologically across all the Fondation's gallery space, the exhibition traces the artist's entire career: from his earliest figurative paintings to the abstract works that he is best known for today.

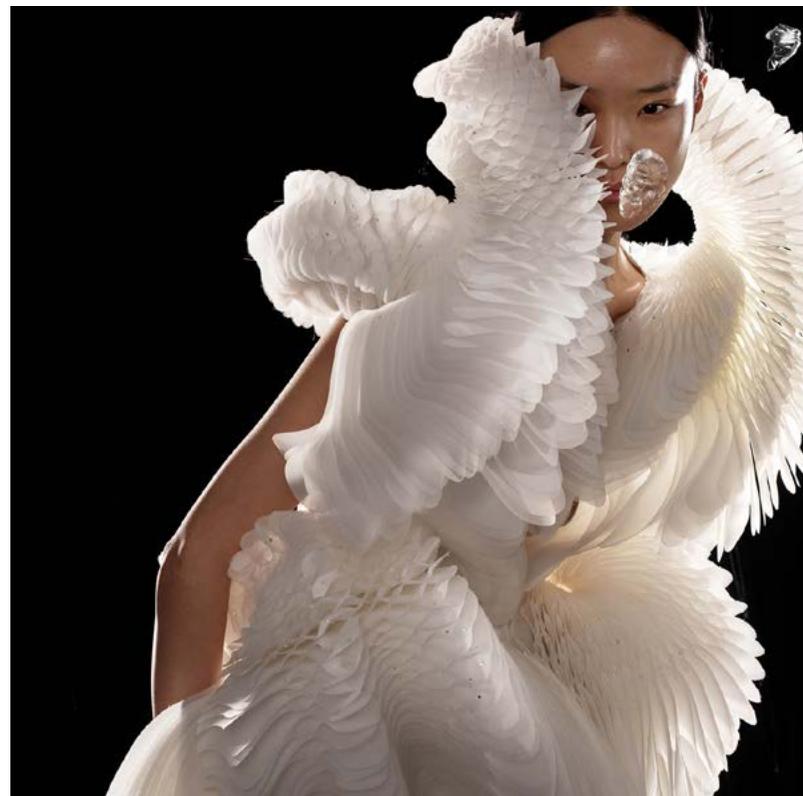
UNTIL 2 APRIL 2024 AT THE FONDATION LOUIS VUITTON, PARIS.

## MODE

## Iris van Herpen

Le musée des Arts décoratifs (MAD) à Paris rend hommage à la créatrice de mode néerlandaise Iris van Herpen, aujourd'hui reconnue comme l'une des figures les plus avant-gardistes de sa génération. Conçue comme une véritable exploration immersive et sensorielle de l'univers de la créatrice, cette rétrospective, fusionnant mode, art contemporain, design et science, s'articule autour de huit thématiques qui recensent l'essence même de son travail.

JUSQU'AU 28 AVRIL 2024, AU MAD, PARIS.



© DAVID UZOCHUKWU.

## FASHION

## Iris van Herpen

From 29 November 2023 to 28 April 2024, the Musée des Arts Décoratifs pays tribute to Dutch fashion designer Iris van Herpen, now recognised as one of the most avant-garde figures of her generation. Organised as an immersive and sensory exploration into the designer's universe, this retrospective merging fashion, contemporary art, design and science, revolves around eight themes that identify the very essence of van Herpen's body of work.

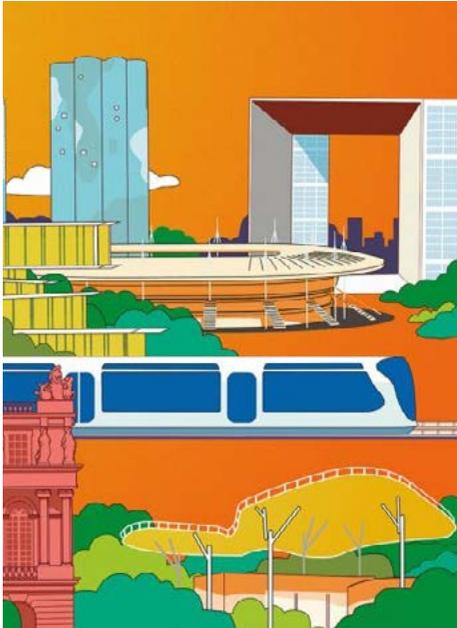
UNTIL 28 APRIL 2024 AT MAD, PARIS.

ARCHITECTURE

## Métro ! Le Grand Paris en mouvement

Et si on prenait le métro ? Alors que s'achèveront les premières gares du Grand Paris Express, la Cité de l'architecture et du patrimoine et la Société du Grand Paris présenteront une exposition inédite consacrée au métro, son histoire et les transformations urbaines qui lui sont liées.

JUSQU'AU 2 JUIN 2024,  
À LA CITÉ DE L'ARCHITECTURE, PARIS.



© GEOFFROY DE CRÉCY / COSTUME 3  
PIÈCES SOCIÉTÉ DU GRAND PARIS

ARCHITECTURE

## Métro! Greater Paris on the move

How about taking the metro? As the first stations for the Grand Paris Express are completed, the Cité de l'architecture et du patrimoine and the Société du Grand Paris are presenting a new exhibition devoted to the metro, its history and the urban transformations associated with it.

UNTIL 2 JUNE 2024,  
AT THE CITÉ DE L'ARCHITECTURE, PARIS.

REFLET



CLAUDE MONET, COQUELICOTS, EN 1873. MUSÉE D'ORSAY. DONATION ETIENNE MOREAU-NÉLATON, 1906 © RMN-GRAND PALAIS (MUSÉE D'ORSAY) / HERVÉ LEWANDOWSKI.

PEINTURE

## Paris 1874 Inventer l'impressionnisme

Dans « Paris 1874 », une sélection d'œuvres ayant figuré à l'exposition impressionniste de 1874 est mise en perspective avec des tableaux et sculptures qui furent montrés au même moment au Salon officiel.

Cette confrontation inédite permet de restituer le choc visuel des œuvres alors exposées par les impressionnistes, mais aussi de le nuancer, par des parallèles et recouvrements inattendus entre la première exposition impressionniste et le Salon.

DU 26 MARS AU 14 JUILLET 2024 AU MUSÉE D'ORSAY, PARIS.

PAINTING

## Paris 1874, Inventing Impressionism

In "Paris 1874", a selection of works that featured in the 1874 impressionist exhibition is put into perspective with paintings and sculptures displayed at the official Salon the same year.

This unprecedented confrontation will help recreate the visual shock caused by the works exhibited by the impressionists, as well as nuance it by unexpected parallels and overlaps between the first impressionist exhibition and the Salon.

FROM 26 MARCH TO 14 JULY 2024 AT THE MUSÉE D'ORSAY, PARIS.

L'UNIVERS ANGELUS — 17

## 03.

## CLOS &amp; BLANC DU MILIEU



— LES VIGNES DE CLOS ET BLANC DU MILIEU, À CASTILLON-LA-BATAILLE.  
 — THE VINES OF CLOS AND BLANC DU MILIEU, IN CASTILLON-LA-BATAILLE.

Depuis 2020, Angelus vinifie deux nouvelles raretés, à partir de petits vignobles situés à Castillon-la-Bataille, à quelques kilomètres de Saint-Émilion.

Ces quelques arpents — 3 hectares pour Clos du Milieu, 1,7 hectare pour Blanc du Milieu —, disposent d'un terroir argilo-calcaire exceptionnel, produisant des raisins frais et élégants. Vinifiées au Chai Carillon, les cuvées bénéficient de la passion et du savoir-faire des artisans d'Angelus, qui contribuent à leur donner une stature propre aux grands vins.

Seuls quelques chanceux amateurs auront le bonheur de déguster ces cuvées « licornes » : c'est une toute petite production, qui donne naissance à un nombre très limité de bouteilles !

Since 2020, Angelus has been vinifying two new rarities, from small plots of vines located in Castillon-la-Bataille.

These pocket-size vineyards (3 hectares for Clos du Milieu; 1.7 hectares for Blanc du Milieu) have an exceptional clay-limestone terroir, producing fresh and elegant grapes. Vinified at Chai Carillon, in a unique cellar, these cuvées benefit from the passion and know-how of the Angelus teams, who help to raise them to the status of great wines.

To taste these rare cuvées, you'll have to be quick off the blocks: the production is quite limited, coming from selected vineyard plots!

## Clos du Milieu



— ▢ CLOS DU MILIEU 2020.

Clos du Milieu est issu d'une parcelle unique, exclusivement plantée en Merlot et ceinte de haies. Ces vignes, issues du vignoble de Tempo, sur le magnifique sol argilo-calcaire, profond et froid du haut-côteau, apportent fraîcheur, tension et densité à cette cuvée. Le terroir de Clos du Milieu offre la plus belle expression du Merlot, avec un vin élégant et structuré, au potentiel de garde prometteur.

Clos du Milieu comes from a single plot, planted exclusively with Merlot and surrounded by hedges. The vines are located in the middle of the vineyard dedicated to the Tempo cuvée, in Castillon-la-Bataille, a few miles from Saint-Émilion. The magnificent clay-limestone soil here, with the depth and cool of the high slopes, bring freshness, tension and density to this cuvée. The Clos du Milieu terroir provides the most beautiful expression of Merlot and an elegant and structured wine with promising ageing potential.

## Blanc du Milieu

Blanc du Milieu est le fruit d'une sélection de vignes d'une parcelle de 1,7 hectare située à Castillon-la-Bataille. Dans le prolongement de la ligne de crête de Saint-Émilion, sur le coteau sud de Castillon, une majorité de Sémillons et Sauvignons blancs, mais aussi des Chardonnays et des Chenins issus de sélections massales composent un vin complexe et élégant.

Au nez, le Sauvignon blanc évoque les agrumes, pamplemousse et cédrat, et se marie aux notes de miel du Sémillon, riche et opulent. En bouche, le vin est frais, élégant avec une belle longueur – notamment grâce au Sémillon, avec de subtils arômes miellés, rehaussé par la tension du Sauvignon blanc en finale.

Blanc du Milieu comes from a selection of vines from a 1.7 hectares plot in Castillon-la-Bataille. On this steep slope, Sauvignon blanc, Sémillon, Chardonnay and Chenin vines originating from massal selections make up the grape composition complex and elegant wine.

On the nose, the Sauvignon Blanc offers notes of citrus fruit, grapefruit and citron that mingle with the honeyed notes of the rich and opulent Sémillon. On the palate, the wine is fresh, elegant and with great length of flavour, enhanced by the tension of the Sauvignon Blanc in the finish.



— ▢ BLANC DU MILIEU 2020.

APPELLATION / APPELLATION CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX  
 ASSEMBLAGE / BLEND 100 % MERLOT  
 SUPERFICIE / SURFACE AREA 3 HECTARES / 7,4 ACRES

APPELLATION / APPELLATION VIN DE PAYS DE L'ATLANTIQUE  
 ASSEMBLAGE / BLEND SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, CHENIN, CHARDONNAY  
 SUPERFICIE / SURFACE AREA 1.7 HECTARE / 4,2 ACRES

# 04. NOUVEAUX CHEFS

## *New Chefs*

Après dix ans d'une fructueuse collaboration avec la famille de Boüard de Laforest, Alexandre Baumard – ancien chef des restaurants Le Gabriel (1 étoile) à Bordeaux et du Logis de la Cadène (1 étoile) à Saint-Émilion –, s'est tourné vers des projets personnels. Pour écrire les nouvelles pages de cette épopée gastronomique, le choix de Stéphanie de Boüard-Rivoal s'est porté sur Thibaut Gamba, chef étoilé de La Table du Clarence (1 étoile) à Lille, et sur Bertrand Noeureuil, actuel chef exécutif du restaurant Plénitude (3 étoiles) à Cheval Blanc Paris.

### Thibaut Gamba

au Logis de la Cadène

Jeune prodige vosgien, Thibaut Gamba tutoie les étoiles depuis sa tendre majorité. Formé à la gastronomie traditionnelle chez Lassere (2 étoiles) à Paris, où il apprend les grandes bases classiques de la cuisine française aux côtés du chef étoilé Jean-Louis Nomicos, il rejoint quatre ans plus tard Pierre Gagnaire (3 étoiles) à Paris, auprès de qui il découvre une cuisine nettement moins classique, plus créative. Puis l'envie du large le saisit et la star américaine multi-étoilée Thomas Keller l'accueille dans la brigade du Per Se (3 étoiles), à New York. C'est dans ce lieu d'exception qu'il s'ouvre à une cuisine du monde d'inspiration française, avant de poursuivre son voyage en Norvège où il s'initie à de nouvelles techniques de découpe et de préparation des produits de la mer.

À son retour en France, il obtient le prix Jeunes Talents Gault&Millau, ainsi que sa première place de chef à La Table du Clarence (1 étoile), à Lille. Il confirme durant six années l'étoile Michelin acquise par son prédécesseur, et il développe sa créativité autour des produits locaux.

En 2023, fort d'une réputation déjà bien assise, il décide d'inscrire sa gastronomie globe-trotteuse dans le giron d'Angelus, au Logis de la Cadène. Son identité culinaire, Thibaut Gamba la définit ainsi : une cuisine végétale, résolument tournée vers le poisson. Une cuisine ouverte au monde, riche des techniques et cultures découvertes au travers de ses formations et de ses voyages.



—▣ THIBAUT GAMBA.

A young prodigy from the Vosges, Thibaut Gamba has been rubbing shoulders with the stars ever since he came of age. Trained in classical gastronomy at Lassere (2 stars) in Paris, where he learnt the great classic bases of French cuisine alongside starred chef Jean-Louis Nomicos, four years later he joined Pierre Gagnaire (3 stars) in Paris, where he discovered a much less conventional, more creative cuisine. Then he was seized by the desire to cross the sea, and the multi-starred American Thomas Keller welcomed him to the brigade of Per Se (3 stars) in New York. It was in this exceptional setting that he discovered French-inspired world cuisine, before continuing his journey in Norway, where he learnt new techniques for cutting and preparing seafood.

On his return to France, he won the Gault&Millau *Jeunes Talents* prize, as well as his first job as Chef at La Table du Clarence (1 star) in Lille. For six years, he held on to the Michelin star acquired by his predecessor and developed his creativity around local products.

In 2023, with his reputation already well established, he decided to bring his globe-trotting gastronomy into the Angelus fold, at Le Logis de la Cadène. Thibaut Gamba defines his culinary identity thus: plant-based cuisine, resolutely turned towards fish. A cuisine open to the world, rich in the techniques and cultures discovered through his training and travels.

After 10 years of fruitful collaboration with the de Boüard de Laforest family, Alexandre Baumard – former Chef of the restaurants Le Gabriel (1 star) in Bordeaux and Le Logis de la Cadène (1 star) in Saint-Émilion – has turned to personal projects. For the next chapter of this gastronomic epic, Stéphanie de Boüard-Rivoal has chosen Thibaut Gamba, starred chef at La Table du Clarence (1 star) in Lille, and Bertrand Noeureuil, currently Executive Chef of the restaurant Plénitude (3 stars) in Cheval Blanc Paris, to replace him.

## Bertrand Noeureuil

au Gabriel

Créatif, hyperactif, Bertrand Noeureuil s'est formé auprès des plus brillantes étoiles de sa génération. Apprenti de Yannick Alléno et d'Arnaud Donckele au sein de la collection Cheval Blanc – Le 1947 (3 étoiles), La Vague d'Or (3 étoiles), Plénitude (3 étoiles), il a pendant dix ans fait l'équilibriste entre une cuisine célébrant l'épure, et une gastronomie complexe, multipliant les saveurs. Un grand écart formateur, qui lui aura enseigné la rigueur du geste parfait, une solide connaissance du monde des sauces et une grande ouverture d'esprit.

Volubile, enthousiaste, Bertrand Noeureuil conçoit la gastronomie comme une expérience totale, où l'accueil, le service, l'art de la table comme le langage guident la dégustation. Bibliophile passionné par la terminologie et l'histoire culinaires, il déploie une véritable grammaire du geste et conjugue les cuissons au gré des saisons. Début 2024, le chef toulousain vient se remettre au vert, renouer avec son terroir, s'ancrer dans le vivant. Bordeaux représente pour lui une double opportunité : déployer son amour du service sur les différents niveaux du Gabriel ; et profiter du terrain de jeu sans cesse inspirant de La Ferme 1544. Il envisage déjà toute une partition enracinée au plus près du végétal, dictée par le paysage de la ferme.

Venu distiller sa rêverie créative à tous les étages du Gabriel, il imagine un bistrot *songeur*, un restaurant gastronomique *idéal*, un bar *complice* : une *utopie* !



— ▣ BERTRAND NOEUREUIL.

Creative and hyperactive, Bertrand Noeureuil trained with the brightest stars of his generation. Apprenticed to Yannick Alléno and Arnaud Donckele within the Cheval Blanc collection – Le 1947 (3 stars), La Vague d'Or (3 stars), Plénitude (3 stars), for 10 years he played a balancing act between cuisine celebrating purity and complex gastronomy, multiplying the flavours. It was a great learning experience, which taught him the rigour of the perfect gesture, a solid knowledge of the world of sauces and an open mind.

Talkative and passionate, Bertrand Noeureuil sees the pleasures of the table as a total experience, where the welcome, the service, the tableware and the language guide the tasting experience. Bibliophile with a passion for culinary terminology and history, he uses a veritable dictionary of gesture and plays on cooking methods to suit the season. This year, this chef from Toulouse is coming back to nature, to reconnect with his terroir, to put down roots in the living world. Bordeaux represents a twofold opportunity for him: to deploy his love of service on the different levels of Le Gabriel; and to take advantage of the constantly inspiring playground of Ferme 1544. He is already planning a menu rooted as closely as possible to plants, dictated by the landscape of the farm.

Here to distil his creative magic on every floor of Le Gabriel, he imagines a *dreamy* bistro, an *ideal* gastronomic restaurant, a *friendly* bar: a *utopia*!

*Spotlight on*



# GRAND PLAN SUR

24

LE RENOUVEAU  
DU LOGIS DE LA CADÈNE

*The revival of Le Logis de la Cadène*

28

ANGELUS SE DOTE  
D'UN CHAI D'EXCEPTION

*A new outstanding vat room for Angelus*

30

LES CHAMPIGNONS  
DU DOMAINE

*The mushrooms of the estate*

34

LE CYCLE VÉGÉTATIF  
DU CABERNET FRANC

*The growth cycle of Cabernet Franc*

# LE RENOUVEAU DU LOGIS DE LA CADÈNE

*The revival of Le Logis de la Cadène*



PAR FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Dix ans après l'acquisition du Logis de la Cadène par Château Angelus, l'hôtel et le restaurant étoilé saint-émilionnais offrent depuis l'été 2023 une nouvelle configuration à leurs convives. Six mois de travaux d'envergure auront suffi pour proposer des espaces repensés, tout en conservant l'ambiance feutrée, familiale et chaleureuse qui fait l'identité des lieux. Tour d'horizon.

Ten years after Château Angelus acquired Logis de la Cadène, the hotel and Michelin-starred restaurant in Saint-Émilion has been offering guests a new format as from summer 2023. Six months of major work has opened up new spaces, while retaining the cosy, family atmosphere and warmth that is its hallmark. Here is an overview.



— LA NOUVELLE ENTRÉE DU LOGIS DE LA CADÈNE.  
THE NEW RECEPTION LOBBY AT LE LOGIS DE LA CADÈNE.

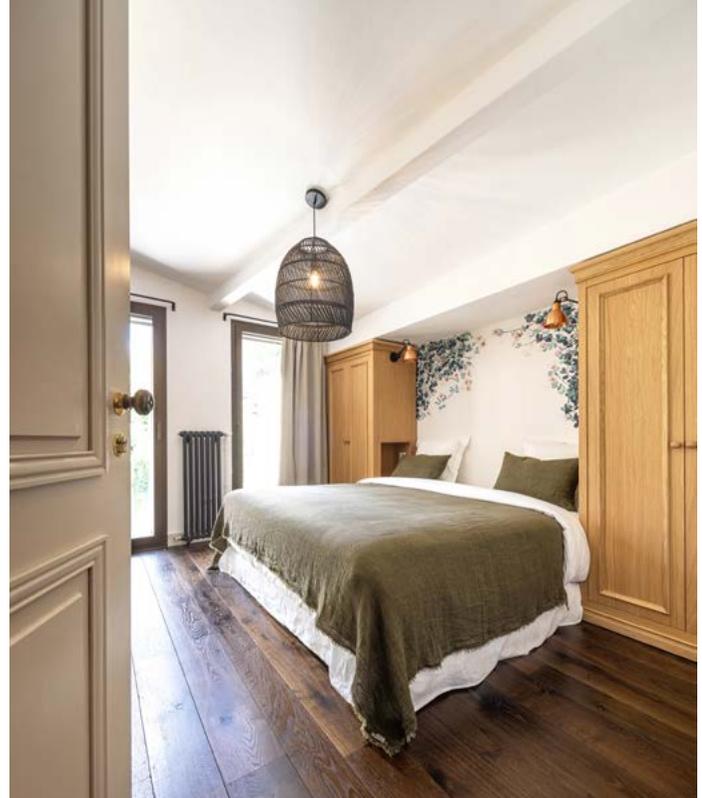


— LES SALLES DU RESTAURANT ONT ÉTÉ ENTIÈREMENT REDÉCORÉES.  
THE RESTAURANT DINING ROOMS HAVE BEEN COMPLETELY REDECORATED.

*« Avec les trois nouvelles chambres créées à l'étage et celles de la Maison de la Cadène, nous disposons maintenant de douze clés. Nous sommes désormais capables d'accueillir de grandes familles. »*

*“With the three new bedrooms created upstairs and those at Maison la Cadène, we now have twelve rooms and we can welcome large families!”*

ANDRESA TOSCAN



— LA 2015, L'UNE DES TROIS NOUVELLES CHAMBRES DE L'HÔTEL. 2015, ONE OF THE THREE NEW ROOMS IN THE HOTEL.

Tout repenser, mais ne rien changer... C'est le mot d'ordre qui a présidé au chantier du Logis de la Cadène, ravissante bâtisse typique de Saint-Émilion, abritant un restaurant gastronomique auréolé d'une étoile Michelin, et un hôtel de charme.

« Nous avons fait l'acquisition des lieux en 2013, dans l'objectif de prolonger l'échange et le partage avec nos visiteurs au-delà du château, détaille Stéphanie de Boüard-Rivoal. Nous avons alors transformé le restaurant traditionnel de l'époque en restaurant gastronomique, puis rénové les cinq chambres. Mais nous nous sentions un peu à l'étroit et, en 2021, l'opportunité d'acquérir l'immeuble voisin nous a permis d'envisager un agrandissement. » L'occasion de repenser intégralement l'agencement, sans toucher pour autant à l'âme des lieux. « Dans la configuration initiale, les clients de l'hôtel croisaient ceux du restaurant, ce qui n'était pas idéal, explique Andresa Toscan, directrice du Logis de la Cadène. Avec ces travaux, nous avons pu mieux séparer les deux et permettre une circulation plus discrète à nos hôtes. » Pas question pour autant d'interrompre l'activité durant les travaux. « Pendant toute la durée du chantier, les équipes du restaurant ont œuvré à quelques centaines de mètres de là, à la Maison de la Cadène, où une table d'hôtes éphémère permettait de continuer à déguster les spécialités du chef », poursuit Andresa Toscan.

Les nouveaux lieux apportent également plus de confort en cuisine. La surface de travail, initialement d'une vingtaine de mètres carrés, a triplé, avec un poste de pâtisserie bien plus spacieux. Côté salle, si l'élégante terrasse, ombragée d'une somptueuse glycine, a été préservée, un nouvel espace confortable et chaleureux s'y ajoute. « Initialement, nous envisagions ici un petit salon pour prendre l'apéritif, détaille Sébastien Tixier, chargé de la maîtrise d'œuvre pour Angelus.

L'espace repas, quant à lui, devait prendre place dans le salon Angelus, beaucoup plus sombre. En observant la disposition des lieux, et après de nombreux échanges avec l'architecte et le chef, nous avons constaté qu'il était plus logique d'inverser les deux salles. » Une décision qui prend à ce jour tout son sens ! Le salon de détente profite ainsi de la belle cheminée existante, et la salle de restaurant, lumineuse et ouverte, fait face à une cave à fromages et à une cave à vins tout en transparence et habillées de chêne. « Avec les trois nouvelles chambres créées à l'étage et celles de la Maison de la Cadène, nous disposons maintenant de douze clés, poursuit Andresa Toscan. Et nous pouvons désormais accueillir de grandes familles ! » Côté restaurant, le Logis peut recevoir 45 convives à chaque service, auxquels s'ajoute la vingtaine de places en terrasse. Et pour l'atmosphère, l'ensemble de la décoration a été supervisé par Laurent Château, qui avait déjà mené les rénovations précédentes.

En déambulant dans ces lieux, on peine à concevoir autant de bouleversements en si peu de temps ! Les travaux — à peine six mois — ont pourtant été d'envergure : recréer une façade dominant la place du Marché au Bois toute en pierres de parement et en béton architectonique, rénover l'intégralité du nouveau bâtiment, réaménager l'ensemble des espaces... « Nous avons relevé le défi de conserver l'âme de la Cadène, conclut Andresa Toscan. Les clients sont ravis de revenir chez nous et de retrouver cette ambiance chaleureuse et familiale qui leur plaît tant. »



— LA CAVE À VIN VITRÉE OFFRE UN IMPRESSIONNANT PANORAMA, DEPUIS LA SALLE À MANGER DU RESTAURANT. THE GLAZED WINE CELLAR OFFERS AN IMPRESSIVE PANORAMA FROM THE RESTAURANT DINING ROOM.

Rethink everything, but change nothing... That was the watchword at Logis de la Cadène, a delightful building typical of Saint-Émilion, home to a Michelin-starred gastronomic restaurant run by chef Thibaut Gamba and a charming hotel.

“We bought it in 2013 with the aim of continuing discussions and sharing with our visitors outside the château,” explains Stéphanie de Bouard-Rivoal. “We transformed the existing brasserie into a gastronomic restaurant and then renovated the five rooms. But we felt a bit cramped, and the opportunity to acquire the building next door in 2021 meant we could consider expanding.” An opportunity to completely rethink the layout, without changing the soul of the place. As Andresa Toscan, director of Logis de la Cadène, explains, “With the initial layout, hotel guests crossed paths with restaurant guests, which wasn’t ideal. With this work, we’ve been able to separate the two more effectively and allow our guests to move around with more privacy.” But there was no question of



— LE NOUVEAU SALON DU LOGIS, OÙ LES HÔTES PEUVENT SE RETROUVER AU COIN D'UN FEU DE CHEMINÉE. THE NEW LOUNGE, WHERE GUESTS CAN GATHER AROUND AN OPEN FIRE.

closing down while work was in progress. “During the building work, the restaurant teams worked a few hundred metres away at Maison de la Cadène, where a temporary restaurant allowed diners to continue enjoying the Chef’s specialities,” continues Andresa Toscan.

The new premises also provide greater comfort in the kitchen. The work area, initially around twenty square metres, has tripled in size, with a much larger pastry station. As for the front of house, while the elegant terrace shaded by a sumptuous wisteria has been retained, a cosy new area has been added. “Initially, we envisaged this as a small lounge for aperitifs,” explains Sébastien Tixier, project manager at Château Angelus. “It was planned to be located the dining area in the much darker Angelus lounge. After taking a close look at the layout, and numerous discussions with the architect and the Chef, we realised that it made more sense to switch the two rooms.” A decision that makes perfect sense today! The relaxing lounge takes advantage of the beautiful existing fireplace, and the bright, open-plan dining room faces a cheese cellar and transparent, oak-clad wine cellar. “With the three new bedrooms created upstairs and those at Maison la Cadène, we now have twelve rooms,” says Andresa Toscan. “And we can now welcome large families!” In the restaurant, the Logis can seat 45 at each service, with a further twenty or so on the terrace. As for the ambiance, the decoration was entirely supervised by Laurent Château, who was also responsible for previous renovations.

Walking around today, it’s hard to imagine so much upheaval in such a short space of time! The work — taking barely six months — was nevertheless on a massive scale: recreating a façade overlooking Place du Marché au Bois with stone facing and architectural concrete, renovating the entire new building, and redecorating throughout. “We rose to the challenge of preserving the soul of La Cadène,” Andresa Toscan concludes. “Our guests are delighted to come back here and to rediscover the warm, family atmosphere they love so much.”

# ANGELUS SE DOTE D'UN CHAI D'EXCEPTION

*A new outstanding vat room for Angelus*



PAR FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Un grand cru se conçoit tout autant dans les rangs de vigne qu'à l'ombre du chai. Soucieuse de hisser toujours plus haut les vins du Domaine, Stéphanie de Boüard-Rivoal dote Angelus d'un tout nouveau chai de vinification, à la pointe de la technologie.

Lorsque Hubert de Boüard de Laforest confie en 2012 les rênes d'Angelus à sa fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal, les vins du château tutoient déjà le firmament. Le travail engagé par les générations précédentes a permis à Angelus de rayonner dans le monde entier et de faire jeu égal avec les plus grands crus de la planète. Pour autant, Stéphanie de Boüard-Rivoal savait qu'il était possible de pousser les curseurs encore plus loin. « Dès 2012, nous avons lancé la rénovation de la propriété : agrandissement des bâtiments, modernisation des installations techniques, rénovation des chais... Il n'y avait que le cuvier de vinification que nous n'avions pas encore touché », explique-t-elle. Ce dernier chantier mettra ainsi une touche finale au projet pharaonique engagé il y a onze ans. « Qu'on ne se méprenne pas, tient à préciser Benjamin Laforêt, le responsable du pôle vinicole et R&D d'Angelus. L'ancien chai permettait déjà de faire des vins superbes. Mais on s'y sentait un peu à l'étroit. Ces nouveaux équipements devraient nous permettre de monter la qualité d'un cran supplémentaire. »

Les travaux, dont la réalisation a été confiée à l'architecte Olivier Chadebost, sont placés sous la supervision de Sébastien Tixier, responsable des bâtiments et chargé de la maîtrise d'œuvre pour Angelus. « Nous rebâtissons le cuvier au même endroit, mais nous l'enterrons à dix mètres sous terre. Nous en profitons pour reconfigurer le cloître et créer un belvédère », explique ce dernier. Le nouveau cuvier sera doté de cuves tronconiques inversées suspendues au plafond. Une prouesse technique et un choix radical, déjà testé avec succès au château La Fleur de Boüard et

A grand cru is made just as much in the rows of vines as it is in the shade of the cellar. Keen to raise the level of precision of the Estate's wines even further, Stéphanie de Boüard-Rivoal has equipped Angelus with a brand new state-of-the-art vinification cellar.

When Hubert de Boüard de Laforest handed over the reins of Angelus to his daughter Stéphanie de Boüard-Rivoal in 2012, the château's wines were already flying high. The work undertaken by previous generations had spread the fame of Angelus all over the world and enabled it to compete on a par with the world's greatest wines. Nevertheless, Stéphanie de Boüard-Rivoal knew it was possible to go even further. "We launched the renovation of the estate in 2012: extending the buildings, modernising the technical facilities, renovating the cellars... The only thing we hadn't touched yet was the vinification cellar," she explains. This final phase will put the finishing touches to the mammoth project started eleven years ago. "Make no mistake," says Benjamin Laforêt, head of wine and R&D at Angelus. "The former cellar was already making superb wines. But it felt a little cramped. These new facilities should enable us to take quality up a notch."

The work, entrusted to architect Olivier Chadebost, is being supervised by Sébastien Tixier, head of building and project management at Angelus. "We're rebuilding the vat room in the same place, but we're burying it ten metres underground. And we're taking the opportunity to reconfigure the cloister and create a belvedere," he explains. The new vat room will be equipped with inverted truncated cone-shaped tanks suspended from the ceiling. A technical feat and a radical choice, already successfully tested at Château La Fleur de Boüard and in the Carillon cellar. "Of course, the aesthetic stance is very important, but the inverted truncated cone-shaped tank, where the base is narrower than the

au chai Carillon. « *Bien sûr, le parti pris esthétique est très fort, mais la cuve tronconique inversée, où la base est plus étroite que le haut, imaginée en son temps par Hubert de Boüard de Laforest, présente de nombreux avantages en termes de vinification,* poursuit Benjamin Laforêt. *Faire du vin, c'est d'abord une histoire d'infusion : le jus se nourrit des baies de raisins. Cette forme de cuve permet un travail d'infusion beaucoup plus lent et délicat, tout en évitant de remuer le vin.* » Comme dans l'ancien chai, les lieux marieront les cuves en inox, en bois et en béton. « *Le béton est le matériau originel d'Angelus, très intéressant pour les fermentations alcooliques du Cabernet Franc. L'inox va accueillir la majorité de nos Merlots, tandis que certains d'entre eux iront dans des cuves en bois.* » L'intérêt d'avoir enterré le cuvier est de disposer d'une plus grande inertie thermique, mais aussi de pouvoir remplir les cuves sans avoir recours à des pompes, qui ont tendance à secouer inutilement les raisins et le vin. « *Le haut des cuves sera situé au rez-de-chaussée. Il suffira simplement d'y verser les baies de raisin* », poursuit Benjamin Laforêt.

Derrière ce chantier se cachent aussi de profonds enjeux écologiques. L'entretien et le nettoyage du nouveau cuvier devraient nécessiter jusqu'à 100 fois moins d'eau : « *Nous travaillons également à récupérer 100 % du Co2 produit durant les fermentations alcooliques* », s'enthousiasme Benjamin Laforêt.

Bien sûr, durant les travaux, Angelus poursuit son œuvre. « *Nous avons créé un cuvier provisoire dans l'aile ouest du château* », précise Sébastien Tixier. Reste que Benjamin Laforêt ne cache pas son impatience de disposer de son nouvel outil. « *Ce chai nous permettra de piloter la vinification exactement comme nous le souhaitons, sans contrainte matérielle. Plus on est capable de réduire les problèmes liés à la technique, plus on est capable de se focaliser sur le vin lui-même.* » Difficile de le contredire !

*top, devised at the time by Hubert de Boüard de Laforest, offers many advantages in terms of vinification,*” continues Benjamin Laforêt. *“Making wine is all about infusion: the juice is nourished by the grape berries. This type of tank allows for a much slower and more delicate infusion process, while avoiding moving the wine around.”* As in the former cellar, there will be a combination of stainless steel, wood and concrete tanks. *“Concrete is the original material at Angelus, and very interesting for the alcoholic fermentation of Cabernet Franc. Stainless steel will be used for most of our Merlot, with some going into wooden vats.”* The advantage of having the vat room underground is that it provides greater thermal inertia, as well as allowing the vats to be filled without the need for pumps, which can crush the grapes unnecessarily and impair the wine. *“The top of the tanks will be located at ground level. All you have to do is tip in the grapes,”* continues Benjamin Laforêt.

There are also deep ecological issues behind the project. Maintaining and cleaning the new vat room should require up to a hundred times less water: *“We're also working on recovering 100% of the Co2 produced during the alcoholic fermentation,”* says Benjamin Laforêt.

Naturally, work continues at Angelus while building is in progress. *“We created a temporary vat room in the west wing of the château,”* says Sébastien Tixier. Nevertheless, Benjamin Laforêt makes no secret of his impatience to get his hands on the new facilities. *“This cellar will allow us to control the vinification exactly as we want, without any material constraints. The more we can reduce problems of technique, the more we can focus on the wine itself.”* It's hard to argue with that!



— LE FUTUR CHAI ENTERRÉ D'ANGELUS. THE FUTURE UNDERGROUND VAT ROOM AT ANGELUS.

# LES CHAMPIGNONS DU DOMAINE

*The mushrooms of the estate*



PAR FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Depuis un an, les équipes d'Angelus ont investi d'anciennes carrières situées sur le Domaine, afin de produire pleurotes, shiitakés et champignons bruns de Paris. Une initiative qui s'inscrit dans le cadre de la Ferme 1544, pour alimenter les restaurants d'Angelus en circuit court.

For the past year, the Angelus teams have taken over the former quarries on the Estate to produce oyster mushrooms, shiitakes and brown caps. This initiative is part of the Ferme 1544 project to supply the Angelus restaurants through a short supply chain.



—▫ PLEUROTÉS ISSUES DE LA CARRIÈRE DE CHAMPIGNONS. OYSTER MUSHROOMS FROM OUR QUARRY.

Des champignons à Angelus ? Qu'on se rassure, on parle ici de pleurotes ou de shiitakés, pas de mildiou ou d'oïdium ! Depuis un peu plus d'un an, l'équipe du château, sous la houlette de François Lézian, le responsable du pôle viticole, a décidé de transformer en champignonnière les anciennes carrières situées dans le parc, en surplomb du château. Une activité qui fait partie intégrante de la Ferme 1544, projet mené de concert par les équipes des restaurants du Logis de la Cadène et du Gabriel et Stéphanie de Bouïard-Rivoal. « *Nous souhaitons doter nos restaurants du circuit le plus court possible. La Ferme 1544, désormais établie entre Bordeaux et Saint-Émilion, permet ainsi d'approvisionner nos cuisines directement en viande, légumes, fruits, volailles et champignons.* »

La champignonnière est un projet commun des équipes, né d'une discussion avec Benjamin Laforêt, le responsable du pôle

vinicole de la propriété. « *L'idée de la champignonnière, et plus généralement de la Ferme 1544, est de mettre la saisonnalité au cœur du restaurant, de rappeler qu'il est inepte de servir des fraises en octobre ou des haricots verts toute l'année, explique-t-il. Le fait que ce projet soit porté par nos restaurants agit comme une caisse de résonance et donne à cette idée beaucoup de visibilité.* »

Pour s'occuper au quotidien de la champignonnière, François Lézian s'est adjoint les services d'Étienne Pilard, docteur en œnologie, qui s'est pris de passion pour le saprophyte. « *Je suis persuadé que c'est en introduisant de la matière grise dans l'équipe que nous allons faire progresser le niveau global de l'exploitation* », explique d'ailleurs François Lézian. Le duo a pris la décision dès le début de maîtriser l'intégralité du processus de culture du champignon. « *Nous disposons de notre propre laboratoire, qui nous permet de stériliser le substrat que nous allons ensuite*

inséminer et sur lequel les champignons vont se développer, explique Étienne Pilard. Une fois chaque ballot colonisé, il passe entre deux semaines et trois mois au labo avant de rejoindre la champignonnière. Là-bas, ils va subir un choc thermique qui va agir comme un signal pour que le champignon se développe. » La champignonnière produit aujourd'hui trois espèces différentes : des pleurotes, des shiitakés et des champignons bruns de Paris. « Nous faisons également des essais avec de l'hericium. Il existe entre 25 à 30 espèces cultivables en intérieur », détaille Étienne Pilard. Si les chefs n'interviennent pas sur la nature des espèces cultivées, leurs retours d'expérience permettent aux équipes d'améliorer leur production. « Les premiers essais ont révélé des shiitakés acides, trop forts en goût. Nous avons travaillé avec les chefs pour faire baisser ce taux d'acidité », explique Étienne Pilard. C'est évidemment bien plus gratifiant de cuisiner ces champignons que ceux achetés au marché. Il y a ainsi une belle et véritable histoire à raconter, sans compter que nous avons la capacité d'améliorer notre produit.

La champignonnière est aujourd'hui capable de fournir entre 15 et 30 kilos de shiitakés par semaine aux deux restaurants. Mais François Lézian voit plus grand. Il envisage à terme d'étendre le lieu de production à la carrière contiguë. Sans oublier la serre située sur le plateau, à quelques mètres des morilles sauvages. « Ce projet permet aussi de réintroduire de la matière agricole dans le village, car autrefois on produisait des champignons à Saint-Émilion ! », rappelle Benjamin Laforêt. La boucle est ainsi bouclée, pour le plus grand plaisir des hôtes du Logis de la Cadène et du Gabriel, qui se régalaient désormais des champignons de la Ferme 1544 cuisinés avec passion par les chefs maison. Le chef Thibaut Gamba en a d'ailleurs fait un plat magistral, peut-être voué à devenir son plat signature ?

Mushrooms at Angelus? Rest assured, the fungi we are talking about here are oyster mushrooms or shiitakes, not downy mildew or powdery mildew! A little over a year ago, the château team, at the impetus of vineyard manager François Lézian, decided to transform the old quarries located in the park, overlooked by the château, into a mushroom farm. This activity forms an integral part of Ferme 1544, a project carried out jointly by the teams at Le Logis de la Cadène and Le Gabriel restaurants and Stéphanie de Boüard-Rivoal. "We wanted to provide our restaurants with the shortest possible supply chain. Ferme 1544, now established in Bordeaux and Saint-Émilion, allows us to supply our kitchens directly with meat, vegetables, fruit, poultry and mushrooms."

The mushroom farm is a joint team project, born from a discussion with Benjamin Laforêt, the estate winemaking manager. "The idea of the mushroom farm, and more generally of Ferme 1544, is to put seasonality at the heart of the restaurant, to remind people that it is not appropriate to serve strawberries in October or green beans all year round," he explains. "The fact that this project is supported by our restaurants acts as a sounding board and gives this idea a lot of visibility."

To look after the mushroom farm on a day-to-day basis, François Lézian enlisted the services of Étienne Pilard, a doctor of oenology who developed a passion for the mushroom, a big change from the vine. "I am convinced that it is by introducing grey matter into the team that we will improve the overall level of operations,"

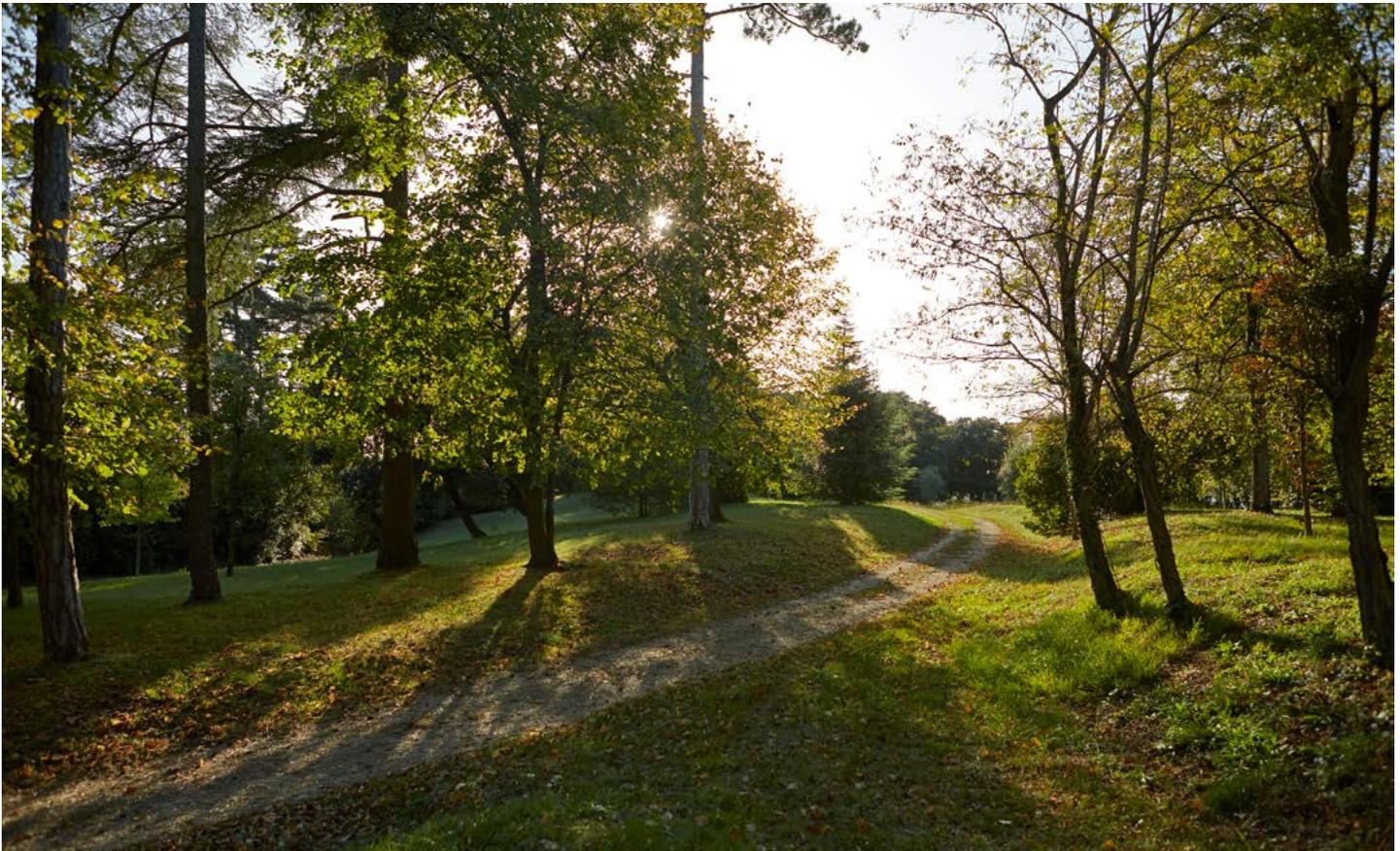


POUSSE DE PLEUROTÉS SUR LE SUBSTRAT D'ANGELUS.  
OYSTER MUSHROOMS GROWING ON THE ANGELUS  
SUBSTRATE.

explains François Lézian. The duo made the decision early on to master the entire mushroom cultivation process. "We have our own laboratory, which allows us to sterilise the substrate which we inoculate and then the mushrooms grow on it," explains Étienne Pilard. "Once each batch is colonised, it spends between two weeks and three months in the lab before entering the mushroom farm. There, the mushrooms undergo a thermal shock which acts as a signal for them to grow." The mushroom farm currently produces three different species: oyster mushrooms, shiitakes and brown caps. "We are also experimenting with hericium (lion's mane).

*C'est évidemment bien plus gratifiant de cuisiner ces champignons que ceux achetés au marché. Il y a ainsi une belle et véritable histoire à raconter, sans compter que nous avons la capacité d'améliorer notre produit.*

*It is obviously much more rewarding to cook these mushrooms than those bought in the market. So there's a good, real story to tell, not to mention the ability to improve our product.*



— LE PARC D'ANGELUS ACCUEILLE LA CHAMPIGNONNIÈRE. THE PARK AT ANGELUS HOSTS THE MUSHROOM FARM.

*There are between 25 and 30 species that can be grown indoors,"* explains Étienne Pilard. While the Chefs have no say over the species grown, their feedback helps the teams to improve their production. *"The first trials resulted in sour shiitakes, too strong in taste. We worked with the chefs to lower this acidity level,"* explains Étienne Pilard. It is obviously much more rewarding to cook these mushrooms than those bought in the market. So there's a good, real story to tell, not to mention the ability to improve our product. The mushroom farm is currently capable of supplying between 15 and 30 kg of shiitakes per week to the two restaurants. But

François Lézian is thinking bigger. He plans to eventually extend the production site to the adjoining quarry. Without forgetting the greenhouse located on the plateau, a few metres away from wild morels. *"This project also allows us to reintroduce farming to the village, because mushrooms used to be produced in Saint-Émilien,"* recalls Benjamin Laforêt. The circle is thus completed, to the great pleasure of guests at Le Logis de la Cadène and Le Gabriel, who now enjoy mushrooms from Ferme 1544 cooked with passion by the in-house chefs. Chef Thibaut Gamba has turned it into a masterly dish, perhaps destined to become his signature dish?

# LE CYCLE VÉGÉTATIF DU CABERNET FRANC

*The growth cycle of Cabernet Franc*



PAR ANNA SCHURTZ

Fragile, délicat, sensible... le Cabernet Franc traîne depuis les années 1930 sa réputation de cépage très exigeant. Dans le vignoble bordelais, où il était pourtant implanté depuis plusieurs siècles, il a été arraché sans regret, le goût de l'époque privilégiant le Merlot, plus sucré, plus « facile ».

*Sensitive, delicate, demanding... Cabernet Franc has had to live with its poor reputation since the 1930s. In the Bordeaux vineyard, where it had been established for several centuries, it was uprooted without regret, the taste of the time favouring Merlot, with higher sugars and easier to deal with.*



— ▢ HUBERT de BOÛARD de LAFOREST DANS LES VIGNES D'ANGELUS.  
HUBERT de BOÛARD de LAFOREST IN THE ANGELUS VINEYARD.

Il faut dire qu'il y a encore quelques dizaines d'années, le Cabernet Franc patinait sur les derniers kilomètres. « *Le Cabernet Franc avait de grandes difficultés de maturité ; c'est un cépage assez capricieux, qui n'offre pas toujours un très bon rendement, c'est d'ailleurs pour ça qu'il a été beaucoup arraché. Il est très sensible aux phénomènes météorologiques, comme les périodes d'humidité ou de sécheresse ; il s'arrête de fonctionner lors de ces épisodes, et met beaucoup de temps à redémarrer* », détaille Hubert de Bouard de Laforest.

Quelques décennies plus tard, il est pourtant passé du statut de dernier de la classe à celui de cépage le plus recherché de la rive droite : sur ses terroirs de prédilection, à Saint-Émilion comme sur le plateau de Pomerol, le Cabernet Franc gagne du foncier. Ce retour en grâce s'explique aisément, selon François Lézian, responsable viticole à Château Angelus : « *Le grand avantage du Cabernet Franc, c'est qu'il est moins sensible aux maladies cryptogamiques que le Merlot, c'est un énorme atout !* » Après des épisodes de mildiou comme en 2021, c'est lui qui tient bon : cette année-là, l'assemblage de Château Angelus était composé de 60 % de Cabernet Franc et 40 % de Merlot. Le Cabernet Franc est plus résistant face aux maladies, donc, mais ce n'est pas tout. « *Auparavant, on cherchait des raisins très sucrés, mais avec les*

*conditions climatiques que nous avons aujourd'hui, ça a changé. La maturité tardive qui était reprochée au Cabernet Franc était un problème, c'est devenu un atout* », continue François Lézian.

À Angelus, les équipes entretiennent un lien tout particulier avec ce cépage. Dès les années 1920, il est planté dans des proportions importantes par Maurice de Bouard de Laforest, inspiré par le nom local de ce cépage, le « Bouchet », dans lequel il voit un hommage à son épouse, Élisabeth Bouchet. Cette anecdote, chère à la famille, inspirera d'ailleurs à Stéphanie de Bouard-Rivoal un oiseau rare : « *Hommage à Élisabeth Bouchet* », une sélection parcellaire mono-variétale 100 % Cabernet Franc, produite uniquement dans les très grands millésimes.

Les vignerons du Domaine ont appris à dompter et à respecter ce cépage « *qui fait mal aux mains* » et transmettent leur savoir-faire culturel génération après génération. Tant et si bien que plusieurs hectares de Cabernet Franc d'Angelus échappent à la politique d'arrachage du siècle dernier : le domaine compte quelque 28 000 pieds de vigne datant des années 1940 ! « *Chez nous, grâce à sa situation pédologique, il a réussi à traverser les années, et ça se voit ! Ce sont des pieds qui sont torturés, ils ont traversé de nombreuses périodes culturelles, des méthodes*

*« Les Cabernets Francs, on ne peut pas les mettre partout. Pour qu'ils soient grands, ils doivent être situés dans cette zone intermédiaire, avec des sols chauds, comme tout le pied de côte du vallon de Mazerat, qui fait partie des plus grands terroirs de Saint-Émilion. »*

*“Cabernet Franc cannot be planted anywhere. For Cabernet Franc to be great, it must be planted in this intermediate zone, with warm soils, such as the foot of the slope of the Mazerat valley, which is one of the greatest terroirs of Saint-Émilion.”*

HUBERT de BOÛARD de LAFOREST

de taille différentes, ainsi que des tourmentes, sécheresses, gelées, mais ils ont toujours amené des raisins magnifiques », détaille François Lézian. « On a un vrai patrimoine de Cabernet Franc, historique, ancien. Nos méthodes culturales ont favorisé depuis de très nombreuses années leur implantation sur les terrains où ils se trouvent. Cette situation de pied de côte est extrêmement favorable, d'autant plus sur des millésimes très secs, car ce sous-sol argileux permet de retenir beaucoup d'eau », explique Hubert de Boüard de Laforest.

Un patrimoine qu'il faut préserver, tout en considérant l'évolution du vignoble sur le long terme. « Aujourd'hui, on marche sur des œufs, continue Hubert de Boüard de Laforest. On se dit : certes, il va falloir songer à arracher ces très vieux Cabernets Francs, mais étant donné qu'il y a peu de mortalité, qu'ils sont extraordinaires, et que c'est vraiment le cœur, l'ADN d'Angelus, on va y aller extrêmement progressivement. Pour l'instant, ils ne donnent aucun signe de faiblesse. Ils ont entre 45 et 80 ans et ils sont en pleine forme ! Ils ont d'ailleurs moins de mortalité que les jeunes Cabernets Francs qu'on a plantés. Ils résistent mieux, sans doute parce qu'une partie a été greffée sur place. » Une technique rare et quasi-oubliée, que les équipes d'Angelus se réapproprient, car elle permet des enracinements plus profonds, donc une meilleure résistance.

Ces travaux de restructuration du vignoble ne visent pas tant à augmenter la proportion de Cabernet Franc, qui occupe déjà 47 % de l'encépagement, qu'à améliorer les performances du cépage et optimiser les parcelles. « Il y a des terroirs spécifiques au Cabernet Franc. Si on ne le met pas sur le bon terroir on n'obtient pas la maturité, la densité, le volume souhaités... Des Cabernets Francs avaient été plantés sur certains sols trop argileux, qu'on a fini par arracher. Il y a eu aussi quelques expérimentations, des

Merlots qu'on a implantés sur un sol qui serait finalement bien plus propice au Cabernet Franc. C'est un tâtonnement, issu à la fois d'un raisonnement scientifique, mais aussi pragmatique, basé sur nos observations et celles de nos prédécesseurs. On sait qu'il faut des sols assez chauds, afin de bien mûrir, et une alimentation en eau régulière ; il ne faut pas des sols trop humides, car sinon il ne donne rien, c'est un cépage susceptible ! C'est pour ça que les Cabernets Francs, on ne peut pas les mettre partout, au risque d'avoir des jus trop fluides, qui manquent de profondeur. Pour qu'ils soient grands, ils doivent être situés dans cette zone intermédiaire, avec des sols chauds, comme le pied de côte du vallon de Mazerat, qui fait partie des plus grands terroirs de Saint-Émilion. »

À la vigne, c'est une liane qui donne du fil à retordre. « Je ne mets pas des vigneron débutants sur ces parcelles-là : ça demande une précision chirurgicale à l'effeuillage, ce sont de toutes petites feuilles, il faut y passer un temps considérable, pour avoir un effeuillage précis et adapté », commente François Lézian. Chaque étape requiert un soin tout particulier : les bois sont plus compliqués à tirer que ceux des Merlots, car plus durs ; le travail des sols n'est pas le même non plus, le Cabernet Franc nécessitant un enracinement particulièrement profond. C'est par ailleurs un cépage très précoce jusqu'à la floraison, qui débouffe bien avant le Merlot, mais qui ensuite traîne parfois la patte, avec une véraison très tardive, hétérogène — parfois même inquiétante !

Un cépage susceptible, donc, « comme un enfant en bonne santé mais très boudeur », sourit Hubert de Boüard de Laforest, mais qui détient la clé de la singularité et de la grandeur des vins de Saint-Émilion. Le Cabernet Franc apporte aux vins énergie, magnétisme, minéralité et profondeur... « Et ses sarments font les meilleures grillades ! », conclut Hubert de Boüard de Laforest.




---

### *Le vignoble de Château Angelus en bref*

**Superficie :** 33 hectares pour le grand vin

**Encépagement :** 52 % Merlot, 47 % Cabernet Franc,  
1 % Petit Verdot

**Sols :** Argilo-calcaire

**Âge moyen des vignes :** 39 ans

### *Château Angelus vineyard at a glance*

**Surface area:** 33 hectares for the great wine

**Grape composition:** 52% Merlot, 47% Cabernet Franc,  
1% Petit Verdot

**Soils:** Clay-limestone

**Average age of the vines:** 39 years

---



— HOMMAGE À ÉLISABETH BOUCHET, LA CUVÉE 100 % CABERNET FRANC D'ANGELUS. HOMMAGE A ÉLISABETH BOUCHET, THE 100 % CABERNET FRANC CUVÉE FROM ANGELUS.

Just a few decades ago, Cabernet Franc seemed to be on its last legs. “Cabernet Franc had great difficulty in ripening; it is a quite capricious grape variety, not always offering a very good yield, which is why a lot of it has been uprooted. It is very sensitive to weather phenomena, such as periods of humidity or drought. It shuts down under these conditions, and takes a long time to restart,” explains Hubert de Bouïard de Laforest.

A few decades later, however, it has gone from bottom of the class to the most sought-after grape variety on the Right Bank: on its terroirs of choice, in Saint-Émilion or on the Pomerol plateau, Cabernet Franc is gaining ground. This return to favour is easily explained, according to François Lézian, vineyard manager at Château Angelus: “The great advantage of Cabernet Franc is that it is less susceptible to fungal disease than Merlot, which is a huge asset!” After episodes of downy mildew, as in 2021, it is the Cabernet Franc that holds up well: that year, the Château Angelus blend was composed of 60% Cabernet Franc and 40% Merlot. So Cabernet Franc is more resistant to disease, but that’s not all. “Previously we were looking for grapes with very high sugar levels, but with the climatic conditions we have today, that has changed. The late ripening of Cabernet Franc used to be a problem, but now it has become an asset,” continues François Lézian.

At Angelus, the teams have a very special bond with this grape variety. From the 1920s, it was planted in significant proportions by Maurice de Bouïard de Laforest, inspired by the local name of this grape variety, “Bouchet”, which he saw as a tribute to his wife, Elisabeth Bouchet. This anecdote, dear to the family, has also inspired Stéphanie de Bouïard-Rivoal to create a rare cuvée: “Hommage à Elisabeth Bouchet”, a single-varietal plot selection of 100% Cabernet Franc, produced only in very great vintages.

The Estate’s winegrowers have learnt to tame and respect this grape variety which “hurts the hands” and have passed on their viticultural know-how generation after generation. So much so



— ▣ STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL ET HUBERT de BOÛARD de LAFOREST

that several hectares of Angelus Cabernet Franc escaped the uprooting policy of the last century: the estate has 28,000 vines dating from the 1940s! *“At Angelus, due to the soil conditions, it has managed to survive the years, and it shows! These are tortured vines, they have gone through many growing periods, different pruning methods, as well as storms, droughts, frosts, but they have always produced magnificent grapes,”* explains François Lézian. *“We have a real heritage of old and historic Cabernet Franc. Our viticultural methods over many years have allowed them to flourish on the lands where they are found. This location at the foot of the slope is extremely favourable, even more so in very dry vintages, because this clay subsoil retains a lot of water,”* explains Hubert de Bouard de Laforest.

A heritage that must be preserved, while considering the long-term development of the vineyard. *“Today we are walking on eggshells,”* continues Hubert de Bouard de Laforest. *“We tell ourselves: Admittedly, we will have to think about uprooting these very old Cabernet Francs, but given that there is little mortality, that they are extraordinary, and that this is really the heart, the DNA of Angelus, we will proceed very gradually. For the moment, they are showing no sign of weakness. They are between 45 and 80 years old and they are on top form! They also have a lower mortality rate than the young Cabernet Francs we planted. They have better resistance, probably because some were grafted in the field.”* A rare and almost forgotten technique, which the Angelus teams are reviving as it allows the roots to dig deeper and thus provides better resistance.

This work to restructure the vineyard is not so much aimed at increasing the proportion of Cabernet Franc, which already forms 47% of the grape mix, as at improving the performance of the grape variety and optimising the plots. *“There are terroirs specific to Cabernet Franc. If you don’t put it on the right soil,*

*you don’t get the ripeness, the density, the volume required... Some Cabernet Franc vines had been planted on soils that had too much clay, which we ended up uprooting. There were also some trials, Merlot that we planted on soil that would ultimately be much more suitable for Cabernet Franc. It is case of trial and error, resulting from scientific reasoning but also pragmatic, based on our observations and those of our predecessors. We know that we need fairly warm soils for it to ripen well; a regular water supply - but not soils that are too humid, otherwise it won’t produce anything, it’s a sensitive grape variety! This is why Cabernet Franc cannot be planted anywhere, at the risk of having juices that are too fluid and lacking in depth. For Cabernet Franc to be great, it must be planted in this intermediate zone, with warm soils, such as the foot of the slope of the Mazerat valley, which is one of the greatest terroirs of Saint-Émilion.”*

In the vineyard, it’s a vine that gives you a hard time. *“I don’t put novice winegrowers in these plots. Surgical precision is required for leaf removal as the leaves are very small. It requires a considerable amount of time to achieve precise and appropriate leaf removal,”* says François Lézian. Each step requires special care: the canes are more difficult to pull than for Merlot because they are harder. Tillage is not the same either, as Cabernet Franc requires particularly deep rooting. It is also a very early grape variety until flowering, with bud burst coming well before the Merlot. It then lags behind, with a very late, uneven véraison, which can sometimes even be worrying!

A sensitive grape variety, therefore, *“like a healthy but very sulky child,”* says Hubert de Bouard de Laforest with a smile, but one that holds the key to the uniqueness and greatness of Saint-Émilion wines. Cabernet Franc brings energy, magnetism, minerality and depth to the wines... *“And its vine shoots are the best for barbecues!”* concludes Hubert de Bouard de Laforest.

*« C'est une liane qui donne du fil à retordre.  
Je ne mets pas de vigneron débutants sur les  
parcelles de Cabernet Franc : ça demande une  
précision chirurgicale. »*

*"It's a vine that gives you a hard time. I don't put  
novice winegrowers in these plots. Surgical precision is  
required for working on these areas."*

FRANÇOIS LÉZIAN



— ▢ EN 2022, APRÈS UN ÉTÉ CHAUD ET SEC, LES CABERNETS FRANCS DU DOMAINE SONT DEMEURÉS D'UN VERT ÉCLATANT. IN 2022, AFTER A HOT AND DRY SUMMER, THE ESTATE'S CABERNET FRANCS REMAINED A VIVID GREEN.

*Odyssey*



ODY-  
SSEE

- 42 FABRICE SOMMIER, BORDEAUX AU CŒUR  
*Fabrice Sommier, with Bordeaux in his heart*
- 46 TONY PARKER ET LE VIN,  
UNE PASSION DURABLE  
*Tony Parker and wine, a long-lasting passion*
- 50 VAN CLEEF & ARPELS,  
UNE HISTOIRE D'AMOUR ET D'EXCELLENCE  
*Van Cleef & Arpels, a story of love and excellence*
- 56 KATINKA VON RICHTER,  
LA TRANSCENDANCE UNIVERSELLE  
*Katinka von Richter, universal transcendence*
- 60 MAISON DULER, L'UTOPIE CRÉATIVE  
D'UN CUISINIER-PAYSAN  
*Maison Duler, the creative utopia of a farmer-cook*
- 66 PROMENADE ROUTIÈRE  
AUX BAUX-DE-PROVENCE  
*Road trip to Les Baux-de-Provence*
- 74 CHÂTEAU ANGELUS 1961 & 2011, QUAND LE XXI<sup>E</sup> SIÈCLE  
RENCONTRE LE XX<sup>E</sup> SIÈCLE, PAR MARC ALMERT  
*When the 21st century meets the 20th century, by Marc Almert*
- 81 BERNAR VENET, LE MAÎTRE  
DE LA MATIÈRE ET DES FORMES  
*Bernar Venet, The master of matter and form*



# FABRICE SOMMIER, BORDEAUX AU CŒUR !

*Fabrice Sommier, with Bordeaux in his heart!*



PAR VÉRONIQUE RAISIN

**Fabrice Sommier** est tombé dans la marmite quand il était tout petit. Ou plutôt dans le plat, dans une arrière-cuisine où il s'était faufilé pour jouer les apprentis commis, du haut de ses 12 ans. Le goût des bonnes choses ne l'a jamais lâché depuis et cet indéfectible gourmand, curieux de tout et des autres, en a fait sa ligne de conduite, presque un sacerdoce.

**Fabrice Sommier** fell under the spell of gastronomy at the tender age of 12, when he used to sneak into a back kitchen to play at being commis chef. The taste for good things never left him and this unwavering gourmet, curious about everyone and everything, has made it his way of life, almost a vocation.

# Fabrice Sommier

« *Un sommelier qui n'aime pas manger est quelqu'un de dangereux* », formule Fabrice Sommier avec malice. Ce bon vivant ne pouvait vivre loin des casseroles et surtout des fûts qu'il côtoie depuis sa plus tendre enfance, quand son grand-père solognot a débuté son initiation avec du Sauvignon et les cépages hybrides de l'époque. « *J'ai été élevé dans la religion du Cabernet et du Chenin, d'où mon attrait plus tard pour Bordeaux. J'ai toujours eu beaucoup d'affection pour ce vignoble, injustement décrié parfois ; il faut mettre l'accent sur ces grandes régions et ne pas oublier tout ce qu'elles nous ont donné. Elles ont posé les fondamentaux !* »

« *Le vin ne vaut rien sans le partage autour d'une bonne table.* » Forcément, lorsqu'on lui demande une émotion liée à un vin, les grands crus jaillissent : « *La première bouteille que j'ai vendue, en tant que sommelier, fut un Beychevelle 1970 [son année de naissance, ndr]. J'avais 17 ans quand je l'ai goûtée ce jour-là et j'ai cru que j'allais pleurer tellement l'émotion était forte.* » Une autre fois, chez Jean Bardet à Tours, un couple lui commande un Yquem 1967 et un Pétrus 1961 dans la même soirée, pour un foie gras et une pièce de bœuf. « *Les vins étaient à la hauteur du mythe, c'était incroyable, mais il ne faut jamais oublier que ces grandes bouteilles, aussi prestigieuses soient-elles, doivent mériter leur renommée.* »

Dernièrement, un splendide Angelus 2006 l'a conforté dans ses choix : « *Un jour, ayant échoué à un concours, je me suis demandé ce que je pourrais faire d'autre de ma vie. En fait, je ne voyais pas*



— FABRICE SOMMIER, SOMMELIER CONSEIL ET PRÉSIDENT DE L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE (UDSF). FABRICE SOMMIER, CONSULTANT SOMMELIER AND PRESIDENT OF THE UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE (UDSF).

*d'autre possibilité ; le vin, c'est toute ma vie* ». S'en sont suivies de belles expériences auprès de tables étoilées, dont plus de vingt ans chez Georges Blanc à Vonnas.

Plusieurs fois récompensé\*, sommelier conseil, investi dans son rôle de président de l'Union de la sommellerie française (UDSF), Fabrice Sommier n'officialie plus aujourd'hui dans un restaurant, mais prend toujours autant à cœur la transmission de sa passion. « *Je souhaite mettre la jeunesse en avant, fédérer et transmettre.* » Une jeunesse qu'il encourage dès qu'il peut et qu'il soutient, comme cette vigneronne de Sartène découverte récemment, Titienne Leccia du Clos Colonna. Et une passion qu'il cultive par ses voyages ou à Mâcon, dans sa nouvelle école de dégustation, la Wine School, ouverte en 2021. Avec toujours un seul credo : le plaisir partagé, autour d'une bonne table si possible !

\* *Meilleur ouvrier de France en sommellerie (2007), Master of Port (2010), Saké Sommelier (2011).*

*"A sommelier who doesn't like to eat is a dangerous person," says Fabrice Sommier mischievously. This bon vivant couldn't stay away from the pots and pans for long, nor from the barrels that have surrounded him since his earliest childhood, when his grandfather from Sologne began his initiation with Sauvignon and the hybrid grape varieties of the time. "I was born into the tradition of Cabernet and Chenin, hence my later attraction to Bordeaux. I have always had a lot of affection for this region, which is sometimes unfairly criticised; we should highlight these large vineyard regions and not forget everything they have taught us. They laid the foundations!"*

*"Wine is worth nothing unless it is shared around a good table." Naturally enough, when asked about an emotion linked to a wine, the classed growths spring to mind. "The first bottle I sold as a sommelier was a 1970 Beychevelle (editor's note: his year of birth). I was 17 when I tasted it that day, and I thought I was going to cry the emotion was so strong." On another occasion, at Jean Bardet in Tours, a couple ordered a 1967 Yquem and a 1961 Petrus from him in the same evening, for foie gras and a beef dish. "The wines lived up to the myth, it was incredible, but we must never forget that these great bottles, however prestigious they may be, must deserve their reputation."*

Recently, a splendid Angelus 2006 confirmed his choice: *"One day, having failed to win a competition, I asked myself what else I could do with my life. And in fact, I couldn't think of anything else. Wine is my whole life. What followed were great experiences with starred restaurants, including more than twenty years with Georges Blanc in Vonnas."*

Multiple award winner\*, consulting sommelier, and dedicated to his role as president of the UDSF, Fabrice Sommier no longer works in a restaurant but is still keen to pass on his passion: *"I want to put young people at the forefront, bring them together and pass on my knowledge."* And he encourages these young people whenever he can and supports them, like a recently discovered winegrower from Sartène, Titienne Leccia from Clos Colonna. And he cultivates his passion through his travels, or in Mâcon through his Wine School which opened in 2021. Always with the same credo: shared pleasure, around a good table if possible!

\* *MOF en Sommellerie (2007), Master of Port (2010), Saké Sommelier (2011).*



— LA CAVE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE GABRIEL, À BORDEAUX. THE WINE CELLAR AT THE GOURMET RESTAURANT LE GABRIEL IN BORDEAUX.

## *Le métier de sommelier dans un étoilé – immersion à l’Observatoire du Gabriel* *The job of sommelier in a Michelin-starred restaurant – immersion at l’Observatoire du Gabriel*

Avec une carte essentiellement axée sur les produits de la mer, la demande des blancs au restaurant gastronomique de l’Observatoire est forcément privilégiée, mais pas exclusive. Pour les accords en rouge, le sommelier joue sur la typicité des vins ou sur les sauces, comme avec la lotte au vin rouge et à l’encre de seiche ou la lamproie. Le sommelier sait se montrer aussi bien classique, avec des allocations de renom, que plus original. Ainsi voit-on se côtoyer dans son répertoire des étiquettes célèbres – Liger-Belair, la Romanée-Conti, Jean-Marc Roulot, Yquem, Mouton-Rothschild, Clos Rougeard, Dagueneau, Egon Müller, etc. – et d’autres pépites plus insolites, voire confidentielles.

Dernier coup de cœur en date du sommelier, Fabrice Papin du Petit Marand à Saint-Bonnet-sur-Gironde, qui fait des cuvées parcelles, des monocépages absolument délicieux, dont un grenache en vin de France et un pur Merlot. Autre preuve de cette dynamique, le Château La Loubière dans l’Entre-deux-Mers qui vinifie un Merlot sans sulfites ajoutés, un vin gourmand titrant douze degrés, sur le fruit, un vin digeste, qui donne à voir une autre facette de Bordeaux.

Avec près de mille références, le sommelier du Gabriel, Pierrick Chapel, et ses équipes ont de quoi donner le change. Leur valeur ajoutée, c’est le lien de confiance tissé avec le client. À eux de cerner ses goûts pour lui proposer la meilleure bouteille en fonction de son menu, mais aussi de son budget. Ils sont le trait d’union entre l’artisan vigneron et le client, qui vient au Gabriel pour se faire plaisir. L’équipe reste très à l’écoute pour que chacun reparte avec le sourire. Le client doit être au centre de tout et, pour cela, il faut satisfaire toutes les envies.

With a menu essentially focused on seafood, there is naturally strong demand for white wines in the gastronomic restaurant L’Observatoire, but not exclusively. For red pairings, the sommelier plays on the typical character of the wines or on the sauces, as in monkfish in red wine and squid ink or lamprey. The sommelier knows how to be conventional, recommending renowned wines, but also how to be more original. Thus, the famous labels in his repertoire – Liger-Belair, Romanée-Conti, Jean-Marc Roulot, Yquem, Mouton-Rothschild, Clos Rougeard, Dagueneau, Egon Müller etc. – rub shoulders with other more unusual, and sometimes exclusive gems.

One of the sommelier’s current favourites is Domaine Le Petit Marand from Saint-Bonnet-sur-Gironde, where Fabrice Papin makes single-plot cuvées and absolutely delicious single varietals, including a Grenache Vin de France and a pure Merlot. Another proof of this dynamic is Château La Loubière in the Entre-Deux-Mers, which vinifies a Merlot without added sulphites, a generous, fruit-driven wine at a modest 12% alcohol, easy-to-drink and showing another side to Bordeaux.

With nearly a thousand wines on the list, Le Gabriel’s sommelier Pierrick Chapel and his teams have plenty of choice to offer. Their added value is the bond of trust they build with the guests. It’s up to them to identify their customers’ tastes, and offer them the best bottle according to their menu choice but also their budget. They are the link between the craft winemaker and the guest, who comes to Le Gabriel for a pleasurable experience. The team remains very attentive so that everyone leaves with a smile. The customer must be at the centre, and that means satisfying their every wish.

# TONY PARKER ET LE VIN, UNE PASSION DURABLE

*Tony Parker and wine, a long-lasting passion*



PAR JEAN BERTHELOT

Grand amateur de vins depuis une vingtaine d'années, l'ancien joueur de basket superstar a investi dans plusieurs domaines. Intronisé à la Jurade de Saint-Émilion en septembre 2022, il compte bien faire encore grandir sa passion pour le vin.

The former superstar basketball player has been an avid wine lover for twenty years, and has invested in several estates. Admitted to the Jurade de Saint-Émilion in September 2022, he has every intention of further developing his passion for wine.



— □ TONY PARKER EN 2001, JOUANT POUR LES SAN ANTONIO SPURS. TONY PARKER IN 2001 PLAYING FOR THE SAN ANTONIO SPURS.

*« Je retrouve chez Angelus des valeurs communes avec le sport de haut niveau, et le basket en particulier : l'exigence, la discipline, l'envie de toujours faire mieux. La passion, surtout ! »*

*“Angelus shares some of the same values as top-level sport, and basketball in particular: high standards, discipline and the determination to always do better. And above all, passion!”*

TONY PARKER

TP : pour les amateurs de basket-ball, ces initiales – prononcées « Tipi », à l'anglo-saxonne – évoquent immédiatement le meilleur joueur français de l'histoire de ce sport, Tony Parker. Une légende dans son pays, mais aussi à San Antonio où l'équipe locale, les Spurs, a retiré le maillot floqué de son numéro, le 9, selon la tradition qui consiste à considérer qu'aucun autre joueur ne sera jamais aussi digne de le porter que lui. Le premier Français à entrer au Hall of Fame de la NBA, la ligue nord-américaine de basket – il y a été admis en août 2023 – est aussi un amateur de vins éclairé. L'ancien meneur de jeu a même été intronisé en septembre 2022 dans un autre « Hall of Fame » : la Jurade de Saint-Émilion, défilant aux flambeaux avec les Jurats jusqu'à la tour du Roy. « Cette marche aux flambeaux dans le village est un souvenir très fort. Un honneur incroyable que je dois à Stéphanie de Bouïard-Rivoal, explique-t-il. Cela avait un sens tout particulier, pour moi qui la connais et l'apprécie, ainsi que sa famille, depuis très longtemps. Et qui connais Angelus depuis plus longtemps encore ! C'est l'un de mes vins préférés. Angelus, c'est un vin mythique pour n'importe quel amateur. J'ai eu la chance de me voir offrir une bouteille de 1982, l'année de ma naissance, dont il ne restait plus que dix exemplaires. Un souvenir inoubliable ! Je viens tout juste de goûter le millésime 2022 en primeur, et je lui prédis un aussi grand avenir. Je retrouve chez Angelus des valeurs communes avec le sport de haut niveau, et le basket en particulier : l'exigence, la discipline, l'envie de toujours faire mieux. La passion, surtout ! ». Une passion si présente dans sa vie que Tony Parker a investi dans divers domaines viticoles, notamment en s'associant à Michel Reybier, propriétaire du château Cos d'Estournel, à Saint-Estèphe, mais aussi du Château La Mascaronne et des Champagnes Jeeper. « J'ai toujours aimé les vins, assure-t-il. J'ai commencé à les goûter à l'âge de 17 ans. Les parents de ma compagne d'alors étaient de grands amateurs et ils m'ont fait découvrir certains des meilleurs crus. À 19 ans (NDLR : l'âge auquel il a signé aux Spurs), j'ai enfin eu les moyens de m'offrir ces grands vins et, petit à petit, je me suis formé à leur dégustation. J'ai commencé à connaître leur histoire, celle des familles qui les créent. Puis c'est mon coach aux Spurs qui m'a transmis sa passion. Avec ses 3 000 bouteilles, ses magazines spécialisés dans le vin, ses repas avec des grands crus, cela m'a encore permis d'approfondir mes connaissances et d'affiner mon goût. »



— STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL ET TONY PARKER À LA JURADE DE SAINT-ÉMILION. STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL AND TONY PARKER AT THE JURADE DE SAINT-ÉMILION.

## Vin et sport, alliance sans tabou

Le coach en question, Gregg Popovich, est lui-même une légende de la NBA : entraîneur de la franchise texane depuis 1996, ce dernier a emmené Tony Parker au sommet, avec cinq titres de champion. « Sa cave était très internationale, et il a fait partie de ceux qui m'ont amené à comprendre que les États-Unis pouvaient produire de bonnes bouteilles, notamment dans l'Oregon ou en Californie, dans la Napa Valley. Quand je suis arrivé, en 2001, on ne mangeait pas aussi bien, il n'y avait pas beaucoup de bons restaurants, sourit TP. En vingt ans, cela a énormément progressé, en particulier parce que beaucoup de chefs sont venus se former en Europe. Aujourd'hui, on trouve facilement de très belles adresses où l'on mange et boit très bien. » Un épicurisme que l'on n'associe pas forcément au sport de haut niveau. En Europe, les athlètes aimant le vin ont plutôt tendance à se faire relativement discrets, comme si un tabou existait sur le sujet. « Ce n'est pas le cas là-bas, assure Tony Parker. Au début de ma carrière, les goûts des joueurs se portaient plutôt sur l'alcool fort. Mais au fil du temps, de plus en plus de joueurs se sont intéressés au vin et sont

devenus des amateurs éclairés. Stephen Curry, Carmelo Anthony, Dwyane Wade font partie de ceux-là. » Le premier est un grand connaisseur de Bordeaux, le deuxième anime même un podcast sur le sujet, alors que le troisième a lancé sa propre cuvée.

Comme Tony Parker, beaucoup de basketteurs investissent aujourd'hui dans le vin, à la fois par passion et pour préparer une après-carrière qui peut s'avérer compliquée financièrement. « J'ai toujours su que j'investirais dans le vin, mais je savais aussi qu'il fallait bien y réfléchir et donc prendre le temps de comprendre où et comment le faire. Ce n'était pas si facile, la plupart des grands domaines étant entre les mains d'une même famille depuis des générations ou appartenant à des groupes importants. C'est finalement la rencontre avec Michel Reybier qui m'a convaincu, en 2022, de devenir son associé et l'ambassadeur de ses vins. » L'ancien capitaine des Bleus confie se sentir bien dans le milieu du vin, et vouloir « y rester longtemps ».

TP: for basketball fans, these initials immediately evoke the best French player in the sport's history. Tony Parker. A legend in his own country, but also in San Antonio, where the home team, the Spurs, have retired the jersey emblazoned with his number, 9, in keeping with the tradition that no other player will ever be worthy to wear it. The first Frenchman to enter the NBA Hall of Fame — he was admitted in August 2023 — is also a knowledgeable wine lover. In September 2022, the former playmaker was admitted into another Hall of Fame: the Jurade de Saint-Émilion, where he took part in the torchlight procession of the Jurats to the Tour du Roy. “The torchlight procession through the village is a very special memory. An incredible honour that I owe to Stéphanie de Boüard-Rivoal”, he explains. “This had a very special meaning for me, as I have known and appreciated her and her family for a very long time. And I have known Angelus for even longer! It is one of my favourite wines. Angelus is a mythical wine for any wine-lover. I was lucky enough to be offered a bottle of the 1982, the year I was born, of which there were only 10 left. An unforgettable experience! I have just tasted the 2022 vintage en primeur, and I predict it will have just as great a future. Angelus shares some of the same values as top-level sport, and basketball in particular: high standards, discipline and the determination to always do better. And above all, passion!”

A passion that is so important to Tony Parker that he has invested in a number of wine estates, notably in partnership with Michel Reybier, owner of Château Cos d'Estournel in Saint-Estèphe, as well as Château La Mascaronne and Champagnes Jeeper. “I have always loved wine,” he says. “I started tasting at the age of 17. The parents of my partner at the time were great wine-lovers, and introduced me to some of the best vintages. When I was 19, (Editor's note: when he signed for the Spurs) I finally had the means to afford these great wines, and little by little I learnt how to taste them. I began to learn about their history and that of the families who created them. Then it was my coach at the Spurs who passed on his passion to me: his 3,000 bottles, his wine magazines, his meals accompanied by grands crus, all of which helped me to deepen my knowledge and refine my taste.”

### Wine and sport, with no taboo

The coach in question, Gregg Popovich, is himself an NBA legend, having coached the Texan team since 1996, taking Tony Parker to the top with five league titles. “His cellar was very international, but he was one of the people who made me realise that the United States could produce good wines, particularly in Oregon or in California,

in the Napa Valley. When I arrived in 2001, the food wasn't so good and there weren't many good restaurants,” says TP with a smile. “Things have progressed enormously in the past 20 years, not least because so many chefs have been to Europe to train. Now, it's easy to find very good places to eat and drink.” This love of fine dining is not something always associated with a top-level sportsman. In Europe, wine-loving athletes tend to keep a relatively low profile, as if it were taboo. “It's not the case over there,” says Tony Parker. “At the start of my career, the players tended to have more of a taste for spirits. But over time, more and more players have taken an interest in wine and have become informed wine lovers. Stephen Curry, Carmelo Anthony and Dwyane Wade are among them.” The first is a great Bordeaux connaisseur, the second hosts a wine podcast, while the third has launched his own cuvée.

Like Tony Parker, many basketball players are now investing in wine, both out of passion and to prepare for a career after retirement from sport, which can be financially challenging. “I always knew that I would invest in wine, but I also knew that I had to think it through and take the time to understand where and how to do it. It wasn't that easy, as most of the large estates had been in the hands of the same family for generations or belonged to big groups. In the end, it was meeting Michel Reybier in 2022 that convinced me to become his business partner and ambassador for his wines.” The former captain of Les Bleus confides that he feels at home in the world of wine, and wants to “stay there for a long time.”

*« J'ai toujours su que j'investirais dans le vin, mais je savais aussi qu'il fallait bien y réfléchir et donc prendre le temps de comprendre où et comment le faire. Ce n'était pas si facile, la plupart des grands domaines étant entre les mains d'une même famille depuis des générations ou appartenant à des groupes importants. »*

*“I always knew that I would invest in wine, but I also knew that I had to think it through and take the time to understand where and how to do it. It wasn't that easy, as most of the large estates had been in the hands of the same family for generations or belonged to big groups.”*

TONY PARKER



— LUDO SECRET, LA NOUVELLE MONTRE DE VAN CLEEF & ARPELS. LUDO SECRET, THE NEW WATCH BY VAN CLEEF & ARPELS.

# VAN CLEEF & ARPELS, UNE HISTOIRE D'AMOUR ET D'EXCELLENCE

*Van Cleef & Arpels, a story of love and excellence*



PAR JEAN BERTHELOT

Revendiquant avec fierté près de 130 années d'orfèvrerie, la maison de haute joaillerie Van Cleef & Arpels ne cesse d'innover tout en poursuivant sa quête d'excellence *made in France*.

Proudly boasting almost 130 years as goldsmiths, luxury jewellery company Van Cleef & Arpels continues to innovate while pursuing its quest for "made in France" excellence.



— LE COLLIER TRANSFORMABLE ZIP, SIGNATURE DE LA MARQUE.  
THE TRANSFORMABLE ZIP NECKLACE, A SIGNATURE OF THE HOUSE.



— LE COLLIER ZIP PEUT SE TRANSFORMER EN BRACELET.  
THE ZIP NECKLACE CAN BE TRANSFORMED INTO A BRACELET.

**T**out commence par une histoire d'amour : en 1895, Estelle Arpels, fille d'un négociant en pierres précieuses, épouse Alfred Van Cleef, fils d'un artisan lapidaire et courtier en diamants.

Alfred s'associe avec les frères d'Estelle pour ouvrir en 1906 la première boutique Van Cleef & Arpels au 22, place Vendôme, haut lieu de l'élégance parisienne. Depuis, le joaillier n'a jamais quitté cette adresse mythique.

Très vite, une clientèle cosmopolite découvre la maison, qui s'attire un prestige inouï avec son bracelet aux roses — présenté lors de l'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes en 1925, à Paris. Entre inventivité et poésie, Van Cleef & Arpels perpétue un style reconnaissable, qui a donné naissance à de nombreuses signatures : la technique du Serti mystérieux, la Minaudière, le collier Zip ou encore le motif Alhambra. Son processus de sélection de gemmes exceptionnelles, ainsi que le savoir-faire de ses artisans virtuoses, ont donné naissance à des collections joaillières et horlogères porteuses d'enchantement. Tour à tour inspirée par la nature, la couture, la danse ou les

mondes imaginaires, la maison ouvre les portes d'un univers intemporel de beauté et d'harmonie.

Si l'entreprise française est présente dans une trentaine de pays, celle-ci a choisi la région Auvergne-Rhône-Alpes pour ouvrir deux nouveaux ateliers de production en 2026, confirmant ainsi son engagement de longue date dans la transmission des savoir-faire. Van Cleef & Arpels assure ainsi « *l'excellence de toutes ses pièces, participe à préserver l'artisanat et favorise la croissance économique locale* », une démarche qui s'inscrit résolument dans la philosophie de la maison, labellisée Entreprise du patrimoine vivant.

### L'art de la métamorphose

Depuis sa fondation, Van Cleef & Arpels se distingue par le caractère résolument innovant de ses créations, qui deviennent rapidement des signatures de la marque, qu'il s'agisse de la technique du Serti mystérieux, brevetée en 1933, ou de l'innovant

It all began with a love story: in 1895, Estelle Arpels, the daughter of a gemstone merchant, married Alfred Van Cleef, the son of gemstone cutter and diamond broker. In 1906, Alfred went into business with Estelle's brothers to open the first Van Cleef & Arpels boutique at 22 Place Vendôme, a mecca for Parisian elegance. Since then, the jeweller has never left this mythical address.

A cosmopolitan clientèle soon discovered the House, which won unprecedented prestige with its Rose bracelet — presented at the 1925 International Exhibition of Modern Decorative and Industrial Arts in Paris. Inventive and poetic, Van Cleef & Arpels perpetuates a style that is instantly recognisable, and has given birth to numerous signature pieces: the Mystery Set technique, the Minaudière, the Zip necklace and the Alhambra motif. Its process of selecting exceptional gems, combined with the expertise of its virtuoso craftsmen, have given birth to enchanting jewellery and watch collections. In turn inspired by nature, high fashion, dance or imaginary worlds, the House opens the doors to a timeless universe of beauty and harmony.

While this French company is present in around thirty countries, it has chosen the Auvergne-Rhône-Alpes region to open two new production workshops in 2026, confirming its long-standing commitment to passing on know-how. Van Cleef & Arpels thus ensures *“the excellence of all its pieces, helps preserve craftsmanship and promotes local economic growth,”* an approach that is firmly in line with the philosophy of the House, which has been recognised as a Living Heritage Company.

### The art of metamorphosis

Since its foundation, Van Cleef & Arpels has stood out for the resolutely innovative nature of its creations, which quickly became signatures of the brand, from the Mystery Set technique, patented in 1933, to the innovative Zip necklace inspired by the zip fastener and which can be transformed into a bracelet. The art of metamorphosis is an emblematic creative principle at Van Cleef & Arpels, as demonstrated by the *“Passe-partout”* jewel created in 1949. In 1968, the House created an iconic piece inspired by the shape of the four-leaf clover: the first long necklace in the Alhambra collection. This piece features 20 crinkled yellow gold motifs edged with gold beads. Since then, this symbol of the House has lent itself to numerous interpretations, depending on the materials and the era.

### Aesthetic flexibility

At the Watches and Wonders fair in Geneva at the end of March 2023, Van Cleef & Arpels unveiled new watches from its Ludo range. This collection, created in 1934, was named after Louis Arpels, one of the founders of the House. Resembling a belt, Ludo watches have been a big hit since they first appeared. The latest creations are decorated in gold with pink sapphires or diamonds, with a hidden dial so that the time can be consulted discreetly. The two new watches are faithful to the original aesthetics, featuring a fully flexible briquette mesh. To give the impression of a real weave, the briquette links are carefully assembled and individually adjusted by hand for optimum articulation and flexibility.



— LA COLLECTION ALHAMBRA CÉLÈBRE LA CHANCE, À TRAVERS L'ICONIQUE TRÈFLE À QUATRE FEUILLES. THE ALHAMBRA COLLECTION CELEBRATES LUCK WITH ITS ICONIC FOUR-LEAF CLOVER.

*Tour à tour inspirée par la nature, la couture, la danse ou les mondes imaginaires, la maison ouvre les portes d'un univers intemporel de beauté et d'harmonie.*

*In turn inspired by nature, high fashion, dance or imaginary worlds, the House opens the doors to a timeless universe of beauty and harmony.*



collier Zip, inspiré de la fermeture à glissière et transformable en bracelet. L'art de la métamorphose est en effet un principe créatif emblématique de Van Cleef & Arpels, comme en témoigne le bijou « Passe-Partout » créé en 1949. En 1968, la maison donne naissance à une pièce iconique, inspirée de la forme du trèfle à quatre feuilles : le premier sautoir de la collection Alhambra. Cette pièce présente 20 motifs en or jaune froissé bordés de perles d'or. Depuis, ce symbole de la maison s'est prêté à de nombreuses réinterprétations au gré des matières et des époques.

#### Souplesse de l'esthétique

Lors du salon Watches and Wonders fin mars 2023 à Genève, Van Cleef & Arpels a révélé de nouvelles montres, issues de sa gamme Ludo. Cette collection créée en 1934 avait alors été baptisée en référence au surnom de Louis Arpels, l'un des membres fondateurs de la maison. Évoquant une ceinture, les pièces Ludo connaissent un grand succès dès leur apparition. Les nouvelles créations s'habillent d'or et de saphirs roses ou de diamants, et dissimulent un cadran permettant de lire l'heure avec discrétion. Les deux nouvelles montres sont fidèles à l'esthétique du bijou d'origine en présentant une maille briquette entièrement flexible. Afin d'offrir l'impression d'un véritable tissage, les maillons briquettes sont soigneusement assemblés et ajustés un à un à la main, pour une articulation et une souplesse optimales.

#### Une création aux deux visages

L'une des nouveautés de Van Cleef & Arpels est la bague réversible Alhambra, en or rose guilloché, cornaline et diamant. Cette création, qui permet de porter son bijou de deux manières différentes, marque l'arrivée d'une nouvelle fonction dans cette collection emblématique de la maison. Une face de la bague est sertie d'or guilloché et l'autre de cornaline. Ce fut un véritable défi pour les équipes de trouver un mécanisme qui offre un mouvement fluide du motif, tout en étant suffisamment solide pour assurer des décennies d'utilisation. Chaque détail a été pensé pour garantir un grand confort : sur le motif guilloché, le relief du serti clos du diamant ne gêne pas le porté et l'éclat de la pierre est préservé. Sur l'autre face, la translucidité de la cornaline permet à la lumière de circuler dans sa matière et d'être reflétée par l'or du motif inférieur, donnant l'impression que la pierre est animée d'un feu intérieur. Le corps de la bague, composé de trois rangs de perles d'or de taille dégressive, a été conçu spécialement pour maintenir le symbole central et en garantir la bonne rotation. Cette création, permettant ainsi de choisir entre ses deux visages de manière ludique, perpétue la longue tradition des bijoux transformables de la maison.

— LA MONTRE LUDO SECRÈTE SE FERME POUR DEVENIR UN SIMPLE BRACELET. THE LUDO SECRET WATCH CAN CLOSE TO BECOME A SIMPLE BRACELET.



— LA BAGUE RÉVERSIBLE ALHAMBRA. THE ALHAMBRA REVERSIBLE RING.

### A creation with two facets

One of Van Cleef & Arpels' latest creations is the reversible Alhambra ring, in guilloché rose gold, carnelian and diamonds. This creation, allowing the ring to be worn in two different ways, marks the arrival of a new feature in this iconic collection. One facet of the ring is set with guilloché gold and the other with carnelian. It was a real challenge for the teams to find a mechanism that allowed fluid movement of the motif while being strong enough for decades of use. Every detail has been thought through to ensure maximum comfort: on the guilloché motif, the relief of the diamond's closed setting does not hinder the wearer, and the brilliance of the stone

is preserved. On the other facet, the translucence of the carnelian allows light to pass through and be reflected by the gold of the underlying motif, giving the impression that the stone is lit by an inner fire. The body of the ring, made up of three rows of gold pearls of decreasing size, has been specially designed to hold the central motifs and ensure they rotate correctly. This creation, allowing for a playful choice between the two motifs, perpetuates the company's long tradition of transformable jewellery.

# KATINKA VON RICHTER, LA TRANSCENDANCE UNIVERSELLE

*Katinka von Richter, universal transcendence*



PAR JEAN BERTHELOT

Installée à Paris depuis 2015 – à l’invitation de la Cité internationale des arts, et aujourd’hui en résidence à l’ancien couvent des Récollets –, la pianiste concertiste et artiste polyvalente munichoise Katinka von Richter espère emmener un large public vers la découverte de la musique classique et de la « transcendance » qu’elle suscite.

Based in Paris since 2015 – at the invitation of the Cité Internationale des Arts, and now in residence at the former Récollets convent – concert pianist and multi-talented artist Katinka von Richter, originally from Munich, hopes to lead a wide audience towards the discovery of classical music and the “transcendence” it creates.

—▣ KATINKA VON RICHTER





— Récital de Katinka von Richter, sur son piano Steinway. Recital by Katinka von Richter, on her Steinway piano.

« C'était une évidence, dès l'enfance. C'était mon chemin. » Voilà ce que répond Katinka von Richter lorsqu'on la questionne sur l'origine de sa vocation. La pianiste concertiste avait depuis toute petite cette volonté de faire de la musique son métier. « C'était presque inné, même si cela pouvait paraître très naïf. Mes parents m'ont dit de terminer mon cursus scolaire puis de réfléchir à quelque chose de plus raisonnable. Je leur ai répondu qu'il n'y avait pas à négocier, sourit-elle dans un français parfait. Ma grand-mère était peintre, mon grand-père, architecte. Peut-être la fibre artistique a-t-elle sauté une génération ! » La vocation de musicienne affirmée, il restait à choisir l'instrument. Car le piano, lui, ne s'est pas imposé d'emblée. « Comme il y en avait un chez mes parents, j'ai logiquement saisi l'occasion d'en jouer. Puis j'ai essayé d'autres instruments, mais j'ai eu le sentiment que le piano, si riche, était celui qui offrait le plus grand nombre de possibilités. Des possibilités infinies, même. »

### C'est dans l'éphémère que l'on trouve la transcendance

À mesure qu'elle avance, Katinka von Richter « rencontre » les plus grands compositeurs, dont certains la bouleversent. « Je suis très classique dans mes choix, j'adore Bach, Beethoven, Schubert, Debussy, Schumann, Stravinsky, Prokofiev, Ravel ou Brahms. » Ce sont d'ailleurs les *Sonates pour piano n° 2 et 3* de Brahms qui composent le dernier disque de Katinka von Richter, sorti en 2023. Au-delà de ces génies immortels, d'autres personnalités ont profondément inspiré la pianiste. « Au premier rang de celles-là, j'aimerais rendre hommage à Dina Ugorskaïa, qui m'a accompagnée et marquée à jamais, et qui est décédée en 2019 à l'âge de 46 ans seulement, ainsi qu'à son père, Anatol Ugorski,

qui m'a fait l'honneur de me former pendant mes études dans sa classe de soliste concertiste. Pour moi, c'est le pianiste du siècle. Il arrive à transformer le son en quelque chose de magique. Dès la première note, on se met à pleurer. C'est une expérience unique, transcendante. Je mesure la chance que j'ai eue d'être accompagnée par Dina et Anatol, et je les en remercie tellement... » Parmi les autres rencontres marquantes qui jalonnent sa vie d'artiste, Katinka von Richter cite volontiers Oxana Yablonskaya à New York, Jean-Bernard Pommier à l'École normale à Paris, sans oublier l'immense Lang Lang : « Dans un tout autre genre, il a été mon mentor. Lui aussi, je considère qu'il a conscience, quand il joue, de la nécessité de communiquer la valeur de la musique pour tout le monde. Pour Lang Lang, cette ouverture est passée, par exemple, par l'enregistrement d'un album des mélodies de Disney. »

Mais la pianiste précise qu'elle n'envisage pas de changer de répertoire. « Je crois profondément que la musique classique peut et doit toucher un très large public, je suis convaincue de son pouvoir. C'est l'origine et la vérité de mon travail. On peut la recevoir sans être mélomane ! Mais il faut créer des conditions pour que la musique puisse être vécue. Pour moi, cela passe par mes concerts, lors desquels je tente de m'abandonner complètement et de transmettre à un public prêt à écouter, à se laisser transporter, à faire le vide d'une certaine manière. Je cherche à créer les conditions d'une expérience partagée qui établit un lien entre nous et permet d'être stimulés et touchés de recevoir la musique. Pour moi, c'est dans l'éphémère que l'on trouve la transcendance », avance Katinka von Richter.

*« J'ai eu le sentiment que le piano, si riche, était celui qui offrait le plus grand nombre de possibilités. Des possibilités infinies, même. »*

*"I had the feeling that the piano, such a rich instrument, offered the greatest number of possibilities. Infinite possibilities, in fact."*

KATINKA VON RICHTER



Au cœur de sa démarche musicale, la grande interprète invite l'art contemporain, mais aussi la philosophie ou encore la géopolitique, comme avec sa création sur la chaîne Youtube « Instant Piano Paris ». « Je cherche à changer la perception du public dans la symbiose transdisciplinaire des arts », résume-t-elle. Une forme de transmission directe pour entamer un chemin nouveau vers la musique classique et inviter à l'écouter avec un prisme tout à fait différent.

*"It was clear from my childhood. This was my path." That's how Katinka von Richter replies when asked about the origins of her vocation. From her early childhood, this concert pianist wanted to make music her profession. "It was almost innate, even if that may seem very naive. My parents told me to finish school and then think about something more sensible. I told them there was no negotiation," she says in her perfect French. "My grandmother was a painter, my grandfather an architect. Maybe the artistic fibre skipped a generation!" With her vocation as a musician confirmed, all that remained was to choose an instrument. And the piano was not an immediate choice. "As there was a piano in my parents' house, I naturally jumped at the chance to play it. Then I tried other instruments, but I had the feeling that the piano, such a rich instrument, offered the greatest number of possibilities. Infinite possibilities, in fact."*

#### **"It's in the ephemeral that we find transcendence"**

As she progressed, Katinka von Richter discovered the greatest composers, some of them affecting her deeply. *"I am very classical in my choices, I adore Bach, Beethoven, Schubert, Debussy, Schumann, Stravinsky, Prokofiev, Ravel and Brahms."* It is Brahms' Piano Sonatas 2 and 3 that make up Katinka von Richter's latest CD, released in early 2023. Beyond these immortal geniuses, other people have deeply inspired the pianist. *"Foremost among them, I'd like to pay tribute to Dina Ugorskaya, who supported me and left an indelible mark on me, and who died in 2019 at the age of just 46, as well as to her father, Anatol Ugorski, who did me the honour of teaching me during my studies in his concert soloist class. For me, he is the pianist of the century. He manages to transform sound into*

*something magical. From the very first note, you start to cry. It is a unique, transcendental experience. I realise how lucky I was to be supported by Dina and Anatol, and I'm so grateful to them."*

Among other key encounters that have marked her life as an artist, Katinka von Richter is quick to mention Oxana Yablonskaya in New York, Jean-Bernard Pommier at the Ecole Normale in Paris, and not forgetting the great Lang Lang: *"In a completely different genre, he was my mentor. I think he too is aware, when he plays, of the need to communicate the value of music to everyone. For Lang Lang, this involved recording an album of Disney melodies, for example."*

But the pianist makes it clear that she has no plans to change her repertoire. *"I firmly believe that classical music can and should reach a very wide audience, and I'm convinced of its power. This is the source and the truth of my work. You can enjoy it without being a music lover! But you need to create the conditions for the music to be experienced. For me, this comes through my concerts, where I try to abandon myself completely and pass the music on to an audience ready to listen, ready to let themselves be transported, to empty themselves in a certain way. I try to create the conditions for a shared experience that establishes a bond between us and allows us to be stimulated and touched by listening to the music. For me, it's in the ephemeral that we find transcendence,"* says Katinka von Richter.

This great performer invites contemporary art to the heart of her musical approach, and also philosophy and geopolitics, as with her creations on the YouTube channel "Instant Piano Paris". *"I try to change public perception through cross-disciplinary symbiosis of the arts,"* is how she sums it up. A form of direct transmission that takes us on a new journey towards classical music, and invites us to appreciate it through a completely different lens.

DERNIER ALBUM PARU - LAST ALBUM RELEASE  
BRAHMS: PIANO SONATAS 2 & 3  
RONDEAU PRODUCTION, APRIL 7 2023



# MAISON DULER, L'UTOPIE CRÉATRICE D'UN CUISINIER- PAYSAN

*Maison Duler, the creative utopia of a farmer-cook*



PAR JEAN BERTHELOT

À Lascabanes, dans le Lot, Pascale et Patrick Duler ont patiemment construit un domaine presque autonome en alimentation et en énergie, dont la table autant que les chambres attirent des hôtes venus de loin.

*At Lascabanes in the Lot region of south-west France, Pascale and Patrick Duler have patiently built up an estate that is almost self-sufficient in food and energy, and its cuisine and accommodation attract guests from far and wide...*

—▣ PATRICK ET PASCALE DULER, DANS LEUR DOMAINE DE SAINT-GÉRY. PATRICK AND PASCALE DULER, AT THEIR SAINT-GÉRY ESTATE.



— LE DOMAINE DE SAINT-GÉRY, AU CŒUR DU QUERCY BLANC.  
THE SAINT-GÉRY ESTATE, IN THE HEART OF THE QUERCY BLANC.



— LE JAMBON DE PORC NOIR GASCON AFFINÉ EN CAVE, ÉLU  
MEILLEUR JAMBON DU MONDE EN 2014. CELLAR-AGED HAM FROM  
BLACK GASCON PIGS, VOTED BEST HAM IN THE WORLD IN 2014.

I faut un peu d'imagination pour se figurer ce qu'étaient les lieux il y a quelques décennies. Là, au fond de cette combe au cœur du Quercy Blanc, dans le Lot, ne s'élevaient plus que quelques ruines, pas même de quoi poser un matelas en espérant voir autre chose que la voûte céleste pour plafond. « *Ce sont mes parents qui ont acheté cet endroit dans les années 1970, commence Patrick Duler. Ma mère avait de la famille originaire d'ici, elle a voulu acquérir ce qui n'était alors qu'un hameau à l'abandon.* » Quatre décennies plus tard, les 70 hectares de friches ont laissé place à des bois entretenus, des champs de seigle, de tournesols, de blé, 8 000 arbres truffiers, une oliveraie, des vignes, un potager... Les ruines, elles, ont été réhabilitées ; un restaurant gastronomique et cinq chambres spacieuses et confortables composent désormais un ensemble dont le mot d'ordre, « le luxe de la simplicité », résume à merveille les lieux.

Tout a commencé en 1984 : alors que sa mère est décédée prématurément, Patrick Duler rachète le terrain à son père. Poursuivant, « *de loin !* », des études à Toulouse, dans un tout autre domaine, le jeune homme tombe amoureux de l'endroit. Et se souvient des arrêts familiaux sur la route entre Toulouse et Mazamet, chez Yvette, une paysanne qui préparait déjà des goûters et des repas à la ferme. « *Alors j'ai eu une impulsion et une intuition à la fois, relate Patrick. Je me suis dit que j'allais moi aussi, ici, proposer de la restauration.* »

### Une lente réhabilitation

En guise de restauration, il faudra commencer par celle des lieux : l'hiver 1985, le plus froid depuis près de trente ans, est consacré au binage des terres. Puis, au fil des mois, Patrick réhabilite la partie la moins abîmée du bâti. Une cuisine, une pièce pour accueillir les convives, et l'aventure commence. « *Au début, il était vraiment installé au milieu des ruines. Il n'y avait même pas de salle*

*Un restaurant gastronomique et cinq chambres spacieuses et confortables composent désormais un ensemble dont le mot d'ordre, « le luxe de la simplicité », résume à merveille les lieux.*

*A gastronomic restaurant and five spacious, comfortable guest rooms now form an estate whose motto, “the luxury of simplicity”, sums up the place perfectly.*

de bains. Il était bien content de revenir à Toulouse le week-end retrouver un peu de confort moderne. En attendant, il a réussi à faire savoir que son restaurant existait. Et à y attirer de plus en plus de monde », se souvient Pascale, l'épouse de Patrick Duler. Elle-même embarque dans l'aventure à la fin des années 1980. « Elle habitait Lyon, à l'époque. Ses parents possédaient une maison secondaire dans le coin. Un soir, elle les a accompagnés et ils sont venus dîner ici. Elle n'est plus vraiment repartie », sourit Patrick. Dans le même temps, le projet agrotouristique avant l'heure se développe. Avec l'envie de ne cuisiner que des produits frais et le plus possible issus des cultures du domaine, pour des clients reçus comme l'on accueille des amis.

Alors le couple sème les espèces, plantes et herbes utiles à la cuisine. Élève successivement des canards, des porcs, et se dirige de plus en plus vers une autonomie durable qui revêt plusieurs formes. Alimentaire, donc, d'abord. Ce qui passe par des pratiques forcément alternatives, surtout dans les années 1980, en rupture avec le productivisme qui était la norme de l'époque. Agroécologie et agroforesterie sont très tôt adoptées. Une autonomie énergétique, ensuite. Chauffage au bois, électricité et eau chaude solaires, puits canadien pour se passer de climatisation l'été, le domaine avance au fil des années vers l'autosuffisance. Et la réputation de sa table, autant que de ses chambres et de sa boutique, ne cesse de croître. On vient de loin pour déguster ses jambons, foies gras, truffes, et savourer le crumble à la truffe, le filet de porc gascon mariné aux herbes, entre mille autres mets parfumés de subtiles eaux florales culinaires et relevés des herbes aromatiques cueillies le jour même dans le jardin. On y apprécie aussi une superbe cave, « *reflet de nos goûts et de nos dégustations personnelles* », constituée « *petit à petit, au hasard des rencontres avec des vigneron, depuis 1984.* »

Une belle réussite pour celui qui se définit comme un cuisinier-paysan, pour son épouse, mais aussi pour leurs enfants, qui ont pris place à bord au fil du temps. Thibault, 26 ans, réalisateur de films publicitaires, s'occupe du site et des photos de Saint-Géry. Louis, 24 ans, étudiant en master de la vigne et du vin à Dijon, met la théorie en pratique. Camille, 17 ans, passionnée de chevaux, a un projet pour le domaine familial. Ici, plus qu'ailleurs peut-être, les fruits ne tombent jamais très loin de l'arbre...



—▣ LE COCHON FUMÉ AU FEU DE BOIS. WOOD-FIRED SMOKED PORK.



— AU FOND DE CETTE COMBE AU CŒUR DU QUERCY BLANC, DANS LE LOT, NE S'ÉLEVAIENT PLUS QUE QUELQUES RUINES, PAS MÊME DE QUOI POSER UN MATELAS EN ESPÉRANT VOIR AUTRE CHOSE QUE LA VOÛTE CÉLESTE POUR PLAFOND. AT THE BOTTOM OF THIS VALLEY IN THE HEART OF THE QUERCY BLANC IN THE LOT, THERE WERE JUST A FEW RUINS, NOT EVEN ENOUGH TO LAY DOWN A MATTRESS AND HOPE TO SEE ANYTHING OTHER THAN THE STARS FOR A CEILING.



It takes a bit of imagination to imagine what this must have been like a few decades ago. At the bottom of this valley in the heart of the Quercy Blanc in the Lot, there were just a few ruins, not even enough to lay down a mattress and hope to see anything other than the stars for a ceiling. *“My parents bought this place in the 1970s,”* explains Patrick Duler. *“My mother had family from around here, and she wanted to buy what was then just a derelict hamlet.”* Four decades later, the 70 hectares of wasteland have given way to managed forests, fields of rye, sunflowers and wheat, 8,000 truffle trees, an olive grove, vines and a vegetable garden. The ruins have been restored, and a gastronomic restaurant and five spacious, comfortable guest rooms now form an estate whose motto, *“the luxury of simplicity”*, sums up the place perfectly.

It all began in 1984, when his mother died unexpectedly and Patrick bought the land from his father. While continuing his

studies in Toulouse, in a completely different field, the young man fell in love with the place. And he remembers family stops on the road between Toulouse and Mazamet, at the home of Yvette who used to prepare snacks and meals on her farm. *“So I acted on both impulse and intuition,”* says Patrick. *“I thought that I too would like to offer food here.”*

### The long road to restoration

And so began the long process of restoring the site: the winter of 1985, the coldest for almost 30 years, was spent hoeing the land. Then, as the months went by, Patrick restored the least derelict of the buildings. A kitchen, a room for guests to sit down, and the adventure had begun. *“At first, he was truly working in the middle of the ruins. He didn’t even have a bathroom. He was very happy to come back to Toulouse at the weekend to enjoy a bit of modern*

*La réputation de sa table, autant que de ses chambres et de sa boutique, ne cesse de croître. On vient de loin pour déguster ses jambons, foies gras, truffes, et savourer le crumble à la truffe, le filet de porc gascon mariné aux herbes, entre mille autres mets parfumés.*

*The restaurant's reputation, along with its rooms and shop, continues to thrive. Visitors travel from near and far to savor the hams, foie gras, and truffles, as well as to indulge in delectable dishes such as truffle crumble and herb-marinated Gascon pork fillet, among a myriad of other flavorful options.*

comfort. In the meantime, he succeeded in spreading the word that his restaurant existed. And more and more people started to come," recalls Pascale, Patrick's wife. She embarked on the adventure herself at the end of the 1980s. "She lived in Lyon at the time. Her parents had a second home in the region. One evening, she brought them here for dinner. And she never really left," says Patrick with a smile. At the same time, the agritourism project was developing, ahead of its time. With the determination to cook only fresh produce, estate-grown as far as possible, for guests who were welcomed like friends.

So the couple set about sowing plants and herbs that would be useful in the kitchen. They started breeding ducks and then pigs, and increasingly moved towards sustainable self-sufficiency in various forms. Starting, of course, with food. This necessarily involved alternative practices, especially in the 1980s, breaking away from the intensive farming that was the norm at the time. Agroecology and agroforestry were very quickly adopted. Energy self-sufficiency soon followed. With wood-fired heating, solar-generated electricity and hot water, and a ground-coupled heat exchanger to eliminate the need for air conditioning in summer, the estate is making steady progress towards self-sufficiency. The restaurant's reputation, along with its rooms and shop, continues to thrive. Visitors travel from near and far to savor the hams, foie gras, and truffles, as well as to indulge in delectable dishes such as truffle crumble and herb-marinated Gascon pork fillet, among a myriad of other flavorful options. It also boasts a superb cellar, "a reflection of our tastes and our personal tastings", built up "little by little, through chance encounters with winemakers, since 1984".

It has been a great success for the man who describes himself as a farmer-cook, for his wife, and also for their children, who have come on board over the years. Thibault, aged 26, an advertising film director, is in charge of the Saint-Géry website and photos. Louis, 24, a master's student in viticulture and oenology at Dijon, puts his theory into practice. Camille, 17, is passionate about horses and has her own project for the family estate. Here, perhaps more than anywhere else, the apples don't fall far from the tree...




---

### *Informations pratiques Pratical information*

MAISON DULER  
 Maison d'hôtes, restaurant, épicerie fine  
 Domaine de Saint-Géry, Lascabanes,  
 46800 Lendou-en-Quercy  
 Tél. +33 5 65 31 82 51  
[www.saint-geroy.com](http://www.saint-geroy.com)

---



# PROMENADE ROUTIÈRE AUX BAUX-DE- PROVENCE

*Road trip to Les Baux-de-Provence*

PAR STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

Au volant d'une Ferrari 550 Maranello, modèle emblématique dans l'histoire de la marque au cheval cabré, notre promenade routière nous a conduits de l'Aude à l'Hérault, de la cité médiévale de Carcassonne aux éperons rocheux des Alpilles.

Vignes centenaires, cigales, oliviers, bijoux médiévaux et gastronomie étoilée... nous vous emmenons à la découverte de ces paysages dorés au soleil du midi, où la splendeur de la nature le dispute à la richesse de l'histoire.

At the wheel of a Ferrari 550 Maranello, an iconic model in the history of the Prancing Horse brand, our road trip took us from the Aude to the Hérault, from the medieval city of Carcassonne to the rocky spurs of the Alpilles. Hundred-year-old vines, cicadas, olive trees, medieval jewels and Michelin-starred gastronomy... we take you on a journey of discovery through these landscapes, golden in the southern sunshine, where the splendour of nature vies with the richness of history.



Moteur : V12 à 65° de 5,5 litres de cylindrée	Boîte de vitesse manuelle à 6 vitesses
Puissance : 485 cv à 7 000 tours/minute	Poids : 1 750 kg
Couple : 569 Nm à 5 000 tours/minute	Dimensions : 4,55 m L x 1,935 l x 1,277 h
Transmission : roues arrières	Années de production : 1996-2002

## Sculpture sur roues Sculpture on wheels

Il est des modèles qui marquent l'histoire automobile. La Ferrari 550 Maranello fait indubitablement partie de ceux-ci : renouant avec l'âge d'or du grand tourisme dont elle est stylistiquement la digne héritière, la 550 revendique fièrement sa parenté avec des modèles aussi iconiques que la 275 GTB (1964-1968) et la 365 GTB/4 « Daytona » (1968-1973), tant par l'élégance gracieuse de ses lignes sculpturales que par son architecture mécanique : un moteur V12 en position avant, associé à une boîte 6 vitesses placée sur l'essieu arrière.

Visuellement, la 550 signe le dernier dessin « classique » du carrossier Pininfarina, dont l'histoire est devenue indissociable de celle de Ferrari. Par la suite, le dessin d'une voiture répondra à des besoins aérodynamiques et pratiques plutôt qu'esthétiques. La ligne de la 550 remplit encore une fonction esthétique, qui s'apprête à être sacrifiée sur l'autel de la performance technique. L'élégance s'effacera bientôt devant l'efficacité pure. La ligne de la 550 est intemporelle, gracieuse et harmonieuse. Elle intimide autant qu'elle émeut, avec son long capot et ses ailes striées d'ouïes d'aération qui font écho, à quelque trente années de distance, à celles de la 275 GTB. C'est un dessin pur, sobre et d'une grande élégance.

Le moteur, un imposant V12 de 5,5 litres développant la bagatelle de 485 chevaux, étonne par sa souplesse et son couple, ce qui rend la conduite aussi confortable en ville que sur une autoroute. Si la boîte manuelle (avec l'emblématique grille en aluminium qui gratifie le conducteur du fameux « clong » à chaque changement de rapport) et l'embrayage nécessitent poigne et jarret à froid, la Maranello est néanmoins une voiture facile à conduire, qui se montre à la fois très équilibrée et saine.

Évoluer à son bord est un enchantement pour les sens, autant qu'une invitation au voyage. Son grand réservoir autorise des trajets de près de 500 kilomètres, tandis que le maintien des sièges est excellent. Seuls reproches : l'espace du coffre est des plus mesurés, et les finitions intérieures qui nous rappellent qu'à l'époque la qualité des matériaux utilisés dans l'habitacle, hormis peut-être pour les sièges en cuir Connolly, n'était pas une préoccupation majeure chez Ferrari. À ces réserves près, la 550 Maranello, plus d'un quart de siècle après son lancement, demeure une voiture à part dans le paysage automobile. Émouvant visuellement, envoûtant mécaniquement, ce modèle emblématique est promis à un bel avenir auprès des collectionneurs, comme en témoigne sa cote, en progression constante ces dernières années.

There are some cars that leave their mark in automotive history. The Ferrari "550 Maranello" is undoubtedly one of them. A throwback to the golden age of the grand touring car, of which it is the worthy stylistic heir, the 550 proudly asserts the legacy of such iconic models as the 275 GTB (1964-1968) and the 365 GTB/4 "Daytona" (1968-1973), both through the graceful elegance of its sculpted lines and its mechanical architecture: a V12 engine at the front, combined with a 6-speed gearbox on the rear axle.

Visually, the 550 is the last "classic" design by coach-builder Pininfarina, whose history has become inseparable from that of Ferrari. Nowadays, a car is designed to meet aerodynamic and practical needs rather than aesthetic ones. The design of the 550 still served an aesthetic function, which was soon to be sacrificed at the altar of technical performance. Elegance would soon give way to efficiency. The lines of the 550 are timeless, graceful and harmonious. It intimidates as much as it

thrills, with its long bonnet and fenders lined with air vents that echo, some 30 years later, those of the 275 GTB. The design is pure, sober and extremely elegant.

The engine, an imposing 5.5-litre V12 developing a whopping 485bhp, is surprising for its smooth and its torque, making it equally at home in town or on the motorway. Although the manual gearbox (with the emblematic aluminium grille that gives the driver the famous "clunk" at every gear change) and the clutch require a firm grip, the Maranello is nevertheless an easy car to drive, proving both well-balanced and sound.

Riding in this car is an enchantment for the senses, as much as an invitation to travel. Its large fuel tank allows journeys of up to 500 kilometres, while the seats offer excellent support. The only criticisms are the very limited boot space and the interior finish, which reminds us that the quality of materials used in the cabin, with the possible exception of the Connolly leather seats, was not a major concern for Ferrari at the time. With these reservations, the 550 Maranello, more than a quarter of a century after its launch, remains a car with its own place in the automotive landscape. Visually stunning and mechanically enchanting, this iconic model has a bright future among collectors, as demonstrated by its steadily rising price in recent years.



— LA NUIT, LA CITÉ S'ILLUMINE DE MILLIERS DE LUMIÈRES, CRÉANT UNE ATMOSPHÈRE ENVOÛTANTE. AT NIGHT, THE CITÉ LIGHTS UP WITH THOUSANDS OF LIGHTS, CREATING A CAPTIVATING ATMOSPHERE.

## Carcassonne

Notre gracieuse Ferrari Maranello nous conduit à Carcassonne, joyau médiéval au cœur du Languedoc. Les remparts massifs de la ville, agrémentés de créneaux et de tours imposantes, forment un horizon de pierre surgi des profondeurs du temps. Le sentier de ronde qui longe les remparts offre une vue panoramique sur la ville et les collines environnantes. Les ruelles étroites de la cité laissent entrevoir une extraordinaire richesse de trésors architecturaux. La basilique Saint-Nazaire, exemple exquis d'architecture romane, fascine par ses vitraux colorés et ses sculptures élaborées. Carcassonne est une ville qui incarne l'esprit médiéval, un lieu où le passé prend vie sous nos yeux émerveillés. Chaque coin de cette cité fortifiée raconte une histoire, où les légendes se mêlent à la réalité.

Our stylish Ferrari Maranello takes us to Carcassonne, a medieval jewel in the heart of the Languedoc region. The massive ramparts of the Cité, embellished with battlements and imposing towers, form a stone skyline rising from the depths of time. The footpath along the ramparts offers panoramic views of the town and surrounding hills.

The narrow streets of the Cité contain an extraordinary wealth of architectural treasures. The Saint-Nazaire basilica, an exquisite example of Romanesque architecture, fascinates visitors with its colourful stained-glass windows and elaborate sculptures. Carcassonne embodies the medieval spirit, a place where the past comes to life before our marvelling eyes. Every corner of this fortified Cité tells a story, in which legend mingles with reality.



—▣ LES PAYSAGES ENCHANTEURS DES ALPILLES.  
THE ENCHANTING LANDSCAPES OF THE ALPILLES.

## *Les Baux-de-Provence*

Nous reprenons la route, pour rejoindre les Alpilles. Au cœur des douces collines de la Provence, perché sur un écran de roche calcaire, se trouve le village des Baux-de-Provence, trésor d'histoire et de beauté. En gravissant les ruelles pavées, on peut admirer les ravissantes façades des maisons en pierre, dont certaines remontent au XII<sup>e</sup> siècle. Ces demeures évoquent un charme rustique, avec leurs volets colorés et leurs portes en bois patinées par le temps. Arrivés au sommet du village, la vue panoramique s'ouvre sur un paysage spectaculaire, d'où l'on peut admirer les vastes étendues de vignobles, les champs

d'oliviers ondulant au gré du mistral, et les cyprès majestueux qui semblent se fondre dans l'horizon. Le regard est alors attiré vers le sud, où la mer Méditerranée scintille sous le soleil provençal.

Les ruelles étroites du village dévoilent une série de trésors architecturaux. L'église Saint-Vincent, datant du XII<sup>e</sup> siècle, enchante par sa simplicité élégante et son campanile qui offre un point de vue imprenable sur la région. Non loin de là se trouve le château des Baux, une forteresse médiévale en ruines qui semble émerger directement de la falaise.

L'art est également à l'honneur aux Baux-de-Provence, notamment aux célèbres Carrières des Lumières. Cette carrière de calcaire a été transformée en une galerie d'art unique au monde, où les œuvres des grands maîtres sont projetées sur les immenses parois de pierre, créant une expérience visuelle et sonore immersive. C'est un mariage saisissant entre l'art contemporain et l'histoire géologique du lieu.

Les Baux-de-Provence, avec son paysage époustouffant et son riche patrimoine culturel, capture l'essence de la Provence. Une promenade dans ce village historique est une invitation à un voyage dans le temps, où l'on peut s'immerger dans la beauté naturelle de la région tout en découvrant son histoire captivante.

We're back on the road, heading for the Alpilles. In the heart of the gently rolling hills of Provence, perched on a limestone cliff, lies the village of Les Baux-de-Provence, a treasure trove of history and beauty. Walking up the cobbled streets, you can admire the charming façades of the stone houses, some of which date back to the 12th century. These homes evoke rustic charm, with their colourful shutters and weathered wooden doors. Arriving at the top of the village, the panoramic view opens out to a spectacular landscape from which you can admire the vast expanses of vineyards, groves of olive trees waving in the mistral wind, and majestic cypress trees that seem to melt into the horizon. The eye is drawn to the south, where the Mediterranean Sea sparkles in the Provençal sunshine.

The village's narrow streets are filled with one architectural treasure after another. The 12th-century church of Saint-Vincent enchants visitors with its elegant simplicity and its bell tower, which offers a breathtaking view of the region. Not far from there is Château des Baux, a ruined medieval fortress that seems to emerge directly from the cliffs.

Art also takes pride of place in Les Baux-de-Provence, notably at the famous Carrières des Lumières. This limestone quarry has been transformed into an art gallery unlike any other in the world, where works by the great masters are projected onto the immense stone walls, creating an immersive visual and sound experience. It creates a striking marriage between contemporary art and the geological history of the site.

Les Baux-de-Provence, with its breathtaking scenery and rich cultural heritage, captures the essence of Provence. A walk through this historic village is an invitation to travel back in time, immersing yourself in the natural beauty of the region while discovering its fascinating history.



— AU PIED DES BAUX-DE-PROVENCE, L'HÔTEL BAUMANIÈRE SE DÉPLOIE DANS UN PAYSAGE SAUVAGE ET PAISIBLE.  
 AT THE FOOT OF LES BAUX-DE-PROVENCE, HÔTEL BAUMANIÈRE IS SET IN A WILD AND PEACEFUL LANDSCAPE.

## L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

Niché au cœur des Alpilles, dans les replis enchanteurs du Val d'Enfer, L'Oustau de Baumanière est une institution de renommée internationale, qui accueille depuis 1947 une clientèle d'artistes, d'hommes politiques et de personnalités – de Cocteau à Chagall, de Winston Churchill au général de Gaulle, en passant par la reine Elizabeth II, qui y séjourna en 1972. Le chef Glenn Viel y orchestre en dix temps une ode à la Provence, au plus près du terroir, magnifiant la riche production du jardin potager du domaine. Ainsi, le menu Ballade des Baux propose une poétique succession de plats, d'une simplicité confinante à l'épure, subtilement révélés par des assaisonnements inédits.

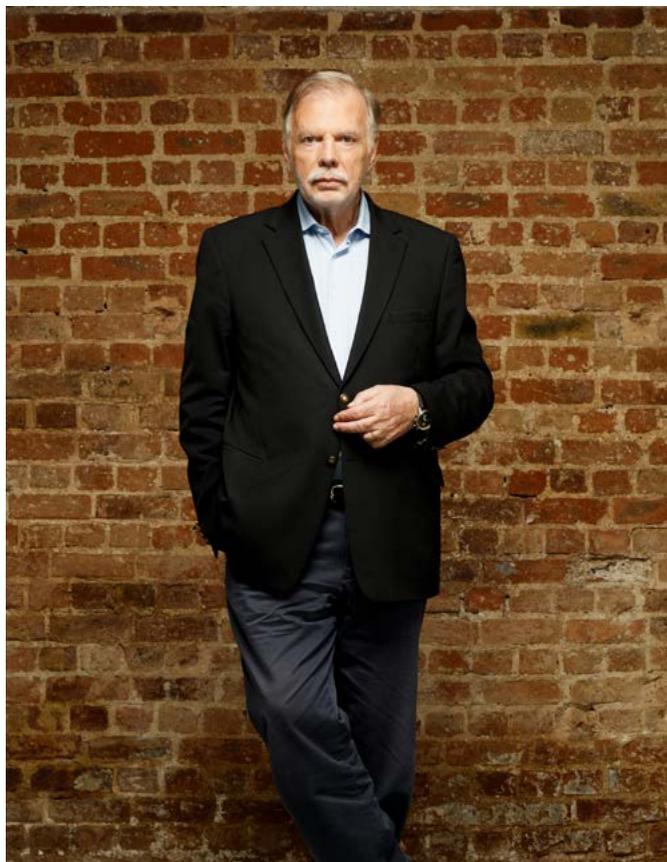
Au menu du soir, nous nous souviendrons de la tartine de sardine de Méditerranée et son crémeux de pain toasté, émouvante comme l'enfance ; du rouget lissé, intense et corsé, socca crème fermière et écailles croustillantes – extraordinaire de fraîcheur – mais aussi de l'agneau de lait (« *le vrai !* »), subtilement iodé, d'une rare finesse, rosé et fondant à souhait.

Pour accompagner ce repas, le chaleureux accueil de Jean-

André Charial, petit-fils du légendaire fondateur Raymond Thuillier et propriétaire des lieux, le chant des cigales, et quelques vins de l'impressionnante cave de Baumanière furent d'appréciables compagnons. Entre autres pépites, notre choix s'est notamment porté sur un Château Lafleur 1998, puissant et sérieux, dans une enveloppe un peu austère ; Les Carelles de Jacques Selosse, d'une texture profonde, onctueuse et enveloppante ; ainsi qu'un Chablis Grand Cru Les Clos 2008, de Vincent Dauvissat, vif, minéral, salin, d'une admirable fraîcheur et d'une grande tension.

Le chef Glenn Viel, engagé et proche de la nature, révèle l'âme du terroir méditerranéen. Il y a du cœur, dans l'assiette et au service, dans cette grande maison aux « belles manières ».

Nestling in the heart of the Alpilles, in the enchanting folds of the Val d'Enfer, l'Oustau de Baumanière is an internationally renowned institution, which since 1947 has welcomed a clientèle of artists, politicians and famous personalities - from Cocteau



—▣ JEAN-ANDRÉ CHARIAL, PROPRIÉTAIRE DE BAUMANIÈRE.  
JEAN-ANDRÉ CHARIAL, OWNER OF BAUMANIERE.

to Chagall, from Winston Churchill to General de Gaulle, not forgetting Queen Elizabeth II, who stayed there in 1972. It offers a spectacular view over the village of Les Baux. Chef Glenn Viel orchestrates a 10-course ode to Provence, focusing on the terroir and exalting the rich produce of the estate's kitchen garden. The Ballade des Baux menu offers a poetic succession of dishes of a simplicity that borders on purity, subtly enhanced by original seasoning.

From the dinner menu, we'll remember the Mediterranean sardine tartine with its creamy toasted bread, a touching souvenir of childhood; the intense, full-flavoured red mullet with farmhouse-cream socca bread and crispy scales – extraordinarily fresh! But also the suckling lamb (*"the real thing!"*), with a subtle iodine taste and rare finesse, pink and melting to perfection.

The warm welcome from Jean-André Charial, grandson of the legendary founder Raymond Thuillier and owner of the premises, the song of the cicadas, and a few wines from the impressive Baumanière cellar were the perfect accompaniment to the meal. From among other jewels on the list, we chose Château Lafleur 1998, powerful and serious, in a slightly austere package; Les Carelles from Jacques Selosse, with a deep, creamy, enveloping texture; and Chablis Grand Cru Les Clos 2008, from Vincent Dauvissat – lively, mineral, saline, with admirable freshness and great tension.

Chef Glenn Viel, committed and close to nature, reveals the soul of the Mediterranean terroir. There is heart on the plate and in the service at this great shrine to "Belles Manières".



—▣ LA TARTINE DE SARDINE DE MÉDITERRANÉE ET SON CRÉMEUX DE PAIN TOASTÉ. MEDITERRANEAN SARDINE TOAST AND TOASTED BREAD CREAM.



—▣ LA CAVE DE L'OUSTAU COMPTE PLUSIEURS MILLIERS DE RÉFÉRENCES DE VINS. THE CAVE DE L'OUSTAU LISTS SEVERAL THOUSAND WINES.

## Jean-André Charial

*Avant tout, c'est la nature qui m'inspire à Baumanière. Le cadre magnifique très minéral entre rochers, vignes et oliviers dans lequel je vis. La lumière ici est source d'inspiration. J'ai à cœur de continuer l'œuvre de mon grand-père Raymond Thuilier, commencée en 1945, en conservant l'âme de cette maison et les valeurs de partage, d'émotion et de sincérité qui l'ont animée.*

*Je fais attention à ce que nos clients se sentent bien, dans une atmosphère accueillante et conviviale, plongés dans le décor naturel des Alpilles. Qu'ils ressentent à travers les murs la présence de tous les artistes et têtes couronnées, qui sont venus à la table de L'Oustau et qu'enfin ils aient une expérience unique à cette même table, un voyage sensoriel où chacune des créations culinaires raconte une histoire dans laquelle le produit est mis en exergue dans sa version la plus authentique.*

### Une anecdote qui m'a marqué

*En 1974, Jacques Chirac invite Saddam Hussein à Baumanière pendant trois jours, afin de lui vanter les mérites de nos centrales nucléaires.*

*Tous les menus avaient été prévus à l'avance par le protocole français. Or, après le déjeuner, peu de temps avant le dernier dîner, Saddam Hussein me fait appeler et me demande de préparer un repas irakien qu'il souhaite offrir à la délégation française. Au menu, soupe de lentilles, mérrou grillé et agneau farci aux raisins et à la cannelle. Il était 15 heures, branle-bas de combat à la cuisine pour préparer un dîner irakien avec les moyens du bord pour le soir même.*

*Je m'en souviens comme si c'était hier... il y a près de cinquante ans.*

*Above all, it is nature that inspires me at Baumanière. The magnificent, very mineral setting of rocks, vines and olive trees in which I live. The light here is a source of inspiration. I am determined to continue the work of my grandfather Raymond Thuilier, which started in 1945, by preserving the soul of this house and the values of sharing, emotion and sincerity that have driven it.*

*I make sure that our guests feel at home, in a friendly and welcoming atmosphere, immersed in the natural setting of the Alpilles. I want to let them feel through the walls the presence of all the artists and royalty who have come to dine at l'Oustau, and let them enjoy a unique experience at this very table, a sensory journey where each culinary creation tells a story in which the product is showcased in its most authentic version.*

### A memorable anecdote

*In 1974, Jacques Chirac invited Saddam Hussein to Baumanière for 3 days to extol the virtues of our nuclear power plants.*

*All the menus had been planned in advance by the French diplomatic corps. However, after lunch, shortly before the last dinner, Saddam Hussein called me and asked me to prepare an Iraqi meal that he wanted to offer to the French delegation. On the menu: lentil soup, grilled grouper and lamb stuffed with raisins and cinnamon. It was already 3 p.m., so the kitchen went into full swing to prepare an Iraqi dinner for the same evening, using whatever resources were at hand.*

*That was nearly 50 years ago, but I remember it as if it were yesterday.*

## L'AUBERGE DU VIEUX PUIITS

Nous finissons ce voyage en Pays cathare à Fontjoncouse, au restaurant triplement étoilé L'Auberge du Vieux Puits. Nous sommes immédiatement saisis par la force brute et sauvage de cette nature non domestiquée. Les paysages des Corbières opèrent un formidable magnétisme, que Gilles Goujon traduit dans des assiettes remarquables d'audace et d'originalité. Une gastronomie singulière, magnifiée par une science du service sans égale, où chaque plat est un spectacle en soi, présenté par un maître d'hôtel qui fait du service une véritable performance scénique. C'est un moment d'émotion puissant que nous a offert le couple Goujon, dont l'histoire faite de persévérance, d'opiniâtreté et d'excellence, résonne comme une valeur d'exemple.

We end our trip in Cathar country, at the three-star restaurant l'Auberge du Vieux Puits in Fontjoncouse. We are immediately struck by the brute force of this untamed nature; the landscapes of the Corbières exert a remarkable magnetism, which Gilles Goujon translates into dishes of remarkable boldness and originality. A unique gastronomy, exalted by an unrivalled science of service, where each dish is a spectacle in itself, introduced by a maître d'hôtel who turns service into a performance worthy of the stage. The Goujons, a couple whose story of perseverance, doggedness and excellence is a shining example to others, offered us a powerful emotional moment.



— GILLES GOUJON, LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ DE L'AUBERGE DU VIEUX PUIITS. THREE-MICHELIN-STARRED CHEF GILLES GOUJON, AT L'AUBERGE DU VIEUX PUIITS.

# CHÂTEAU ANGELUS 1961 & 2011

Quand le XXI<sup>e</sup> siècle rencontre le XX<sup>e</sup> siècle,  
par Marc Almert

*When the 21st century meets the 20th century, by Marc Almert*

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNA SCHURTZ

Jeune prodige de la sommellerie, sacré en 2019 meilleur sommelier du monde à seulement 27 ans, Marc Almert est un insatiable passionné. Originaire de Cologne, en Allemagne, il a mis son talent au service des plus grands palaces germaniques, avant de rejoindre en 2017 l'exceptionnelle table du Pavillon (2 étoiles) de Baur au Lac, à Zurich. Ce grand voyageur parcourt régulièrement le monde à la rencontre des plus grands vigneron comme de domaines plus confidentiels. Il nous a fait le plaisir de sa visite pour venir déguster auprès de Stéphanie de Boüard-Rivoal les millésimes 1961 et 2011 de Château Angelus.

A young prodigy, crowned best sommelier in the world in 2019 at the age of just 27, Marc Almert is an insatiable enthusiast. A native of Cologne, Germany, he put his talents to good use in the finest luxury hotels in Germany before joining an exceptional restaurant, Pavillon (2 stars) at the Hotel Baur au Lac in Zurich, in 2017. This great traveller regularly crosses the globe to meet the greatest winegrowers as well as more exclusive estates. We were delighted when he came to taste the 1961 and 2011 vintages of Château Angelus with Stéphanie de Boüard-Rivoal.



—▢ MARC ALMERT DÉGUSTANT LES MILLÉSIMES 1961 ET 2011 DE CHATEAU ANGELUS. MARC ALMERT TASTING THE 1961 AND 2011 VINTAGES OF CHATEAU ANGELUS.



— CHÂTEAU ANGELUS 1961.

# Château Angelus 1961

par Marc Almert

L'ouverture d'une bouteille de ce millésime légendaire est associée à de grandes attentes, mêlées à une question : « Ce vin est-il encore vivant ou a-t-il dépassé son apogée ? » Je peux vous dire que ce 1961 s'est montré à son apogée, avec une belle élégance qui a pris du temps à évoluer dans le verre, mais qui a ensuite littéralement chanté une symphonie de fruits rouges délicats, de notes épicées captivantes, et d'acidité vive. Les tanins étaient doux et soyeux, et la finale très longue et extrêmement complexe, car le vin ne montrait aucun signe de fatigue lorsqu'il a été aéré, mais révélait plutôt des couches supplémentaires d'arômes tertiaires, de sous-bois et de champignons sautés. Quel plaisir de découvrir qu'un vin de l'âge de mes parents possède encore une vivacité aussi remarquable et peut espérer rester au sommet de son parcours de vie quelques années encore. Une belle expérience en soi, mais aussi un superbe accord avec des plats plus légers de volaille sauvage.

When opening a bottle of this legendary vintage, one has many expectations, mingled with a question... "is it still alive, or gone past its peak?" Well, this 1961 very much showed right on its peak, with a beautiful elegance that took some time to evolve in the glass, but then quite literally sang a symphony of delicate red fruits, an enthralling spiciness, and reviving acidity. The tannins were smooth as silk, and the after-taste very long and extremely complex, as the wine showed no signs of tiring upon aeration, but rather of unveiling further layers of tertiary, forest floor and sautéed mushroom aromas. What a pleasure to behold, that a wine of the age of my parents still has this amazing vivaciousness about it and can still look forward to remaining atop the peak of its life journey for some years to come. A beautiful experience on its own, but also a superb pairing with lighter dishes of wild poultry.



Cette année-là  
A look back at what  
happened that year

# 1961

12 avril April 12th

Premier vol orbital d'un homme dans l'espace, Yuri Gagarine, à bord du Vostok 11.

First orbital flight by a man in space, Yuri Gagarin on board Vostok 11.

12 et 13 août August, 12 & 13th

Construction du mur de Berlin, symbole le plus marquant d'une Europe divisée en deux durant la guerre froide.

Construction of the Berlin Wall, the most striking symbol of a Europe divided in two during the Cold War.

1<sup>er</sup> juillet July 1<sup>st</sup>

Naissance de Diana Spencer, dite Lady Di, première épouse du Prince de Galles, et mère des princes William et Harry.

Birth of Diana Spencer, known as Lady Di, first wife of the Prince of Wales, and mother of princes William and Harry.

6 décembre December 6th

Sortie au cinéma du film *Diamants sur canapé*, avec Audrey Hepburn en vedette.

Release of the film *Breakfast at Tiffany's*, starring Audrey Hepburn.

## En coulisses, *Behind the scenes* avec Hubert de Bouïard de Laforest

Le millésime 1961, produit par mon père Jacques, est un vin mythique ; il est considéré comme faisant partie des très grands millésimes bordelais. Une vague de froid tardive, aux alentours du 15 mai, stoppe une partie de la floraison. C'est donc une toute petite récolte qui est vendangée, de l'ordre de 15 hectolitres/hectare, mais c'est une récolte de grande qualité, grâce à des conditions météorologiques excellentes tout au long de l'été et du début de l'automne.

Une anecdote amusante sur ce millésime, c'est qu'à l'époque les primeurs se faisaient sur pied : toute la vendange était vendue dès la taille, c'était un sacré pari ! Mais les rendements extrêmement faibles de 1961 ont sonné le glas de ce système, et c'est à partir de cette année-là que se sont mises en place les campagnes primeurs telles qu'on les connaît maintenant.

The 1961 vintage, produced by my father Jacques, is a legendary vintage, considered to be one of the greatest in Bordeaux. A late cold snap, around 15 May, partly stopped the flowering. It was thus a very small harvest, in the order of 15hl/ha, but of high quality thanks to excellent weather conditions throughout the summer and in early autumn.

An amusing anecdote about this vintage is that, at the time, the primeurs were sold on the vine: the entire harvest was sold as soon as it had been pruned, which was quite a gamble! But the extremely low yields of 1961 sounded the death knell for this system, and it was from that year onwards that the primeur campaigns as we know them today were introduced.

# Château Angelus 2011

par Marc Almert

Quel vin ! De prime abord, le nez est dominé par des arômes de fruits noirs mûrs et sombres, notamment de prunes et de cerises foncées. D'autres arômes s'épanouissent lorsque le vin est aéré, notamment le cassis, la noix de muscade, l'iode et une belle touche fumée. En bouche, les tanins sont encore fermes et jeunes, mais l'acidité vive et le caractère fruité opulent confèrent au vin un équilibre harmonieux et lui donnent une allure très racée et élégante. Dégusté plusieurs fois au cours d'une période d'une heure, il n'a cessé de révéler une autre senteur, une autre saveur, une autre dimension. Pour le service au restaurant, je décanterais certainement ce vin et donnerais aux convives l'occasion de le déguster au cours de plusieurs séquences de leur menu, en commençant par un plat intermédiaire à base de champignons et en atteignant son apogée avec un magnifique plat principal de bœuf ou de gibier. Quel plaisir de découvrir ce vin et de pouvoir le comparer à son cousin âgé d'un demi-siècle de plus !

Wow! The first nose is brim full with mature, dark black fruit, notably plum and darker cherries. With more aeration, we see an unfolding of more aromas, some black currant, some nutmeg, some iodine as well as a beautiful smoky touch. On the palate, the tannin still shows with firm youth, however the lively acidity and opulent fruit character, give the wine a harmonious balance and make it seem very poised and elegant. Tasted over an hour, it kept revealing another scent, another flavour, another dimension... served in a restaurant setting, I would definitely decant this wine and give the guests experience to enjoy it over the course of several parts of their menu, starting with mushroom based intermediate course and then peaking with a beautiful beef or venison main course. A true delight to discover this wine, as well as comparing it to its cousin half a century older!



## Cette année-là A look back at what happened that year 2011

Le mouvement de protestation politique connu sous le nom de « Printemps arabe » s'intensifie en 2011, avec des soulèvements dans plusieurs pays du Maghreb qui s'étendront à certaines régions du Moyen Orient.

The political protest movement known as the Arab Spring intensified in 2011, with uprisings in several Maghreb countries spreading to parts of the Middle East.

29 avril April 29th

Mariage royal du prince William et de Kate Middleton à l'abbaye de Westminster à Londres.

Royal wedding of Prince William and Kate Middleton at Westminster Abbey in London.

4 décembre December 4th

La Nasa annonce la découverte d'exoplanètes habitables grâce à la sonde Kepler.

NASA announces the discovery of habitable exoplanets thanks to the Kepler probe.

18 décembre December 18th

Décès de Václav Havel, écrivain, dissident et ancien président de la République tchèque.

Death of Vaclav Havel, writer, dissident and former President of the Czech Republic.

## En coulisses, *Behind the scenes* avec Stéphanie de Boüard-Rivoal

Le millésime 2011, vinifié par mon père Hubert, a débuté sur un printemps précoce et particulièrement chaud, annonciateur d'un grand millésime ; mais un été frais et humide est venu compliquer le travail des vignerons. Une climatologie inédite à laquelle les équipes du domaine ont dû s'adapter en travaillant sans relâche : gestion de l'enherbement et travail des sols, effeuillage et éclaircissage précoces. Arrive le mois de septembre, chaud et sec : des conditions exceptionnelles permettant de récolter de manière optimale.

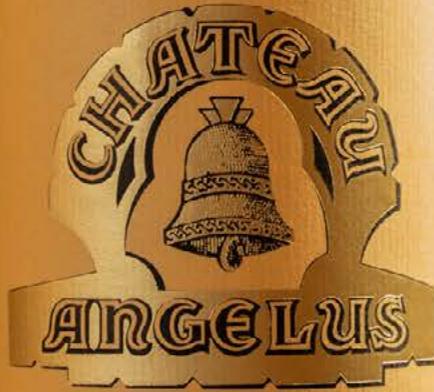
Le vin s'ouvre sur des arômes purs de fruits mûrs. Après une attaque franche, il offre des tanins fins, soyeux, serrés, liés par une belle ampleur. La finale est d'une grande élégance, pleine de fraîcheur.

The 2011 vintage, produced by my father Hubert, started with an early and particularly warm spring, heralding a great vintage, but a cool and wet summer complicated the work of the winemakers. The estate teams had to adapt to these unprecedented weather conditions by working tirelessly: grass cover management and tillage, early leaf removal and bunch thinning. Then came a hot and dry September: exceptional conditions, allowing harvesting in optimum conditions.

The wines open with pure aromas of ripe fruit. After a clean attack, they offer fine, silky, taut tannins, brought together by the good volume. The finish is of great elegance and freshness.

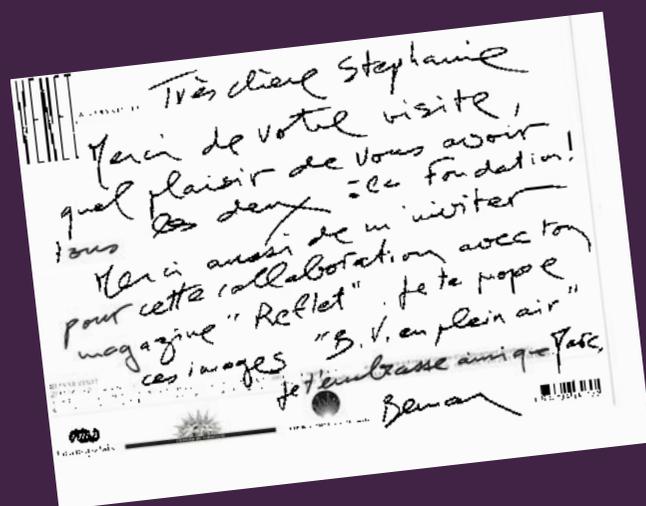


ANGELUS  
Premier Grand Cru Classé

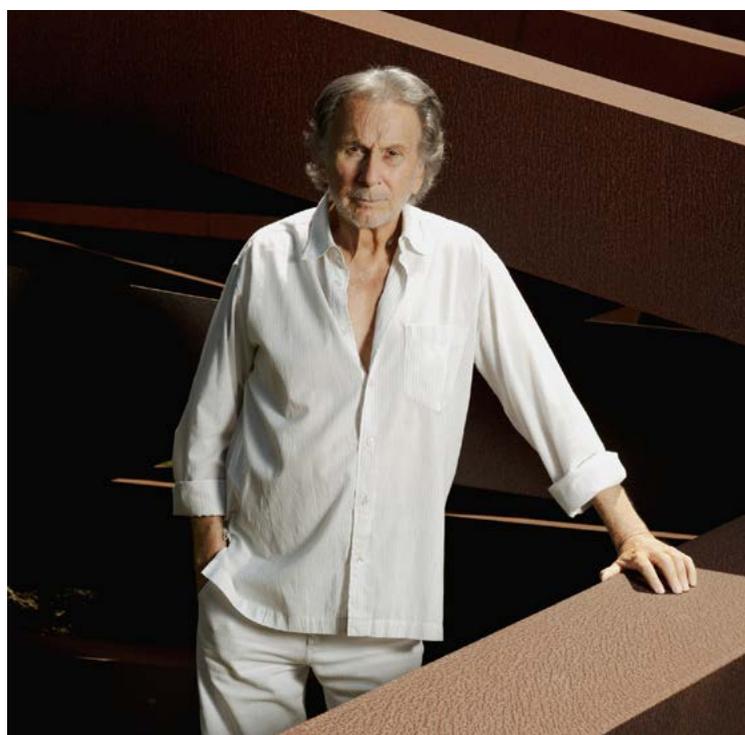


2011

HÉRITIERS DE BOÛARD DE LAFOREST  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



# PORT- FOLIO



Bernar Venet,  
*le maître de la matière et des formes*

*The master of matter and form*

Bernar Venet est un artiste conceptuel français figurant parmi les plus grands noms de la scène artistique internationale. Connu pour ses sculptures monumentales en acier Corten et ses expérimentations avec des matières comme le charbon, l'asphalte et l'acier, Bernar vit et travaille au Muy en France où il crée en 2014 la Venet Foundation qui sert de musée et d'archives pour son œuvre et ses collections.

Bernar Venet is a French conceptual artist and one of the biggest names on the international art scene. Known for his monumental sculptures in corten steel and his experiments with materials such as coal, asphalt and tar, Bernar Venet lives and works at Le Muy (Var) in France, where in 2014 he created the Venet Foundation, which serves as a museum and archive for his work and his collections.



**195.5° ARC X 14**, 2012

ACIER CORTEN | CORTEN STEEL

DIMENSIONS VARIABLES | VARIABLE SIZE

VUE D'EXPOSITION : CLIVEDEN NATIONAL TRUST, ROYAUME-UNI, 2017

EXHIBITED: CLIVEDEN NATIONAL TRUST, UNITED KINGDOM, 2017

PHOTO : ©JONTY WILDE, ©BERNAR VENET



**85.8° ARC X 16**, 2011

ACIER CORTEN | CORTEN STEEL  
HAUTEUR : 22 M | HEIGHT: 22 M

VUE D'EXPOSITION : « VENET À VERSAILLES », CHÂTEAU DE VERSAILLES, FRANCE, 2011  
EXHIBITED: "VENET AT VERSAILLES", CHÂTEAU DE VERSAILLES, FRANCE, 2011  
PHOTO : ©BERNAR VENET



*6 ARCS : PERCEPTION INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR, 2023*

ACIER CORTEN ET BÉTON | CORTEN STEEL AND CONCRETE  
LONGUEUR : 25 M | LENGTH: 25 M  
COLLECTION : LE MUY, FRANCE  
PHOTO : ©BERNAR VENET



**88.5° ARC X 8**, 2012

ACIER CORTEN | CORTEN STEEL  
HAUTEUR : 27 M | HEIGHT: 27 M  
COLLECTION : GIBBS FARM, NOUVELLE-ZÉLANDE | NEW ZEALAND  
PHOTO : ©BERNAR VENET



**2 ARCS X 4, 2006**

ACIER CORTEN | CORTEN STEEL  
VUE D'EXPOSITION : « BERNAR VENET : SOTHEBY'S AT ISLEWORTH »,  
ORLANDO, FLORIDE, ÉTATS-UNIS, 2008  
EXHIBITED: "BERNAR VENET: SOTHEBY'S AT ISLEWORTH",  
ORLANDO, FLORIDA, UNITED STATES, 2008  
PHOTO : ©BERNAR VENET



**220.5° ARC X 24, 2007**

ACIER CORTEN | CORTEN STEEL  
HAUTEUR : 3,30 M | HEIGHT: 3.30 M  
VUE D'EXPOSITION : « BERNAR VENET: SOTHEBY'S AT ISLEWORTH »,  
ORLANDO, FLORIDE, ÉTATS-UNIS, 2008  
EXHIBITED: "BERNAR VENET: SOTHEBY'S AT ISLEWORTH",  
ORLANDO, FLORIDA, UNITED STATES, 2008  
PHOTO : ©BERNAR VENET

Odyssey

PER-  
SON-  
NALI-  
TES



90

COMPAGNIE FLEXJET

MARINE EUGÈNE,  
L'AVION DÈS DEMAIN ?

*Marine Eugène, the aircraft of the future?*

94

CHEF YASUHIKO MITANI

SUSHI MITANI

*Sushi Mitani*

100

ANNE VATAN

CLOS LA NÉORE,  
MÉTÉORE DE SANCERRE

*Clos la Néore, the meteor of Sancerre*

106

LE GRAND BELLEVUE

DANIEL KOETSER,  
ÉTOILE DES NEIGES

*Daniel Koetser, star of the snow*

112

FLOC'H

ON NE BADINE PAS  
AVEC LA LIBERTÉ

*You don't mess with freedom*

118

ENTRETIEN CROISÉ

LAURENT GARDINIER &  
STÉPHANIE de BOÜARD-RIVOAL

*Joint interview*



Marine Eugène

# L'AVION DÈS DEMAIN ?

The aircraft of the future?



—▣ MARINE EUGÈNE, DIRECTRICE EUROPE DE LA COMPAGNIE FLEXJET. MARINE EUGÈNE, EUROPEAN DIRECTOR OF FLEXJET COMPANY.



Directrice Europe de la compagnie Flexjet, offrant une mise à disposition très rapide d'une flotte d'avions privés à une clientèle d'affaires, Marine Eugène défend un modèle pérenne dans un secteur devant composer avec l'urgence climatique.

« Mon histoire, c'est celle d'une petite fille qui grandit en Normandie et qui rêve de voir le monde. » Marine Eugène a le sens de la formule. Celle qui est aujourd'hui à la tête de la division Europe de l'un des plus grands acteurs de l'aviation privée, Flexjet, a trouvé comment résumer le moteur de l'ascension l'ayant conduite à ce sommet-là. Élevée au Havre, « une ville tournée vers l'extérieur, dans laquelle j'ai notamment appris à naviguer », la jeune femme y suit son parcours scolaire puis y étudie à l'université, « elle aussi très ouverte vers l'international ». Elle y saisit l'occasion d'aller terminer sa formation à Shanghai, entre 1999 et 2001. « La Chine d'alors, c'était un peu un mélange entre le New York du XIX<sup>e</sup> siècle et le Far West », sourit celle qui est à cette époque responsable de grands comptes pour le groupe de logistique Schenker. « Je me souviens que nous étions payés en cash et que nous devions faire la queue pour aller convertir notre argent en dollars auprès de bureaux de change pas toujours très légaux. Plus globalement, Shanghai était une ville fascinante mais épuisante. Impossible de se reposer tant il y avait de la vie ! J'y ai rencontré mon mari, écossais, et nous avons eu envie de rentrer en Occident. »

Direction Londres pour le couple, où Marine Eugène cherche un emploi. « C'était encore l'époque des petites annonces dans les journaux, se souvient-elle. J'en ai vu une pour NetJets, et c'est ainsi que je suis tombée dans l'aviation d'affaires. » La société, rachetée en 1998 par le milliardaire américain Warren Buffet, cherche alors à se développer dans les pays francophones

▬ LE PRAETOR 600 ACCUEILLE JUSQU'À NEUF PASSAGERS.  
THE PRAETOR 600 CARRIES UP TO NINE PASSENGERS.

et en Europe en particulier. La Normande gravit de nombreux échelons, restant près de quinze ans dans l'entreprise qui la mène à exercer ses responsabilités sur le Vieux Continent. Elle ne la quitte qu'en 2019, pour devenir directrice générale de Flexjet, basée à Londres. « Après des années compliquées liées au Covid et au Brexit, la compagnie a vraiment pris son envol et compte aujourd'hui une centaine de clients. Soucieux de la bonne utilisation de leurs capitaux, de leurs responsabilités auprès de leurs actionnaires, mais aussi de leur impact environnemental, ceux-ci sont copropriétaires des avions qu'ils peuvent réserver en nous prévenant douze heures à l'avance. Ils embarquent en une dizaine de minutes, depuis plus de 5 000 aéroports », résume Marine Eugène.

### Nous devons continuer à voyager

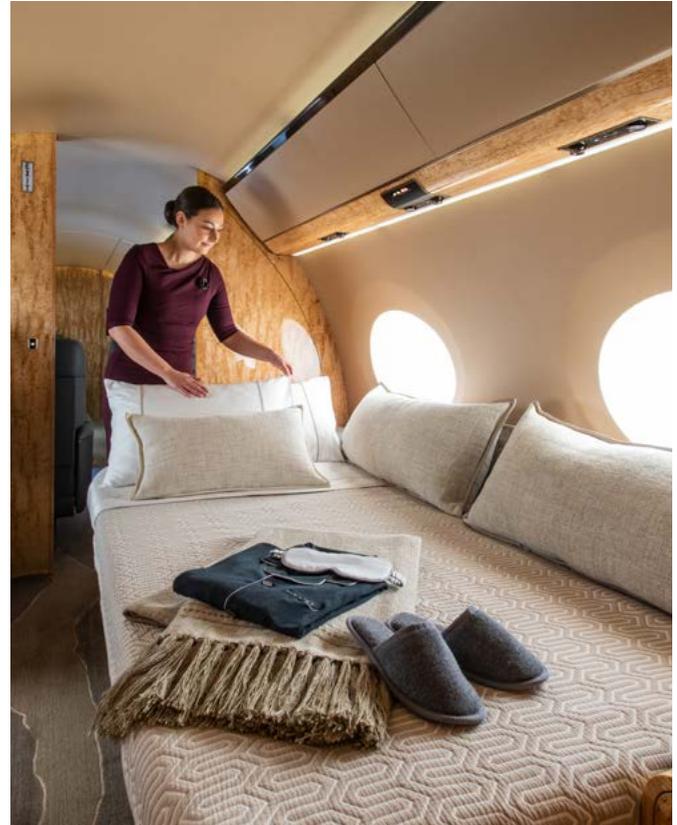
Un business florissant, dont le modèle paraît pourtant difficilement compatible avec l'urgence climatique et les transitions qu'elle impose. « Je n'en ignore rien. J'ai deux enfants, de 13 et 14 ans, qui me questionnent régulièrement là-dessus. Aussi faisons-nous des efforts tout particuliers dans ce sens », assure-t-elle. Avant d'illustrer : « D'abord, tous nos avions sont récents. Et la différence est immense, en termes de consommation, entre un appareil qui a 20 ans et les nôtres. Ensuite, nous avons repensé notre organisation pour réduire des deux tiers nos vols à vide. Et puis, nous allons au-delà de ce que nous demande la loi : nous ne proposons pas une compensation carbone, nous l'imposons à nos clients, à 300 %. Donc nous achetons trois fois plus de crédits que ce que nous émettons. » Crédits investis ensuite dans des projets de réduction d'émissions. « Nous nous sommes aussi fixé le cap de 12 % de nos vols assurés grâce aux biocarburants d'ici à 2030. Ceux-ci sont certes critiqués, mais la nouvelle génération utilise les déchets agricoles », rappelle la directrice Europe de Flexjet.

La véritable révolution devrait venir des appareils fonctionnant à l'hydrogène, à l'électricité ou à l'énergie solaire. « *Tous les jours, des avions volent sans carburant. On peut estimer que ces technologies seront mûres d'ici dix ou quinze ans. Autant dire demain ! C'est un espoir auquel nous contribuons, notamment en étant donateurs d'un fonds de recherche sur le sujet à l'Université de Cambridge* », insiste Marine Eugène. Avant de reprendre l'image de la petite fille qui rêvait de voyager, pour conclure : « *On doit changer notre façon de consommer, c'est certain. Mais que serait un monde dans lequel les échanges culturels, la découverte des autres, ne se feraient plus, ou beaucoup moins qu'auparavant ? Je pense que nous pouvons et devons continuer à voyager. On travaille pour parvenir à le faire encore, de manière durable.* »

Marine Eugène, European Director of Flexjet, a company that provides a fleet of private aircraft to business customers at very short notice, defends a sustainable model in a sector that has to deal with the urgent need to tackle climate change.

*"My story is that of a little girl growing up in Normandy who dreamt of seeing the world."* Marine Eugène has a way with words. The woman who now heads up the European division of one of the biggest players in private aviation, Flexjet, easily finds a way to sum up the driving force behind her rise to the top. Brought up in Le Havre, *"an outward-looking town, where I learnt to sail"*, the young woman went to school there and then studied at university, *"also very open to the international scene"*. She jumped at the chance to complete her training in Shanghai between 1999 and 2001. There, she was head of key accounts for the Schenker logistics group: *"China at the time was a bit like a cross between 19th-century New York and the Wild West,"* she recalls with a smile. *"I remember that we were paid in cash and had to queue to convert our money into dollars at bureaux de change that weren't always very official. On the whole, Shanghai was a fascinating city, but exhausting. With so much going on, it was impossible to rest! I met my Scottish husband there, and we wanted to move back to the West."*

The couple headed to London, where Marine Eugène looked for a job. *"It was still the era of small ads in the newspapers,"* she recalls. *"I saw one for NetJets, and that's how I got into business aviation."* The company, which was bought by American billionaire Warren Buffet in 1998, was looking to expand in French-speaking countries, and in Europe in particular. This native of Normandy rose through the ranks, staying with the company for almost 15 years with responsibility for continental Europe. She only left in 2019 on being appointed Managing Director of FlexJet, based in London. *"After several years complicated by Covid and Brexit, the company has really taken off and now has around a hundred customers. Concerned about proper use of their capital, responsibilities to shareholders and environmental impact, they are co-owners of the aircraft, which they can book by giving us 12 hours' notice. They can board in around ten minutes at more than 5,000 airports,"* says Marine Eugène.



— LES JETS SONT ÉQUIPÉS DE COUCHETTES.  
THE JETS ARE EQUIPPED WITH SLEEPING COMPARTMENTS.

### “We must continue to travel”.

It's a flourishing business, but its model seems difficult to reconcile with the climate emergency and the transitions it requires. *"I'm fully aware of that. I have two children, aged 13 and 14, and they regularly ask me about it. We are therefore making very determined efforts in this direction,"* she says. Before going on to give some examples: *"First, all our aircraft are recent models. And there is an enormous difference in consumption between a 20-year-old aircraft and ours. Then, we have re-organised to reduce our empty flights by two-thirds. And we go beyond what the law requires: we don't just offer carbon offsetting, we impose it on our customers, and at 300%. Hence we buy three times more credits than we emit."* Credits that are then invested in emission reduction projects. *"We have also set ourselves the target of having 12% of our flights powered by biofuels by 2030. Biofuels are certainly criticised, but the new generation use agricultural waste,"* says the European director of FlexJet. The real revolution is likely to come from aircraft powered by hydrogen, electricity or solar energy. *"Every day, there are planes flying without fuel. We can estimate that these technologies will be mature within ten or fifteen years. Which is just around the corner! We are contributing to this ambition, in particular by donating to a research fund on the subject at Cambridge University,"* insists Marine Eugène, before returning to the image of the little girl who dreamt of travelling to conclude: *"We must change the way we consume, that's for sure. But what sort of world would it be if cultural exchanges and the discovery of others were no longer possible, or much less so than in the past? I believe that we can and must continue to travel. We're working on still being able to do so, in a sustainable way."*

PERSONNALITÉS



Chef Yasuhiko Mitani

# SUSHI MITANI

Sushi Mitani

PAR ALICE COUTANCEAU



— CHEF YASUHIKO MITANI.

Le sushi est l'incarnation parfaite de l'esthétique japonaise : la simplicité et le minimalisme cachent une complexité et une richesse immenses — que Sushi Mitani a élevées au rang de véritable œuvre d'art. Avec seulement huit places, dissimulées derrière une lourde porte, marquée d'une enseigne pas plus grosse qu'un carreau de ciment, on peut facilement passer devant ce géant gastronomique sans sourciller. Pourtant, cette Mecque du sushi attire les gastronomes du monde entier, qui doivent se plier au difficile protocole de réservation pour espérer goûter à des sushis souvent présentés comme étant les meilleurs au monde : il faut s'y prendre plusieurs années à l'avance pour rencontrer la cuisine du chef Yasuhiko Mitani.

*Vous avez aujourd'hui trois adresses à Tokyo. Quel est votre parcours ?*

Cette année, je fête mes 40 ans dans le monde de la gastronomie. J'ai commencé ma formation à l'âge de 16 ans, avant de devenir chef cuisinier chez Rozan à Shinjuku (Tokyo) pendant dix ans. J'ai fini par monter mon propre restaurant en 2006.

*Il est extrêmement difficile d'obtenir une table dans vos restaurants, avec une attente pouvant aller jusqu'à cinq ans ! Comment expliquez-vous un tel succès ?*

Mon but de départ n'était nullement de créer un restaurant où l'on ne peut pas réserver. Je suis simplement vrai avec les clients qui sont là, ce jour-là, à ce moment précis... C'est la seule chose qui me tienne à cœur.

*Le choix des meilleurs produits, une technique parfaite, des combinaisons surprenantes...*

*D'où vient cette quête de perfection chez vous ?*

*Comment choisissez-vous les espèces de poissons que vous travaillez ?*

Ce qui m'anime, ce sont les rencontres, que ce soit avec les pêcheurs, les agriculteurs, les producteurs de saké, de vin... Tous les artisans avec qui je travaille partagent un sens profond du patrimoine et de la tradition. Ces produits, façonnés par la passion, issus de sélections et de gestions minutieuses, s'apparentent selon moi à de véritables œuvres d'art. Je considère qu'il n'y a pas de création supérieure à celle nourrie de rencontres humaines, c'est pourquoi j'ai un tel respect pour mes producteurs.

*Votre recette de riz à sushi est très élaborée, avec plusieurs sortes de vinaigres de riz et de la lie de saké à différents stades de maturation. Combien de temps avez-vous mis pour la mettre au point ?*

Je mélange trois types de vinaigre : du vinaigre rouge, noir et de riz. Comme vous le savez, le riz a une place extrêmement importante dans la fabrication des sushis. Son aspect et sa texture changent selon l'année, le mois, le climat... J'écoute toujours la voix du riz, afin de pouvoir réagir dans n'importe quelle condition et proposer le meilleur mariage avec le poisson. J'ai mis huit ans à finaliser la recette actuelle, et je poursuis encore ma recherche autour du vinaigre pour sushi.

*Vous proposez de très beaux sakés, mais vous êtes également un pionnier en matière d'accords sushi et vin, notamment avec de grands vins rouges.*

*Pouvez-vous nous parler de ce mariage inhabituel ?*

Ce mariage est issu de recherches que j'ai effectuées sur les variétés de raisin, mais aussi sur le tannin, la puissance, la fraîcheur, la minéralité, l'acidité du vin rouge. Il est déjà établi que l'umami du vin rouge rehausse naturellement la sapidité du poisson.

Un accord de sushi avec un vin comme Château Angelus, par exemple, nécessite une réflexion très approfondie. Ce sont des vins élégants et généreux, profondément marqués par l'empreinte de leur terroir.

Le plus important pour moi est d'avoir une connaissance intime de l'histoire du vin, de sa naissance à sa production. Les millésimes de la première moitié des années 1990 se marient parfaitement avec le thon d'hiver ; ceux de la deuxième moitié avec le thon d'été. Les millésimes des années 1980 sont excellents avec la bonite.



—▫ L'ENTRÉE BIEN CACHÉE DE SUSHI MITANI, À TOKYO. THE WELL-HIDDEN ENTRANCE TO SUSHI MITANI, IN TOKYO.

Tout comme les êtres humains, les matières premières sont riches de diversité et d'originalité : un cuisinier doit les accompagner pour en souligner l'excellence. La combinaison entre les poissons que je source et les vins d'Angelus suscite donc un tout nouveau goût. Un accord mets-vin n'est pas un simple rendez-vous entre deux éléments, il s'agit d'une rencontre de cultures différentes et c'est un point à ne pas négliger. Je suis persuadé que d'avoir fait connaissance avec la propriétaire d'Angelus, ma très chère Stéphanie, a fortement contribué à l'épanouissement de l'expression de mes créations culinaires. L'essentiel est de créer un nouveau goût grâce à ce mariage.

### *Envisagez-vous d'ouvrir des restaurants à l'étranger ?*

L'ouverture d'un nouveau restaurant à New York est prévue pour 2025, avec une même exigence dans la provenance de nos produits. La cave sera composée avec une sélection tout aussi rigoureuse, et les poissons seront livrés en provenance directe du Japon.

### *Et en France, peut-être ?*

J'adore la France et j'y pense. Si j'ai l'occasion d'y ouvrir un restaurant, ma ville de prédilection serait Saint-Émilion. Ne serait-ce pas extraordinaire de pouvoir proposer aux touristes et amateurs de vin cet étonnant mariage de sushis avec du Château Angelus !



—▫ LE CHEF YASUHIKO MITANI TRAVAILLANT SES ACCORDS METS-VINS AVEC UN CHÂTEAU ANGELUS 2000. CHEF YASUHIKO MITANI WORKS ON HIS FOOD AND WINE PAIRINGS WITH A CHÂTEAU ANGELUS 2000.

Sushi is the perfect embodiment of Japanese aesthetics: simplicity and minimalism conceal immense complexity and richness - which Sushi Mitani has elevated to the status of a true work of art. With just eight seats, hidden behind a heavy door, marked with a sign no bigger than a cement tile, it's easy to walk past this gastronomic giant without batting an eyelid. However, this Mecca for sushi lovers attracts gourmets from all over the world, who have to comply with the difficult reservation protocol if they hope to sample sushi that is often described as the best in the world: you have to book several years in advance to experience the cuisine of M. Mitani.

*You now have three restaurants in Tokyo. Can you tell us about your career path?*

This year, I celebrate my 40th year in the world of gastronomy. I started my training at the age of 16, before becoming a chef at Rozan in Shinjuku (Tokyo) for ten years. I ended up opening my own restaurant in 2006.

*It is extremely difficult to get a table in your restaurants, with a wait of up to five years! How do you explain this success?*

My initial aim was by no means to create a restaurant where you couldn't make a reservation. I'm simply true to the customers who are there, on that day, at that precise moment... that's all that matters to me.

*The choice of the best products, perfect technique, surprising combinations... Where does your quest for perfection come from? How do you choose which species of fish you work with?*

What drives me is meeting people, whether fishermen, farmers, saké producers or wine producers. All the producers I work with share a deep sense of heritage and tradition. In my opinion, these products, shaped by passion and the result of meticulous selection and management, are veritable works of art. I believe that there is no greater creation than that nurtured by human encounters, which is why I have such respect for my producers.

*Your sushi rice recipe is very elaborate, with several types of rice vinegar and saké lees at different stages of maturation. How long did it take you to develop it?*

I mix three types of vinegar: red vinegar, black vinegar and rice vinegar. As you know, rice plays an extremely important role in making sushi. Its appearance and texture change according to the year, the month, the climate. I always listen to the voice of the rice, so that I can react to any situation and offer the best match with the fish. It took me eight years to finalise the current recipe, and I'm still researching vinegar for sushi.

*You offer some very fine sakés, but you're also a pioneer in sushi and wine pairings, particularly with great red wines. Can you tell us about this unusual marriage?*

This marriage is the result of research I carried out on grape varieties, but also on the tannin, power, freshness, minerality and acidity of red wine. It has already been established that the Umami in red wine naturally enhances the flavour of fish. Pairing sushi with a wine like Château Angelus, for example, requires very careful consideration. These are very elegant, generous wines, strongly marked by their terroir.

The most important thing for me is to have an intimate knowledge of the history of wine, from its birth to its production. Vintages from the first half of the 1990s go perfectly with winter tuna; those from the second half with summer tuna. Vintages from the 1980s are excellent with bonito.

Just like human beings, raw materials are rich in diversity and originality: a chef must accompany them to highlight their excellence. The pairing of the fish I source and the wine of Angelus has thus given rise to a whole new taste. A wine and food pairing is not simply a meeting of two elements, it's a meeting of different cultures, and that's a point that shouldn't be overlooked. I'm convinced that meeting the owner of Angelus, my dear friend Stéphanie, has contributed greatly to the blossoming of my culinary creations. The key is to create a new taste through this marriage.

*Would you consider opening restaurants outside Japan?*

The opening of a new restaurant in New York is planned for 2025, with the same exacting standards for the provenance of our products. The wine cellar will be stocked with equal rigour and the fish will be delivered from Japan.

*And what about France?*

I love France and I'm thinking about it! If I have the opportunity to open a restaurant there, my town of choice would be Saint-Émilion. Wouldn't it be extraordinary to be able to offer tourists and wine lovers this amazing combination of sushi and Château Angelus!

**SUSHI MITANI**  
1-4-1 YOTSUYA SHINJYUKU-KU TOKYO

**KIOICHO MITANI**  
1-2 KIOI TERRACE 3F, KIOICHO, CHIYODA -KU TOKYO

**KIOI VILLA**  
1-2 KIOOI TERRACE 2F, KIOICHO, CHIYODA-KU TOKYO



— LE CHEF MITANI PRÉPARANT L'ANGUILLE DE MER FAÇON EDO-YAKI.  
CHEF MITANI PREPARES SEA EEL EDO-YAKI STYLE.



— LA SAVEUR RICHE DE L'ANGUILLE SE MARIE SUBTILEMENT AUX  
ARÔMES DE CHÂTEAU ANGELUS 2000. THE RICH FLAVOUR OF THE EEL  
BLENDS SUBTLY WITH THE AROMAS OF CHÂTEAU ANGELUS 2000.

## Plat en accord avec un Angelus 2000

Une anguille de mer pêchée en début d'été, préparée à la façon Edo-yaki (filet grillé d'abord, cuit à la vapeur, et de nouveau grillé), dressée telle quelle sans aucun assaisonnement ni sauce. L'umami de la matière première est majestueusement sublimé par un Château Angelus 2000 pour le plus grand bonheur des clients. La saveur riche du produit se marie subtilement à celle du vin... c'est l'accord parfait, par excellence.

## Dish paired with Angelus 2000

Sea eel caught in early summer, prepared Edo-yaki style (fillet grilled first, then steamed and grilled again), served as is without any seasoning or sauce. The Umami of the raw material is majestically enhanced by Château Angelus 2000, to the delight of guests. The rich flavour of the fish blends subtly with that of the wine... it's the perfect match, par excellence.



Clos la Néore

# MÉTÉORE DE SANCERRE

The meteor of Sancerre



— CLOS LA NÉORE, UNE DES PLUS BELLES EXPRESSIONS DU SAUVIGNON.  
CLOS LA NÉORE, ONE OF THE MOST FINEST EXPRESSIONS OF SAUVIGNON BLANC.

Replié sur un hectare de la côte des Monts Damnés, sur le haut de Chavignol en plein Centre-Val de Loire, le Domaine Vatan cultive sa singularité à travers une seule cuvée, un blanc confidentiel uniquement proposé en magnum. Sublime !

C'est un petit bout de terre que les initiés connaissent. Une bande de terres blanches agrippée à la ligne d'horizon, qui court le long de la pente et dessine le berceau de la famille Vatan. Sur ce terroir caillouteux travaillé à la main, riche en fossiles marins, où le soleil brûle le sol au cœur de l'été, la terre rend au centuple, offrant des raisins pleins et pulpeux, insolents de parfums. Les Monts Damnés sont un paradis infernal, une terre brute et sensible, dévoilant à chaque pas ses marnes et ses calcaires, recélant à mi-coteau une cuvée singulière, unique en son genre : le Clos la Néore.

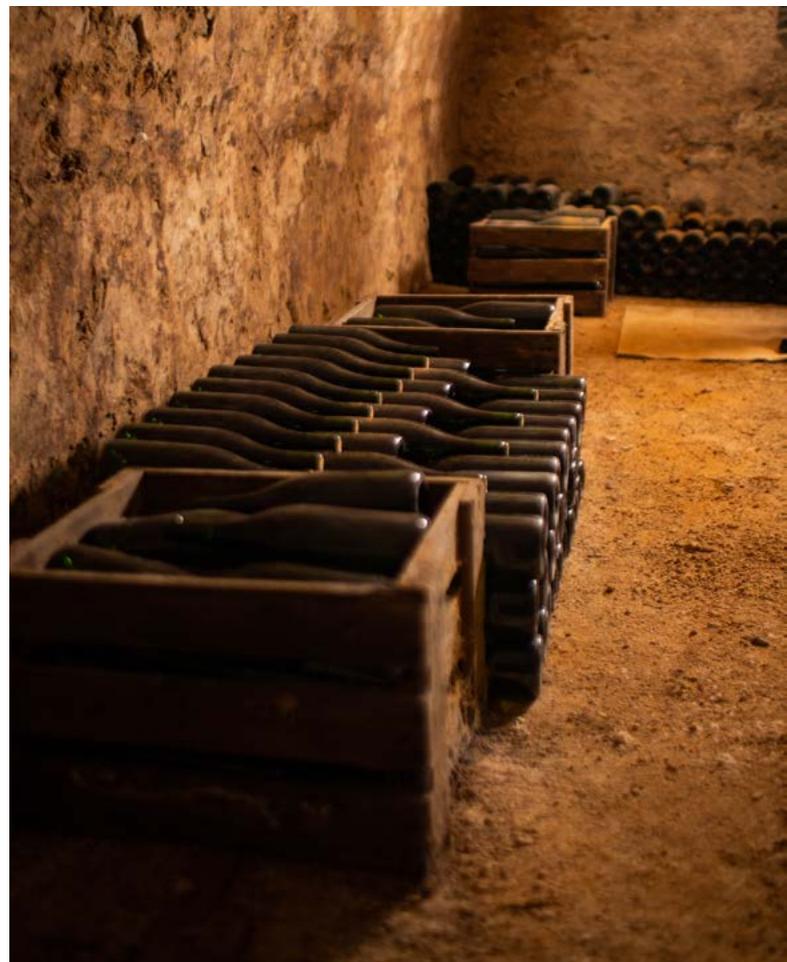
C'est ici que s'est forgée la conviction d'Edmond Vatan, il y a plus de cinquante ans. Là que sa passion pour le Sauvignon et ses calcaires s'est approfondie et qu'il en a fait un apostolat. En 1959, Edmond arrache la parcelle exposée plein sud et la fait reposer, lui imposant une jachère de plus d'une décennie. Cultivée de nouveau en 1970, elle donne naissance à partir de 1975 à une série de grands millésimes.

Edmond Vatan a couvé cette vigne jusqu'au bout ; ses filles, Anne et Catherine, n'avaient pas en tête de lui succéder. Encouragées à une autre destinée, elles ont toutes deux choisi une voie différente, loin des vignes. C'est Anne, archéologue, qui renoue avec les parfums enfouis, les temps anciens de camaraderie et de vie en communauté, où le village tout entier formait une grande famille. De la maison d'enfance, elle a conservé les odeurs, les jours de vendange, le travail aux vignes, où il fallait ébourgeonner ou lier. En 2008, à 45 ans passés, la voilà de retour. L'enfant du pays reprend racine, s'immerge et saisit le bâton de la transmission. L'universitaire n'a jamais vinifié de sa vie, elle n'en connaît que le goût et le labeur. Pendant un an, son père l'initie, lui enseignant la théorie pendant qu'elle répète les gestes et imprime la cadence. Puis elle prend son envol. Déjà, le domaine ne compte plus qu'un seul hectare du Clos la Néore, les quatre autres étant loués. « *Mon père voulait simplement garder cette parcelle de cœur pour ses vieux jours.* »

### L'identité du lieu

Anne est désormais seule à la barre de ce jardin de vignes. Décidée à s'inscrire dans le lieu et à en traduire la singularité. Même son mari Nady Foucault – qui fut propriétaire du Clos Rougeard à Saumur – ne s'immisce pas. « *Il faisait des rouges à Saumur. Ici, c'est du Sauvignon, cela n'a rien à voir. Il faut ressentir l'endroit ; je souhaitais faire comme mon instinct me disait de faire* », témoigne-t-elle.

La pente calcaire et les vieilles vignes donnent au Sauvignon une profondeur particulière qui s'imprègne du millésime. Chaque bouteille dégustée est une fenêtre sur la climatologie de l'année, un témoignage du passé. Comme ce 1996 fringant et d'une énergie magnifique, bordé de contours dorés et de parfums miellés. Les vins du Domaine Vatan sont des vins de force, des expressions de matière, d'élan et d'insistance. Un



— LA CAVE DU DOMAINE. THE ESTATE CELLAR.



—□ ANNE VATAN DANS SON VIGNOBLE.  
ANNE VATAN IN HER VINEYARD.

entêtement porté par Anne qui s'ingénie à mener les choses à sa guise, portée par son intuition et ses envies. Son mari confirme : « *Nous sommes des anti-conformistes. Certains nous considèrent comme des précurseurs, mais ce n'est pas vrai. On a toujours fait comme on voulait !* » Ces deux-là font les choix qui leur ressemblent et s'embarrassent peu du qu'en-dira-t-on. Aussi, les vins du domaine sont-ils inclassables, proposés exclusivement en format magnum depuis le millésime 2018. « *Il fallait oser, commercialement* » souligne Nady Foucault, admiratif. Et pourtant Anne l'a fait. « *Je trouve que le magnum est idéal pour la conservation et je fais avant tout des vins de garde* », justifie-t-elle.

### La recherche du point d'équilibre

Loin des arômes primaires, ses blancs déroulent des accents d'agrumes mûrs, d'anis, et, en vieillissant, de miel et d'épices, toujours cernés d'une matière ample, incisive et tendue, qui déploie plus ou moins de force selon le millésime. En arrivant à la cave, collée à la maison, on y cherche le secret de fabrication, une astuce qui justifierait ce port baroque. Rien de cela. Des cuves en émail, d'une simplicité biblique, forment l'unique attirail. « *Je n'utilise pas de barriques car je crains que cela n'apporte des arômes boisés à mes vins*, explique Anne. *Mon père avait de très vieux fûts, je suis en train de réfléchir à l'intérêt de grands contenants, peut-être des foudres* », concède-

t-elle. Une prudence bien compréhensible au regard de la production confidentielle, qui ne dépasse pas l'équivalent de 5 000 bouteilles dans les meilleures années. Autre concession à la modernité : un nouveau chai, achevé pour les vendanges 2023. Pas question de rutilance pour autant ni de techniques dernier cri ; une réhabilitation sobre du bâtiment et du revêtement au sol pour faciliter le travail a suffi. Loin de Chavignol, aux quatre coins du monde et sur les plus belles tables, les amateurs du cru dégustent avant tout une philosophie et une esthétique.

Anne Vatan avance calmement, avec bon sens et la conscience de se préserver. « *J'ai encore des choses à vivre, je suis curieuse, je ne veux pas m'enfermer dans le vin et ne faire que cela.* » Pianiste à ses heures, grande lectrice, amatrice d'art, elle garde une main sur ses premières amours. Menant de front ses passions unies par le sens de l'esthétique, de l'harmonie, la recherche de la justesse et du point d'équilibre.



—□ LES VIGNES DU DOMAINE VATAN. DOMAINE VATAN VINEYARD.

Situated on one hectare of the Côte des Monts Damnés, on the heights of Chavignol in the heart of the Centre-Val de Loire, Domaine Vatan cultivates its uniqueness through a single cuvée, an exclusive white offered only in magnum. Sublime!

It's a little piece of land known to a select few. A strip of white land clinging to the skyline, which runs along the slope and outlines the birthplace of the Vatan family. On this stony terroir worked by hand, rich in marine fossils and where the sun burns the ground in the middle of summer, the earth gives back a hundredfold, offering full and fleshy grapes with incredible flavour. Les Monts Damnés is an infernal paradise, a raw and sensitive land, revealing its marl and limestone at every step, and concealing in the middle of the slope a singular cuvée, unique of its kind: Clos la Néore.

This is where Edmond Vatan's conviction was forged over fifty years ago. It was here that his passion for Sauvignon and its limestone soils deepened and he turned it into a vocation. In 1959, Edmond uprooted the south-facing plot and rested it, leaving it fallow for more than a decade. Cultivated again in 1970, it gave birth to a great series of vintages from 1975.

Edmond Vatan nurtured this vineyard to the very end; his daughters, Anne and Catherine, had no intention of taking over. Encouraged to seek a different destiny, they both chose another path, far from the vineyards. It was Anne, the archaeologist, who reconnected with the forgotten flavours, the old days of camaraderie and community life, when the whole village was one big family. From her childhood home, she remembered the smells, the harvest, the days spent disbudding or tying off the vines. In 2008, at the age of forty-five, she came back. The prodigal daughter returned to her roots, immersed herself and

*« Il faut ressentir l'endroit ;  
je souhaitais faire comme mon  
instinct me disait de faire. »*

*“You have to feel the place.  
I wanted to be guided  
by my instinct.”*

ANNE VATAN



— LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS.

picked up the baton. This academic had never made wine in her life, she only knew how it tasted and what hard work it was. For a year, her father initiated her, teaching her the theory while she repeated the gestures and got used to the pace. Then she took off. Already the estate owned only one hectare of Clos la Néore, the other four being rented. “My father simply wanted to keep this piece of his heart for his old age.”

#### Identity of the place

Anne was now alone at the helm of this garden of vines, determined to fit in and to reflect the uniqueness of the place. Even her husband Nady Foucault – who owned Clos Rougeard in Saumur – did not interfere. “He made reds in Saumur. Here, it's Sauvignon, not the same thing at all. You have to feel the place. I wanted to be guided by my instinct,” she says.

The limestone slope and the old vines give the Sauvignon a particular depth that permeates the wine. Each bottle tasted is a window on the climate of the year, bearing witness to the



up in a full, incisive and taut body, which displays more or less strength depending on the vintage. Arriving at the cellar, adjoining the house, we search for the production secret, the trick that could explain this unusual wine. There is none to be found. Enamel vats, of primitive simplicity, form the only equipment. *“I don’t use barrels because I fear that they would add oaky aromas to my wines,”* explains Anne. *“My father had some very old barrels. I am thinking about the benefits of using large containers, maybe wooden vats,”* she says. This caution is understandable given the very limited production, which does not exceed the equivalent of 5,000 bottles in the best years. Another concession to modernity is a new cellar, completed for the 2023 harvest. There was no question of glitz and glamour or cutting-edge techniques, however. A sober refurbishment of the building and a floor covering to make work easier were all that was needed. Far from Chavignol, in the four corners of the world and on the finest tables, lovers of the estate can taste a philosophy and an aesthetic.

Anne Vatan moves forward calmly, with common sense and in a spirit of self-preservation. *“I still have other things to experience. I’m inquisitive, I don’t want to lock myself into wine and do only that.”* A pianist in her spare time, an avid reader and an art lover, she makes sure to devote time to her first loves. Leading from the front, her two passions are united by a sense of beauty, aesthetics and the search for balance.

past. Like the dashing 1996 with magnificent energy, bordered with a golden rim and fragrant with honeyed flavours. The wines of Domaine Vatan are forceful wines, expressions of substance, energy and insistence. Anne’s stubbornness is reflected in her ability to get things done as she pleases, driven by her intuition and her whims. Her husband confirms: *“We are non-conformists. Some consider us to be pioneers but that’s not true, we’ve always just done what we wanted!”* The couple make the choices that suit them and are not bothered by what people might say. As a result, the estate’s wines are out of the ordinary, available only in magnum since the 2018 vintage. *“It was a bold move, commercially,”* says Nady admiringly. And Anne pulled it off. *“I find that the magnum is ideal for conservation, and I primarily make wines for ageing,”* she says.

### The search for balance

Far from primary aromas, the wines offer accents of ripe citrus fruit, aniseed and, with age, honey and spices, always wrapped



— ▢ SOUVENIRS DE LA FAMILLE VATAN. VATAN FAMILY SOUVENIRS.

PERSONNALITÉS



Daniel Koetser

# ÉTOILE DES NEIGES

Star of the snow

PAR ALICE COUTANCEAU



—▣ LE GRAND BELLEVUE, À GSTAAD.

Au cœur de Gstaad, village pittoresque et mondialement connu des Alpes bernoises, règne Le Grand Bellevue. Cet hôtel majestueux, hors du temps, doit son élégance et son prestige au dévouement de Daniel Koetser. Propriétaire des lieux depuis 2012, ce passionné d'hôtellerie a apporté avec son épouse Davia l'équilibre subtil entre excellence décontractée et charme de la ruralité.



— DANIEL KOETSER, PROPRIÉTAIRE DU GRAND BELLEVUE.  
DANIEL KOETSER, OWNER OF GRAND BELLEVUE.

*Pouvez-vous nous raconter l'histoire du Grand Bellevue, ce magnifique écrin du XIX<sup>e</sup> siècle ?*

Construit en 1912, Le Grand Bellevue était à l'origine une maison de cure. Aujourd'hui réputé comme l'un des hôtels les plus prestigieux de la région, et seul cinq étoiles au centre de la ville, il a cependant été longtemps sous-estimé. En 2000, Le Grand Bellevue a été converti en un établissement luxueux de 35 chambres. Puis, lorsque nous avons fait l'acquisition de l'hôtel en 2012, nous avons entrepris un bouleversement de son positionnement et de son design. L'objectif était de créer une atmosphère élégante et discrète inspirée de l'héritage suisse, avec des installations de luxe cinq étoiles supérieures et une ambiance de maison de campagne britannique. Dix ans après, Le Grand Bellevue jouit d'une réputation à la hauteur de son excellence et nous sommes extrêmement satisfaits des résultats obtenus.

*Gstaad fait rêver dans le monde entier. Qu'y a-t-il de si particulier dans ce village des Alpes selon vous ?*

La ville a été étonnamment bien préservée. Le développement des constructions fortement limité a laissé un village alpin intact et authentique, tout en devenant une station dynamique et tournée vers l'avenir, avec une gastronomie exquise, d'excellentes infrastructures et même des événements d'influence mondiale.

La clientèle, très exigeante et fortunée, a toujours eu un grand respect pour la nature, ce qui a permis une fusion saine entre les intérêts locaux et internationaux. Gstaad jouit d'une formidable notoriété grâce à Elizabeth Taylor, Roger Moore et Julie Andrews, mais ses visiteurs ressentent la nature intime et discrète de la station. Les stars hollywoodiennes viennent régulièrement, mais personne n'en parle, et cette forme de liberté rare dans le monde demeure la quintessence de Gstaad.

Enfin, je dirais que l'aspect humain de Gstaad a joué un rôle important. Qu'il s'agisse des plus grands musiciens du monde jouant dans un chalet rustique, d'un orchestre symphonique dans la tente Menuhin, de l'ATP Swiss Open Tennis, ou d'installations artistiques de classe mondiale placées en harmonie dans les endroits les plus extraordinaires, Gstaad attire une foule aux multiples facettes qui sélectionne le meilleur du meilleur.

*Vous avez un lien très particulier avec votre hôtel, puisque vous y avez rencontré votre épouse dix ans avant de le racheter ?*

C'est amusant, car ma femme et moi nous sommes rencontrés à la soirée d'ouverture du Gstaad Yacht Club, une magnifique bâtisse située sur les terres du Grand Bellevue. Dix ans plus tard, nous y avons organisé notre brunch de mariage et avons même passé les deux premières nuits de notre lune de miel à l'hôtel. C'était en mars 2012, et nous n'avions à ce moment-là absolument aucune idée que nous allions acquérir l'hôtel en décembre de la même année. Ma femme et son associée ont ensuite magnifiquement redesigné l'hôtel tel qu'il est aujourd'hui. Davia est indispensable à l'harmonie visuelle et esthétique de l'hôtel.



— LE SPA DU GRAND BELLEVUE. THE SPA AT GRAND BELLEVUE.

In the heart of Gstaad, a picturesque and world-famous village in the Bernese Alps, Le Grand Bellevue reigns supreme. This majestic and timeless hotel owes its elegance and prestige to the dedication of Daniel Koetser. Since acquiring the hotel in 2012, he and his wife Davia, both passionate about the hospitality business, have struck a subtle balance between relaxed excellence and rural charm.



— LEONARD'S, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DU GRAND BELLEVUE. LEONARD'S, THE GASTRONOMIC RESTAURANT AT LE GRAND BELLEVUE.

*Can you tell us about the history of Le Grand Bellevue, this magnificent showcase of the XIXth century?*

Built in 1912, Le Grand Bellevue was originally a spa. Now renowned as one of the most prestigious hotels in the region and the only five-star hotel in the town centre, it long remained underrated. In 2000, Le Grand Bellevue was converted into a luxurious 35-room establishment. Then, when we acquired the hotel in 2012, we decide to shake up its positioning and design. The aim was to create an elegant, understated atmosphere inspired by Swiss heritage, with superior five-star luxury facilities and the feel of a British country house. Ten years on, Le Grand Bellevue enjoys the reputation that its excellence deserves, and we are extremely satisfied with the results.

*Gstaad is a dream destination for people all over the world. What do you think is so special about this village in the Alps?*

The town has been surprisingly well preserved. Strict restrictions on building have left the Alpine village intact and authentic, yet it has become a dynamic, forward-looking resort with exquisite cuisine, excellent infrastructure and world-class events.

The very demanding and wealthy clientèle has always had a great respect for nature, which has allowed for a healthy fusion between local and international interests. Gstaad enjoys a formidable reputation thanks to Elizabeth Taylor, Roger Moore and Julie Andrews, but its visitors can sense the intimate and discreet nature of the resort. Hollywood stars visit regularly but no one talks about it, and this sort of freedom, rare in today's world, remains the quintessence of Gstaad.

Lastly, I would say that the human side of Gstaad has played a major role. Whether it's the world's greatest musicians playing in a rustic chalet, a symphony orchestra in the Menuhin Tent, the ATP Swiss Open Tennis tournament, or world-class art installations harmoniously sited in the most extraordinary locations, Gstaad attracts a multi-faceted crowd who choose the best of the best.



— LE COCKTAIL LOUNGE DU GRAND BELLEVUE. COCKTAIL LOUNGE AT GRAND BELLEVUE.



— ▣ LE BAR AVEC SA CHALEUREUSE CHEMINÉE.  
THE BAR WITH ITS WARM FIREPLACE.

*Comment avez-vous réussi à trouver l'équilibre délicat entre modernité et esprit des lieux ?  
Confort ultime et ruralité ?*

La propriété en elle-même incarne la perfection : un grand bâtiment construit sur la promenade centrale de Gstaad, dans son propre parc, c'est tout simplement majestueux ! Ses vastes installations semblent conçues pour 150 chambres, mais il n'y a que 57 chambres et suites. L'espace dont disposent les clients allié au design crée une intimité très rarement atteinte dans un hôtel de type palace.

De nombreux hôteliers affirment qu'ils offrent un « chez-soi loin de chez soi ». Je pense que c'est une erreur en ce qui concerne Le Grand Bellevue, car la plupart de nos visiteurs possèdent déjà des maisons magnifiques. Mais nous offrons un véritable



« sentiment d'appartenance » à nos clients qui s'en imprègnent, ils se sentent choyés. L'hôtel reste traditionnel mais il a une allure contemporaine, et je pense que ce souci de la qualité transcende le temps. Gstaad est intemporelle.

*Le Grand Bellevue a été nommé « Hôtel suisse de l'année » en 2022. Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?*

Nous sommes bien sûr très humbles face à une telle reconnaissance, et vraiment très honorés. La compétition a lieu avec les meilleurs hôtels de Suisse, et le fait que l'équipe et l'hôtel soient reconnus à un niveau aussi élevé est extraordinaire. D'un point de vue personnel, j'ai le privilège de me promener dans l'hôtel et de recevoir d'innombrables compliments sur nos collaborateurs, que ce soit pour le design grâce à ma femme, ou pour le service grâce à l'équipe. Le fait d'être élu hôtel de l'année 2022 est un témoignage clair et direct envers ces personnes remarquables qui m'entourent, pour leurs merveilleuses contributions, et un message au marché suisse quant à la qualité du Grand Bellevue.

*Le Grand Bellevue est reconnu pour ses trois restaurants. Mais aussi pour sa cave ! Êtes-vous à l'origine de celle-ci ?*

M'attribuer l'excellence de la cave serait déplacé, car celle-ci résulte du fruit de la collaboration avec nombre de nos sommeliers et partenaires dévoués. Lorsque nous avons acquis l'hôtel, la sélection de bordeaux était déjà extraordinaire, alors au cours de ces dix dernières années, j'ai essayé de trouver un équilibre avec d'autres régions. Le développement de l'activité à l'hôtel a considérablement augmenté le renouvellement des bouteilles. Il était par ailleurs important de continuer à investir dans la cave, non seulement pour aujourd'hui, mais aussi pour l'avenir.

Ce qui est devenu évident, c'est que pour créer une cave fabuleuse, il ne suffit pas de collectionner un éventail de références et de millésimes, il faut inscrire cette sélection dans une histoire. Nous voulions que la cave raconte quelque chose à propos de ses vins, comme la relation entre l'hôtel et les vigneron.

*« Les stars hollywoodiennes viennent régulièrement, mais personne n'en parle, et cette forme de liberté rare dans le monde demeure la quintessence de Gstaad. »*

*“Hollywood stars visit regularly but no one talks about it, and this sort of freedom, rare in today's world, remains the quintessence of Gstaad.”*

DANIEL KOETSER

*I believe you have a very special bond with your hotel, having met your wife there ten years before you bought it?*

It's funny, because my wife and I met at the opening night of the Gstaad Yacht Club, a magnificent building in the grounds of Le Grand Bellevue. Ten years later, we held our wedding brunch there and even spent the first two nights of our honeymoon in the hotel. That was in March 2012, and at the time we had absolutely no idea that we would end up buying the hotel in December of that year. My wife and her business partner then magnificently redesigned the hotel as it is today. Davia is essential to the visual and aesthetic harmony of the hotel.

*How did you manage to strike the delicate balance between modernity and the spirit of the place? Ultimate comfort combined with rural charm?*

The property itself is the epitome of perfection: a grand building on Gstaad's central promenade, in its own park, it is simply glorious! Its vast facilities seem designed for 150 rooms, but there are only 57 rooms and suites. The space available to guests, combined with the design, creates an intimacy that is rarely found in a luxury hotel.

Many hoteliers claim that they offer a “home away from home”. I don't think that's true of the Bellevue, because most of our guests already own magnificent homes. But we offer a real “sense of belonging” to our guests, who become immersed in it and feel pampered. The hotel remains traditional but has a contemporary feel, and I think that this concern for quality is something that transcends time. Gstaad is timeless.

*Le Grand Bellevue was named “Swiss Hotel of the Year” in 2022. What did this mean to you?*

We are naturally humbled by such recognition, and truly honoured. We were competing against the best hotels in Switzerland, and the fact that the team and the hotel have been recognised at such a high level is extraordinary. From a personal point of view, when I walk round the hotel I have the privilege of receiving countless compliments about our staff,

whether it's the design thanks to my wife, or the service thanks to the team. Being voted Hotel of the Year 2022 is a clear and direct testament to the remarkable people around me and the wonderful contribution they make, and a message to the Swiss market about the quality of Le Grand Bellevue.

*Le Grand Bellevue is well known for its three restaurants. And also for its cellar! Is that thanks to you?*

It would be wrong for me to take credit for the excellence of the cellar, which is the result of collaboration with many of our sommeliers and dedicated partners. When we bought the hotel, the Bordeaux list was already extraordinary, so over the past ten years I've tried to find a balance with other regions. The growth of the hotel business has considerably increased the number of new bottles. It was also important to continue investing in the cellar, not just for today, but also for the future. What has become clear is that to create a fabulous cellar, it's not enough to collect a range of listings and vintages; you have to find a story behind the selection. We wanted the cellar to say something about its wines, like the relationship between the hotel and the winegrowers.



— LA CAVE DU GRAND BELLEVUE. THE GRAND BELLEVUE CELLAR.



Floc'h

# ON NE BADINE PAS AVEC LA LIBERTÉ

You don't mess with freedom



—▣ AUTO-PORTRAIT DU DESSINATEUR FLOC'H. SELF-PORTRAIT BY THE DESIGNER FLOC'H.

Quand il ne dessine pas l'affiche d'un Woody Allen, il peaufine un énième album de bande dessinée : Floc'h dit n'avoir jamais travaillé, il a pourtant donné vie à une œuvre prolifique et mondialement acclamée. Installé avec la femme de sa vie à Biarritz depuis , l'illustre illustrateur y a trouvé la sérénité. Rencontre avec un dandy aux mille vies.

**T**out a commencé par un numéro de téléphone fixe. Le détail a son importance. Floc'h décroche d'une voix grave, qui a vu passer quelques décennies de fumées, spiritueux et nuits blanches. Il semble feindre la surprise. « Une demande d'entretien ? Pour un portrait ? Vous savez, je ne suis pas demandeur de ce genre de chose, ça va me faire du travail... », souffle-t-il. Plus tard, il nous dira : « Le plus beau cadeau du troisième âge, c'est l'envie de discrétion, de ne plus avoir à dire au monde qui je suis. Cela me paraît même vulgaire et grotesque finalement. »

Par attachement à Château Angelus, il consent à se prêter à l'exercice. En 2017, Floc'h, qui avoue songer à « du nectar, de l'idée de l'ambrosie, de la griserie délicieuse qu'apporte le vin », a conçu pour Château Angelus 20 illustrations inspirées de L'Angélus de Millet. « Une commande très agréable à honorer », sourit-il. Soit.

Rendez-vous est pris pour la semaine suivante — il doit entre-temps se rendre à Paris rencontrer son éditeur, Le Dilettante, pour un nouveau projet. « Les seuls sujets qui m'intéressent maintenant sont la vieillesse et la mort. C'est ce que j'ai au programme. Ma femme m'a dit : tu n'as qu'à appeler ça Fin de vie, raconte-t-il. Je déteste avoir des idées car, pour m'en débarrasser, il faut en faire un livre. J'en ai fait un chaque année de ma vie ; je prie le ciel de ne plus avoir d'idées » s'amuse ce faux fainéant. En novembre, il signera un très attendu *Blake et Mortimer*.

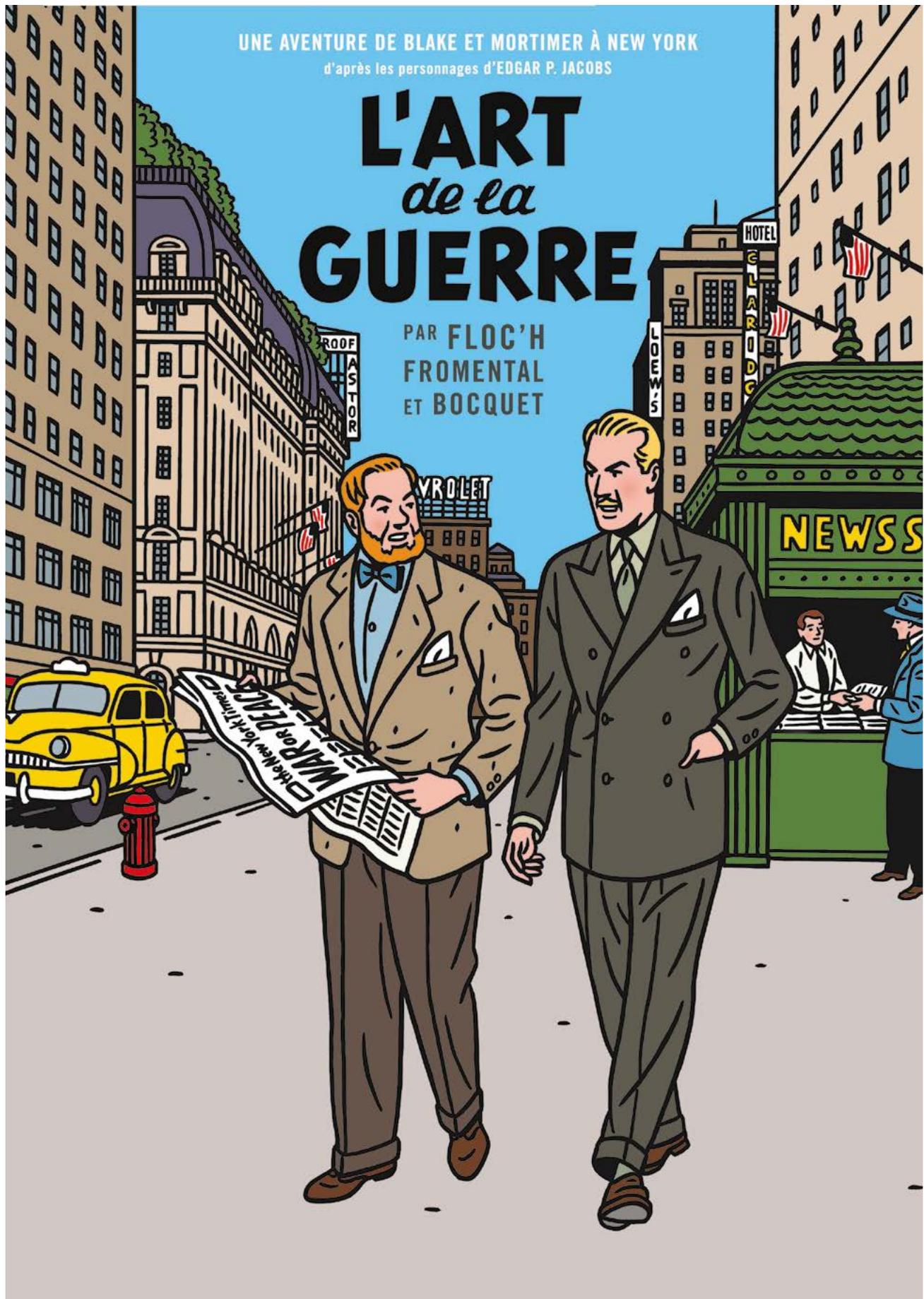
Floc'h aura 70 ans cette année. Son œuvre est kaléidoscopique, colossale, internationalement reconnue — et il n'a pas rendu son tablier ! En dresser l'inventaire est fastidieux. En bande dessinée, *Le Rendez-vous de Sevenoaks* qui, en 1976, a remis sur le devant de la scène la ligne claire si chère à Hergé et Blitz ou encore le savoureux *Jamais deux sans trois... Life, High Life, Male Britannia, Ma vie, Une vie de rêve*, côté livres. Des portraits d'Yves Klein, Alfred Hitchcock, Alexander Calder, Judy Garland... Des unes du *New-Yorker* et du magazine *Monsieur* en France. Des affiches de cinéma pour Woody Allen et Alain Resnais. On imagine un tourbillon de crayons en action...

Aujourd'hui, Floc'h vit et travaille à Biarritz. « À Paris, j'étais speedé, il fallait que je calme tout ça, je vis désormais dans mon Xanadu : une maison idéale, avec la mer et la montagne comme décors bienfaiteurs. Je dis à ma femme : tu ne peux pas savoir combien je suis heureux, j'ai l'impression d'être à la retraite. Elle me répond : tu as toujours vécu comme ça... »

C'est par amour que Floc'h a quitté Paris. « Mon parcours est assez marrant d'un point de vue personnel, je me suis marié pour la première fois à 42 ans. Il fallait d'abord que j'étudie la question. Puis, à 53 ans, j'ai rencontré la femme de ma vie. Je suis parti ; j'avais une fille de mon premier mariage et Marion, ma femme actuelle, avait trois enfants. Le premier été, on a loué une horreur, un Renault Espace, et on a mis toute la marmaille dedans. Ma femme avait préparé une grosse valise avec les affaires des enfants. Je l'ai oubliée mais j'ai pris toutes mes affaires de golf ! » Il lui consacre un livre, *La Femme de ma vie*, qui raconte le nécessaire recadrement de l'artiste dans la vie réelle.

Cette liberté d'être, de dire et de penser, Floc'h en a très tôt senti l'appel pressant. À 16 ans, il quitte le foyer familial. Son père, imprimeur, de la collection NRF de Gallimard entre autres, ne veut pas que son fils soit un artiste. « Il était lui-même un très bon dessinateur, il avait été obligé de travailler, j'ai parfois eu l'impression qu'il se vengeait sur moi. » Il l'appelle alors Folcoche comme dans *Vipère au poing*, le roman d'Hervé Bazin. Il part habiter chez une amie de son père, « une femme extraordinaire ». « Mon père lui demandait : « Est-ce qu'il a les cheveux longs ? » Elle répondait « Ce n'est pas votre fils pendant un an, c'est le mien ». » Il décide de se présenter au concours des Arts Déco. « Certains bachotaient, moi je n'ai rien fichu de l'année et, au dernier moment, j'ai pris mes dessins faits sous LSD en disant que c'était un ami qui m'avait demandé d'illustrer ses visions. J'ai été pris. Je n'y suis resté qu'un an, je suis parti dès que j'ai placé une couverture de livre. Il fallait que je gagne ma vie. »

Pour dire la fugacité de l'existence, il cite l'acteur Tony Curtis, à qui l'hôte d'une émission télévisée demandait de résumer sa vie : « Je suis arrivé très jeune à Hollywood, sans argent, je me suis installé dans un hôtel bon marché, j'ai pris une douche, je me suis rasé et je suis venu ici pour vous parler. » Puis il ajoute : « Je n'ai jamais travaillé, j'ai vécu. Je suis allé me promener quand j'avais envie de me promener, j'ai lu, je suis allé au cinéma, j'ai dessiné... Je n'ai jamais fait quelque chose par contrainte. Et j'ai toujours choisi mon temps. Je n'ai jamais eu de tél de ma vie, pas de téléphone portable non plus. Si vous enlevez les trois ou quatre heures que ces appareils peuvent prendre dans une journée, vous avez le temps de tout faire. » Voici sa ligne (claire) de vie. Et si on reprenait un téléphone fixe ?



— L'ART DE LA GUERRE, LE DERNIER ALBUM DE FLOC'H. L'ART DE LA GUERRE, THE LATEST ALBUM FROM FLOC'H.



— ▢ L'ANGÉLUS À VIENNE ; DESSIN DE FLOC'H POUR CHÂTEAU ANGELUS.  
L'ANGELUS IN VIENNA; DRAWING BY FLOC'H FOR CHATEAU ANGELUS.

When he's not designing a Woody Allen poster, he's putting the finishing touches to yet another comic book: Floc'h says he has never worked, yet he has given life to a prolific and internationally acclaimed body of work. Having settled in Biarritz several years ago with the woman of his life, the famous illustrator has found a sense of calm there. Interview with a dandy who has lived a thousand lives.



— ▢ L'ANGÉLUS À LONDRES ; DESSIN DE FLOC'H POUR CHÂTEAU ANGELUS.  
L'ANGELUS IN LONDON; DRAWING BY FLOC'H FOR CHATEAU ANGELUS.

It all started with a landline phone number. That detail is important. Floc'h picks up the phone with a deep voice bearing witness to decades of smoke, spirits and sleepless nights at work. He seems to feign surprise. *"An interview request? For a profile? You know, I'm not looking for this sort of thing, it's going to make a lot of work for me,"* he protests. Later, he would tell us: *"The greatest gift of old age is the wish for discretion, no longer having to tell the world who I am. I find that vulgar and even grotesque."*

Out of his affection for Angelus, he agreed to take part in the exercise. In 2017, Floc'h, who confesses to a taste for *"nectar, the idea of ambrosia, the delicious intoxication that wine brings"*, designed 20 illustrations for Château Angelus inspired by the painting *The Angelus* by Jean-François Millet. *"A very pleasant commission to fulfill,"* he says with a smile. So, an appointment was made for the following week - before that, he had to travel to Paris to meet his publisher, Le Dilettante, to discuss a new project. *"The only subjects that interest me now are old age and death. That's my agenda. My wife said to me: you just have to call it End of Life,"* he says. *"I hate having ideas because to get rid of them I have to bring out another book. I've done one every year of my life, I pray to heaven I don't get any more ideas,"* jokes this fake slacker. In November, he will be bringing out a long-awaited Blake & Mortimer.

Floc'h will turn 70 this year. His work is kaleidoscopic, colossal, internationally acclaimed — and he hasn't quit working! It would be tedious to list them all. In comics, *Le Rendez-vous de Sevenoaks*, which in 1976 saw a return of the ligne claire

« *Le plus beau cadeau  
du troisième âge,  
c'est l'envie de discrétion,  
de ne plus avoir à dire  
au monde qui je suis.* »

*“The greatest gift of old age  
is the wish for discretion, no  
longer having to tell the world  
who I am.”*

FLOC'H



— L'ANGÉLUS EN SUISSE ; DESSIN DE FLOC'H POUR CHÂTEAU ANGELUS.  
L'ANGELUS IN SWITZERLAND; DRAWING BY FLOC'H FOR CHATEAU  
ANGELUS.

technique so dear to Hergé, Blitz, or the delightful *Jamais deux sans trois*. And as for illustrated books, *Life*, *High Life*, *Male Britannia*, *Ma vie*. Portraits of Yves Klein, Alfred Hitchcock, Alexander Calder, Judy Garland... Front covers for *The New Yorker* and for *Monsieur* magazine in France. Film posters for Woody Allen and Alain Resnais. It's like a whirlwind of pencils in action.

Floc'h now lives and works in Biarritz. “*In Paris, I was always in a rush, I had to slow down, and now I live in my Xanadu: a perfect house with the sea and the mountains as beneficial backdrops. I say to my wife: you can't imagine how happy I am, I feel like I've retired. She tells me: you've always been like that!*”

It was for love that Floc'h left Paris. “*My story is quite funny from a personal point of view. I married for the first time at the age of 42. I had to look into the matter first. Then, at 53, I met the woman of my life. I left. I had a daughter from my first marriage and Marion, my current wife, had three children. The first summer, we rented a Renault Espace and loaded all the kids in it. My wife had packed a big suitcase with the children's things. I forgot to take it but I had all my golf gear!*” He dedicated a book to her, *La Femme de ma vie*, which recounts the artist's necessary adaptation to real life.

This freedom to be, to say and to think was something that Floc'h sensed very early on. He left home at the age of 16. His father, printer of Gallimard's NRF collection among others, did not want his son to draw. “*He was a very good draughtsman*

*himself, and he'd been forced to work, so I sometimes had the impression that he was taking it out on me.*” He thus called his father Folcoche, as in Hervé Bazin's novel *Vipère au poing* (*Viper in the Fist*). He went to live with a friend of his father, “*an extraordinary woman.*” “*My father asked her: 'Does he have long hair?' She replied, 'He hasn't been your son for a year now, he's mine.'*” He decided to take the competitive entrance exam for the Arts Déco school. “*Some people worked hard, but I didn't do a thing all year and at the last minute I took drawings I'd made after taking LSD and said that a friend had asked me to illustrate his visions. I was accepted. I was only there for a year, and left as soon as I got a commission for a book cover. I had to earn a living.*”

To sum up this life, he quotes actor Tony Curtis at the same age: “*I moved to Hollywood with no money, rented a room in a cheap motel, took a shower, shaved and came to see you.*” Then he adds: “*I have never worked, I have lived. I went for a walk when I felt like it, I read, I went to the cinema, I drew... I never did anything because I had to. And I have always taken my own time. I've never had a TV in my life, nor a mobile phone. If you take away the three or four hours that these devices take up over the day, you've got time to do anything.*” This is the (clear) line of his life. How about getting a landline again?

# ENTRETIEN CROISÉ

Joint interview



**STÉPHANIE  
de BOÜARD-RIVOAL**

*Présidente de Château Angelus  
CEO of Château Angelus*

**LAURENT  
GARDINIER**

*Président de Relais & Châteaux  
CEO of Relais & Châteaux*



—▣ LAURENT GARDINIER.



—▣ STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL.

*Vous avez tous deux en commun, dans vos parcours respectifs, l'entrepreneuriat familial et la transmission intergénérationnelle de savoirs et de valeurs.*

*Que représentent ces deux notions pour vous ?*

**LAURENT GARDINIER** : recevoir, transmettre ses savoir-faire et ses valeurs est très important pour moi. Avec mes frères, nous sommes fils et petit-fils d'entrepreneurs et avons tous les trois travaillé au sein de l'entreprise familiale Gardinier. C'est d'ailleurs grâce à mes frères qui ont repris une partie de mes responsabilités que je peux me consacrer à mon rôle de président de l'association Relais & Châteaux.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL** : ces notions représentent une perspective, un fil conducteur en quelque sorte. Cela crée un cadre, auquel j'ai spontanément adhéré, qui dépasse l'individu pour l'inscrire dans une dimension plus complexe et plus durable. Nous prenons des risques pour développer nos activités, comme tout entrepreneur, avec comme horizon les générations futures. En philosophant un peu, je dirais que ces deux notions représentent un absolu qui conditionne mon quotidien et le rythme. Une idée abstraite qui matérialise une réalité quotidienne.

*Château Angelus et Relais & Châteaux sont deux marques fortes. En termes de notoriété d'une part, mais également par l'univers d'excellence qu'elles véhiculent. Comment parvenez-vous à les incarner aujourd'hui ?*

**LAURENT GARDINIER** : nous devons rester attentifs à la qualité de notre réseau, aux valeurs que nous partageons et avec lesquelles chaque membre doit se sentir aligné. Je pense qu'il est nécessaire d'élargir nos engagements durables, pour rester précurseurs, de leur donner une plus grande dimension sociétale et écoresponsable si nous voulons à la

fois motiver et garder nos collaborateurs, apporter davantage de sens à leurs métiers, conserver et souder nos membres actuels et, c'est important, séduire des hôtes de plus en plus sensibles à ces problématiques. Nous devons par ailleurs veiller à l'homogénéité de nos membres, s'assurant que nous proposons des expériences différentes mais répondant toutes à leurs attentes dès lors qu'ils sont dans un Relais & Châteaux.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL** : en m'efforçant très simplement d'être en phase avec ce qu'incarne Angelus : une certaine idée de la famille, de l'excellence et d'un ancrage géographique très fort. La relation au temps joue également un rôle important dans cette incarnation, puisque nous nous inscrivons dans une perspective temporelle très atypique. Nous sommes au croisement d'un temps cyclique, celui des saisons, de la vigne et d'un temps linéaire et long des générations, celui de la construction et de la transmission. Il faut parvenir à conjuguer ces deux temporalités — celle de la nature et celle de la vie humaine — elles sont notre cadre et ce qui nous définit en grande partie.

*Relais & Châteaux développe son univers autour d'une sensibilité onirique, « delicious journey » : une invitation au voyage et au plaisir. Cette idée forte d'expérience authentique, est-ce cela, la définition du luxe aujourd'hui, selon vous ?*

**LAURENT GARDINIER** : en effet, je ne crois pas au luxe d'apparat. Nos clients sont avant tout à la recherche d'un luxe discret, qui privilégie à la fois une expérience authentique et des valeurs essentielles pour les hommes et la planète. Mes prédécesseurs ont défini l'art de recevoir et l'art de cuisiner dans le respect de la terre et des hommes, prenant en compte la singularité des pays, leurs coutumes, leur cuisine, et portant en eux l'authenticité, notion essentielle.

*In your respective careers, you both have in common family entrepreneurship and the passing on of knowledge and values from one generation to the next. What do these two concepts mean to you?*

**LAURENT GARDINIER:** Receiving and passing on know-how and values is very important to me. With my brothers, we are sons and grandsons of entrepreneurs and all three of us worked in the Gardinier family business. It is also thanks to my brothers, who have taken over some of my responsibilities, that I can devote myself to my role as Chairman of the Relais & Châteaux Association.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL:** These concepts represent a way of seeing things, a common thread of sorts. This creates a framework, which I spontaneously embraced, that goes beyond the individual to include a more complex and enduring dimension. We take risks to grow our businesses, like any entrepreneur, with our eyes on future generations. Becoming philosophical for a moment, I would say that these two concepts represent an absolute that conditions my daily life and its rhythm. An abstract idea that embodies a daily reality.

*Château Angelus and Relais & Châteaux are both strong brands. Both in terms of their fame and through the idea of excellence that they convey. How do you manage to embody these brands today?*

**LAURENT GARDINIER:** We must remain attentive to the quality of our network, to the values we share and that each member must feel aligned with. I think we need to broaden our sustainable commitments, to remain ahead of the game, and to give the brand an even greater social and environmentally friendly dimension if we want to motivate and retain our employees, bring more meaning to their jobs, retain and strengthen our current members and, importantly, attract guests who are increasingly aware of these issues. We also have to make sure that our members are all on the same wavelength, that we offer different experiences but that they all meet guests' expectations when they stay in a Relais & Châteaux.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL:** Very simply, by striving to be in tune with what we believe Angelus embodies: a certain idea of family, excellence and very strong geographical roots. The relationship with time also plays an important role, as our business is based on a very atypical time frame. We are at the crossroads of cyclical time – the seasons, the vineyard – and the long, linear time of generations, the time of building and passing on. We need to reconcile these two time frames – that of nature and that of human life – as they are our framework and to a large extent what defines us.

*Relais & Châteaux has built its universe around a dreamlike sensibility, a delicious journey: an invitation to travel and pleasure. Do you think this strong idea of an authentic experience is the definition of luxury today?*

**LAURENT GARDINIER:** In fact, I don't believe in ostentatious luxury. Above all, our guests are looking for discreet luxury that combines an authentic experience with values that are essential for people and the planet. My predecessors defined the art of entertaining and the art of cooking with respect for the land and its people, taking into account the uniqueness of each country, its customs and cuisine, and embodying the essential notion of authenticity.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL:** I've always found luxury difficult to define, as it's often a rather mysterious, wide-ranging and abstract concept. That said, I believe that experience and authenticity are among the most compelling concepts that underpin the very idea of luxury.

*In 2014, Relais & Châteaux signed a manifesto with Unesco to "make the world a better place through food and hospitality". A sort of plea against standardisation. What do you think is the best remedy for standardisation in the hospitality and wine sectors?*

**LAURENT GARDINIER:** We are the very model of non-standardisation in the hospitality sector. Our members offer a diverse range of styles united under the banner of excellence and quality. Whether it is a 17th-century castle in England, a sustainable farm in Sicily, a luxury lodge in South Africa or a grand hotel in Paris, we and our members share an exceptional brand that we must preserve by maintaining a uniform level of standards that goes beyond our own specific characteristics. With this in mind, we need to pay constant attention to the quality level and respect for our values.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL:** At the risk of cliché, I would say that all you have to do is be true to yourself and not lock yourself into a make-believe role to try and portray something other than what you are. We have to express sensitivity with the means that history and nature impose on us. It's about expressing the uniqueness of the place, a uniqueness that is directly rooted in the unique character of our terroir, and magnifying it rather than trying to duplicate the uniqueness of other places or other personalities or individuals.



—▣ RELAIS & CHÂTEAUX MONACI DELLE TERRE NERE, SICILE.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL** : la notion de luxe m'a toujours paru délicate à définir, car elle relève bien souvent d'une forme d'abstraction un peu mystérieuse et recouvre une multiplicité d'aspects. Cela dit, les notions d'expérience et d'authenticité font partie des aspects les plus saillants qui fondent l'idée même de luxe à mes yeux.

*En 2014, Relais & Châteaux a signé devant l'Unesco un manifeste militant pour « rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité ». Une sorte de plaidoyer contre l'uniformisation. Quel est selon vous le meilleur remède contre la standardisation, dans l'hôtellerie et l'œnologie ?*

**LAURENT GARDINIER** : nous sommes l'exemple même de la non-standardisation dans l'hôtellerie. L'ensemble de nos maisons présente une diversité de styles réunis sous une bannière, celle de l'excellence et de la qualité. Depuis un château du XVII<sup>e</sup> en Angleterre, une ferme durable en Sicile, un lodge de luxe en Afrique du Sud jusqu'à un grand hôtel parisien, nous possédons en commun avec nos membres une marque exceptionnelle qu'il nous importe de préserver, en veillant à maintenir un niveau d'exigence homogène par-delà nos spécificités respectives. Dans cette perspective, nous devons porter une attention constante au niveau de qualité et au respect de nos valeurs.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL** : au risque de verser un peu dans le cliché, je dirais qu'il suffit simplement d'être fidèle à soi-même et de ne pas s'enfermer dans un rôle de composition pour tenter d'interpréter autre chose que ce que l'on est. Nous devons exprimer une sensibilité avec des moyens que l'histoire et la nature nous imposent. Il s'agit donc d'en exprimer la singularité, qui s'ancre directement dans le caractère unique de notre terroir, et de la magnifier plutôt que de tenter de dupliquer les singularités d'autres lieux ou d'autres personnalités, individualités.

*Relais & Châteaux est une association de propriétaires de Maisons à taille humaine. Château Angelus est un domaine familial. Un enjeu de taille, à l'heure où l'indépendance financière devient de plus en plus difficile à préserver ?*

**LAURENT GARDINIER** : c'est en effet un enjeu de taille, mais la marque Relais & Châteaux est très puissante, c'est une association de propriétaires de maisons à taille humaine, de 30 chambres en moyenne, en des lieux uniques, parfois au milieu de nulle part, jouissant d'une architecture aussi unique, qu'elle évoque les siècles passés ou le design contemporain. Et, surtout, des maisons qui offrent un service personnalisé, une cuisine non standardisée, récompensée par 340 étoiles Michelin. Nous tenons donc à préserver ce modèle qui fait la part belle aux valeurs atemporelles qui nous définissent, l'authenticité et le savoir-faire notamment.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL** : la notion d'indépendance en soi est toute relative puisque même dans un cadre familial, quel que soit le contexte, on dépend inévitablement de facteurs financiers, humains et techniques. C'est tout l'art du chef d'entreprise que de parvenir à transformer ces contraintes en sources d'opportunités. Cela étant dit, le cadre familial offre une liberté réelle et précieuse : celle de voir loin, de ne pas être soumis au diktat d'une rentabilité à court terme, de mener des projets, à l'image de la Ferme 1544, que nous sommes en train de bâtir, dont les meilleurs fruits seront peut-être pour la prochaine génération voire la suivante. C'est aussi la liberté de prendre des risques, de ne pas avoir à reproduire les recettes qui marchent, d'innover et d'expérimenter. Dans l'élaboration de nos vins c'est ce qui nous permet de continuer à viser l'excellence et progresser.

*Le développement durable est au cœur de vos préoccupations. Comment rester vertueux et en phase avec la nature dans un univers de luxe mondialisé ?*

**LAURENT GARDINIER** : nous venons de publier notre premier rapport de développement durable, « En quête d'une hospitalité en harmonie avec la nature » qui dévoile notre plan d'action à horizon 2030. Celui-ci évalue en profondeur l'impact écologique, social et sociétal de l'association internationale et présente quinze objectifs concrets à l'horizon 2025 et 2030. Il vise à mesurer, partager et accélérer les progrès de l'association, des chefs, des hôteliers et des restaurateurs, et à mettre en évidence la contribution positive que l'hospitalité peut apporter à l'environnement, à la diversité ou encore aux cultures et économies locales. Nous sommes dans une démarche d'amélioration continue et nous enrichissons en permanence notre feuille de route : éduquer et accompagner nos membres sur les thématiques comme le recyclage, la cuisine sans plastique, la réduction d'énergie ou la saisonnalité des produits. Nous souhaitons également écrire et éditer en 2024 un manifeste renouvelé, dans la lignée de celui de 2014, mais qui englobe les problématiques actuelles, et tienne compte des sensibilités de chaque pays. J'envisage trois axes forts : la réduction de l'empreinte environnementale, avec la mise en place de solutions réalistes économiquement ; la préservation de la diversité, sous l'impulsion notamment des chefs et cheffes ; le respect de chacun de nos collaborateurs et une responsabilité sociétale amplifiée.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL** : la notion de développement durable est déjà à l'œuvre dans le monde agricole depuis la nuit des temps. Cela pour une raison très simple, qui relève du pur pragmatisme : nous ne pouvons pas être indifférents à la qualité de l'environnement au cœur duquel nous évoluons au quotidien. Dès lors, nous abordons ce sujet, qui est un des paramètres de fond de nos activités depuis des générations, avec beaucoup de sérénité.

Pour rester vertueux à cet égard, je crois qu'il faut être tout simplement fidèle à ses principes et à ses convictions. Nous avons une triple responsabilité sociale, financière et morale envers nos salariés, nos familles et nos contemporains. Nous devons nous interroger en permanence sur la manière de rendre notre minuscule écosystème le plus équilibré et le plus sain possible. Cela passe par une multitude d'actions qui, isolément, pourraient paraître anecdotiques mais qui, combinées, ont un impact réel sur notre environnement. Plus qu'un simple ensemble de gestes et de pratiques, cela relève d'un état d'esprit et d'une forme de sagesse collective que l'apport de chacun permet de nourrir continuellement.



— COUVERTS VÉGÉTAUX À ANGELUS, GARANTS DE LA BIODIVERSITÉ DANS LE VIGNOBLE. ANGELUS PLANT COVER, GUARANTEEING BIODIVERSITY IN THE VINEYARD.

*Relais & Châteaux is an association of independently owned and operated hotels and restaurants on a human scale. Château Angelus is a family estate. Isn't this a major challenge at a time when it is becoming increasingly difficult to remain financially independent?*

**LAURENT GARDINIER:** It's a big challenge, but the Relais & Châteaux brand is very strong. It's an association of hotel owners on a human scale, with an average of 30 rooms, in unique locations sometimes in the middle of nowhere, with architecture as unique as it is evocative of past centuries or contemporary design. And above all, hotels and restaurants that offer personalised service and non-standardised cuisine, recognised by 340 Michelin stars. That's why we're keen to preserve this model, which gives pride of place to the timeless values that define us, notably authenticity and expertise.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL:** The very concept of independence is relative, because even in a family setting, whatever the context, you are inevitably dependent on financial, human and technical factors. It is the art of the business leader to transform these constraints into opportunities. Having said that, the family setting offers real and valued freedom. The freedom to look far ahead, not to be subject to the diktat of short-term profitability, to carry out projects, like the Ferme 1544 we are currently building – which will bear its best fruit for the next generation or even the one after that. It is also the freedom to take risks, not to reproduce well-worn recipes but to innovate and experiment. In our winemaking, this is what lets us continue to aim for excellence and to make progress.

*Sustainable development is at the heart of your concerns. How can you remain environmentally friendly and in tune with nature in a world of globalised luxury?*

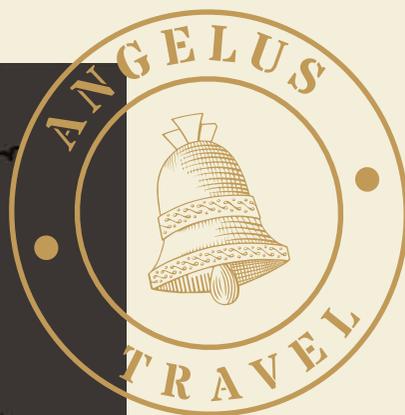
**LAURENT GARDINIER:** We have just published our first sustainable development report, "In search of hospitality in harmony with the natural world", which details our action plan for 2030. It provides an in-depth assessment of the ecological, social and societal impact of the international association, and sets out 15 concrete goals for 2025 and 2030. It aims to measure, share and accelerate the progress of the association and its chefs, hoteliers and restaurant owners, and to highlight the positive contribution that hospitality can make to the environment, diversity and local cultures and economies. We are committed to continuous improvement and are constantly adding to our road map: educating and supporting our members in areas such as recycling, plastic-free cooking, seasonal use of produce and reduced energy consumption. We also want to write and publish a new Manifesto in 2024, along the same lines as the 2014 document but embracing contemporary issues and with greater awareness of the sensitivities of each country. I expect it to cover three key areas: reducing our environmental footprint by putting economically realistic solutions in place; preserving diversity, particularly through the leadership of our chefs; and respecting each and every employee and extending our social responsibility.

**STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL:** The concept of sustainable development has existed in the world of agriculture since the dawn of time. There's a very simple, pragmatic reason for this: we can't be indifferent to the quality of the environment we live in every day. We therefore approach this subject, which has been fundamental to our business for generations, with a great deal of calm.

To remain virtuous in this respect, I believe you simply have to be true to your principles and convictions. We have a threefold social, financial and moral responsibility towards our employees, our families and our fellow human beings. We must constantly ask ourselves how we can make our tiny ecosystem as balanced and healthy as possible. This involves a host of actions that might seem trivial in isolation but which, when combined, have a real impact on our environment. More than just a set of gestures and practices, it's a state of mind and a form of collective wisdom that everyone continuously helps to nurture.

# TRAVEL TOKYO





LES  
ADRESSES  
D'ANGELUS  
ANGELUS LOCATIONS

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

## HÔTELS

### PALACE HOTEL TOKYO

Avec son incomparable vue sur la ville et un emplacement unique face aux douves des jardins du Palais impérial, le Palace Hotel est un paradis d'hospitalité : serein, raffiné et imprégné de luxe discret. Rendant hommage à un héritage remontant à plus d'un demi-siècle, ce chef-d'œuvre moderne entièrement repensé est une célébration sophistiquée de la culture du pays et un hommage à l'*omotenashi*, l'hospitalité japonaise.

With an incomparable view over the city and a unique, moat-side setting just opposite the Imperial Palace gardens, the Palace Hotel Tokyo is a haven of hospitality – serene, refined and imbued with understated luxury. Paying homage to a legacy that goes back over half a century, this completely reimagined modern masterpiece is a sophisticated celebration of its country's culture and a tribute to *Omotenashi*: Japanese hospitality.

1-1-1 MARUNOUCHI, CHIYODA-KU,  
TOKYO 100-0005  
PALACEHOTELTOKYO.COM

### RITZ-CARLTON TOKYO

Pour séjourner dans cet hôtel du centre-ville de Tokyo, il faut commencer par monter au 45<sup>e</sup> étage de la *Midtown Tower*, l'un des bâtiments les plus hauts de la ville. D'immenses baies vitrées embrassent l'horizon, de la baie de Tokyo au stade national en passant par le mont Fuji. Les équipements de l'hôtel sont tout aussi impressionnants que la vue sur Tokyo : sept restaurants incroyables, un hébergement haut-de-gamme, un étage fitness et bien-être et de superbes espaces de réunion.

A stay at this downtown Tokyo hotel begins on the 45th level of Midtown Tower, one of the city's tallest buildings. Floor-to-ceiling windows perfectly frame the skyline, from Tokyo bay area to National Stadium to Mount Fuji. As guests settle in, they discover

luxury amenities as impressive as the view over Tokyo, Japan: seven incredible restaurants, Club Level accommodations, a floor dedicated to health and wellness and reimagined meeting spaces.

MIDTOWN, 9-7-1 MINATO-KU, AKASAKA,  
TOKYO, 107-6245  
WWW.RITZCARLTON.COM



### AMAN TOKYO

Au sommet d'une tour vertigineuse, à quelques pas de la gare de Tokyo, l'hôtel Aman, ouvert en 2016, est une île tranquille et opulente dans le ciel. Peut-être plus encore que n'importe quel autre hôtel de luxe à Tokyo, l'Aman reflète le design et la sensibilité japonaise. Les espaces communs et les chambres sont épurés, ce qui est bienvenu après avoir passé la journée au milieu du chaos de la foule pressée de Tokyo.

Atop a soaring tower just a few steps from Tokyo train station, the Aman Tokyo Hotel, which opened in 2016, is a quiet and opulent island in the sky. Perhaps more than any other luxury hotel in Tokyo, the Aman mirrors Japanese design and sensitivity. Both common areas and guest rooms are clean and uncluttered, which is welcome after spending all day walking among the crowded and busy chaos that is Tokyo.

THE OTEMACHI TOWER 1-5-6 OTE-MACHI,  
CHIYODA-KU, TOKYO 100-0004  
WWW.AMAN.COM

## RESTAURANTS

### L'ANNEAU D'OR

Le chef Tanigawa Yasunobu, formé à Paris et en Suisse, dirige cet élégant restaurant avec son épouse et cuisine tout lui-même. Parmi ses spécialités : l'œuf cuit à la vapeur, sauce à la truffe et au foie gras, le pigeon Lacan accompagné d'une légère sauce salmis ou encore le pigeon de Challans rôti, servi avec une sauce rouennaise. La sélection des vins est impressionnante, elle comprend de grandes bouteilles et des millésimes rares provenant de toutes les régions de France.

Chef Tanigawa Yasunobu, who trained in Paris and Switzerland, runs this elegant restaurant with his wife and cooks every dish himself. Specialties include soft-steamed egg in a cocotte with a truffle and foie gras sauce, Lacan pigeon with a light salmis sauce, and roasted Challans pigeon served with a Rouennaise sauce. The wine selection is very impressive with precious bottles and rare vintages from all regions of France.

4-6-1 YOTSUYA, SHINJUKU, TOKYO 160-0004  
WWW.LANNEAUDOR-TOKYO.COM

### TOKOSHIMA

Le chef Tokoshima propose une large sélection de yakitori (les grillades japonaises), depuis les classiques ailes, cuisses et blancs de volailles jusqu'aux morceaux les plus surprenants et raffinés, à découvrir sur place. C'est un perfectionniste qui supervise la préparation minutieuse du yakitori. L'assaisonnement simple – sel, poivre noir et sauce soja – permet de faire ressortir les saveurs naturelles du poulet. C'est un bel et élégant restaurant avec un comptoir entourant la cuisine, offrant aux clients une vue directe sur les méticuleuses préparations de chaque *kushi* (brochettes).

Chef Tokoshima serves 20 different items of grilled chicken, from the standard – breast, wings, thigh – to the startling. Chef Tokoshima is a perfectionist who

oversees the minutiae of the yakitori process. The simple seasoning – salt, black pepper and a splash of soy sauce – allows the natural flavours of the chicken to shine. It's a beautiful, elegant restaurant, with a counter surrounding the kitchen, offering customers a close-up view of the master's meticulous preparation of each and every kushi.

LUNA PARK SANGENJAYA 105, 2-8-10 SANGENJAYA,  
TOKYO 154-0024  
AMEBLO.JP/YAKITORITOKOSHIMA

## JOËL ROBUCHON RESTAURANT

Au sein du quartier Ebisu se dresse un château français entièrement dédié à la gastronomie de Joël Robuchon. Dans un décor de teintes beige et champagne, de miroirs et de cristaux, le restaurant propose un menu plein de saveurs, reprenant les grands classiques de Joël Robuchon élaborés avec les meilleurs produits du moment. Une cuisine d'exception pour un lieu unique en plein cœur de Tokyo.

In the neighbourhood of Ebisu stands a French Château fully dedicated to Joël Robuchon's culinary art. Decorated with beige and champagne-coloured interior, mirrors and crystals, the restaurant proposes a menu covering Joël Robuchon's greatest classics, elaborated with the best products of the moment. An exceptional cuisine for an exceptional place, right in the heart of Tokyo.

YEBISU GARDEN PLACE, 1-13-1, MITA MEGURO-KU,  
TOKYO 153-0052  
WWW.ROBUCHON.JP

## SUSHI MITANI

Un restaurant de haut vol où vous pourrez vivre une expérience culinaire résolument exceptionnelle. Le chef, Yasuhiko Mitani, s'inspire de la cuisine traditionnelle de l'ère Edo, en y apportant sa touche personnelle, pour élaborer une cuisine de saison des plus délicates. Afin de sublimer votre repas, suivez les conseils du sommelier, qui ne manquera pas de trouver pour vous les meilleurs vins et sakés de l'impressionnante cave du restaurant. Une aventure sensorielle totale à ne pas rater.

Sushi Mitani is an exquisite restaurant where you can have a truly sensational gourmet journey. Chef Yasuhiko Mitani specializes in offering a tasty seasonal variety, inspired by the traditional Edo cuisine with a touch of modern creativity. In addition, the restaurant's sommelier will help you select the best saké or wine out of an impressive selection to complete your experience with style. Enjoy true culinary bliss at this high-end sushi restaurant.

1-4-1 YOTSUYA, SHINJYUKU-KU, TOKYO 160-0004  
SUSHI-MITANI.JP

## BEIGE

Le restaurant Beige est né en 2004 de la collaboration entre la marque de luxe Chanel et Alain Ducasse. L'adresse possède une architecture simple et élégante, à l'image du savoir-faire de son créateur, et propose une cuisine subtile et moderne, résolument inspirée par le meilleur de la gastronomie japonaise.

Beige Tokyo was founded in 2004 through the collaboration between the fashion brand Chanel and Alain Ducasse. The spirit of 'simple and elegant' is expressed in every detail of the cuisine and the decor. Indeed, Beige offers a refined French cuisine that makes the fullest possible use of the finest Japanese ingredients: subtle, elegant and inspiring.

CHANEL GINZA BUILDING 10F, 3-5-3 GINZA,  
CHUO-KU, TOKYO 104-0061

### DRINKS

## APOLLO

Nommé d'après le Théâtre Apollo de Harlem, ce bar de Ginza propose une sélection considérable de whisky japonais. Asseyez-vous à l'extrême droite du comptoir et regardez la collection de bouteilles millésimées.

Named after Harlem's Apollo Theater, this Ginza bar serves a respectable selection of Japanese whiskies. Sit at the right end of the counter and look out for the collection of vintage bottles.

B1F, 8-2-15 GINZA, CHUO-KU,  
TOKYO 104-0061



## GEN YAMAMOTO

Gen Yamamoto propose un menu de dégustation de cocktails omakase, créé à partir de produits frais locaux et de saison et des alcools de qualité. Le menu de dégustation de cocktails omakase reflète le "Shiki", la notion japonaise de saisonnalité.

Gen Yamamoto offers an omakase cocktail tasting menu which is created from carefully selected and seasonal local fresh produce and fine liquors. The omakase cocktail tasting menu reflects "Shiki", Japanese seasonality.

1-6-4 AZABU-JUBAN, MINATO-KU, TOKYO 106-0045  
WWW.GENYAMAMOTO.JP

### VIN

## AKASAKA YOMO

Fondé en 1624, Yomo offre une très belle sélection de sakés et de shochu au premier étage et une impressionnante collection de vins, principalement français, au sous-sol.

Going strong since 1624, Yomo offers a very nice selection of saké and shochu on the first floor and an impressive collection of mainly French wines down in the basement.

3-12-21 AKASAKA, MINATO-KU, TOKYO 107-0052  
YOMO-AKASAKA.COM

## TAKASHIMAYA

Takashimaya est une chaîne de grands magasins japonaise, particulièrement présente à Tokyo. Accueillant chaque jour de nombreux visiteurs dans un cadre moderne et raffiné, elle rassemble une sélection des plus prestigieuses boutiques de Tokyo et du monde depuis presque deux cent ans. Fondée à l'ère Edo, Takashimaya a su construire une très forte réputation autour de la qualité des produits et des services proposés à la clientèle. Chaque magasin possède en moyenne une quinzaine d'étages, tous dédiés à un art de vivre, avec un grand soin apporté à leur cave à vins, réputée pour sa sélection unique de grands crus du monde entier et son large choix d'alcools japonais.

Takashimaya is a high-end department store chain found throughout Japan, with many of them concentrated in Tokyo. Takashimaya welcomes a large number of customers every day in a dream-like decoration and elegant design, providing some of the most refined shops in town. The department store launched its business at the end of the Edo Period and has built a strong reputation revolving around the quality of its products and services. With an average of 15 floors, all dedicated to specific lifestyles, Takashimaya is also renowned for its furnished and refined wine section which includes world famous Grands Crus as well as Japanese spirits.

SENDAGAYA 5-24, SHIBUYA-KU,  
TOKYO 151-0051  
WWW.TAKASHIMAYA.CO.JP

### CULTURE

## SENSO-JI TEMPLE

Ce temple bouddhiste est situé à Asakusa. C'est l'un des temples les plus colorés et populaires de Tokyo. La légende raconte qu'en l'an 628, deux frères pêchèrent une statue de Kannon, la déesse de la miséricorde, dans les eaux de la rivière Sumida. Alors qu'ils replongeaient la statue dans l'eau, elle ne cessait de revenir à eux. Ils firent donc bâtir le temple de Senso-ji au bord de la rivière en son honneur. Le temple achevé en 645 est le plus vieux de Tokyo.

This Buddhist temple is in Asakusa. It is one of Tokyo's most colorful and popular temples. Legend has it that in the year 628, two brothers fished a statue of Kannon, the goddess of mercy, out of the Sumida River. Even though they kept putting the statue back into the river, it always returned to them. Consequently, they built Sensoji nearby for the goddess Kannon. The temple was completed in 645, making it Tokyo's oldest temple.

2-3-1 ASAKUSA, TAITO,  
TOKYO 111-0032  
WWW.JAPAN-GUIDE.COM

## RYOGOKU KOKUGIKAN

Aussi connu sous le nom de Ryogoku Sumo Hall, le Ryogoku Kokugikan est une arène sportive couverte, située à Yokoami dans le voisinage de Sumida. Parmi les six grands tournois officiels de sumo organisés chaque année au Japon, trois ont lieu au Ryogoku. Le sumo, sport de lutte national, est caractérisé par le gabarit des lutteurs et par deux règles traditionnelles : interdiction de sortir du cercle (*dohyo*) et ne toucher le sol qu'avec la plante des pieds. Appelés *rikishi*, ces lutteurs exclusivement masculins ne portent qu'un *mawashi*, une bande de tissu serrée de la taille à l'entre-jambe, qui constitue la seule prise autorisée pendant le combat.

Also known as Ryōgoku Sumo Hall, Ryogoku Kokugikan is an indoor sporting arena located in the Yokoami neighborhood of Sumida. Among the six official tournaments of sumo held in Japan every year, three of them take place at Ryogoku. The national wrestling sport of sumo is characterized by the size of the wrestlers and by two simple traditional rules: it is forbidden to move out of the circle (*dohyo*) and participants cannot touch the floor with anything other than their feet. The male wrestlers, called "rikishi", wear a simple loincloth fastened around the waist and groin area. This is called a "mawashi" and is the only thing they are allowed to grasp during the fight.

1-3-28 YOKOAMI, SUMIDA-KU, TOKYO 130-0015  
WWW.SUMO.OR.JP

## TSUKIJI OUTER MARKET

Le marché de Tsukiji est le plus grand et le plus animé des marchés de poissons au monde. Allez-y à 5 heures du matin pour assister en direct aux ventes aux enchères de thon. Près du rayon à sushis et des boutiques de ramen, vous trouverez des magasins de détail qui vendent de tout, des fruits de mer frais ou du *katsuobushi* (de la bonito séchée) jusqu'aux couteaux et céramiques traditionnels. Il s'agit d'un pèlerinage incontournable pour toute personne intéressée par la culture culinaire japonaise ou à la recherche de repas abordables.

Tsukiji is the world's largest and busiest fish market. The main reason for going there at 5 a.m. is to catch the live tuna auctions. Alongside the sushi counters and ramen shops you will find retail stores selling anything from fresh seafood and katsuobushi (bonito flakes) to traditional knives and ceramics. An essential pilgrimage for anyone with an interest in Japanese food culture or in search of affordable eating options.

4-16-2 TSUKIJI, CHUO-KU, TOKYO 104-0045  
WWW.JAPAN-GUIDE.COM

## HAPPOEN GARDEN

Situé près du Meguro Museum of Art, ce jardin est un véritable havre de paix au sein de la bourdonnante Tokyo. Happon porte bien son nom de « jardin aux huit regards », sa beauté s'exprimant quelle que soit l'heure ou la saison grâce aux nombreuses ambiances dont il est composé. L'étang est notamment l'endroit parfait pour se détendre et assister à la célèbre cérémonie du thé réalisée par les gardiens du lieu.

Located near Meguro's Metropolitan Art Museum, Happon is a hidden haven of peace in the middle of busy Tokyo. Literally meaning "the garden with the eight sceneries", one can only agree that Happon pleases the eye, never matter at which hour of the day or season of the year. The pond is the perfect spot to enjoy a cup of traditional Matcha tea, prepared by the very keepers of the garden.

1-1-1 SHIROKANEDAI, MINATO-KU,  
TOKYO 108-0071  
WWW.HAPPO-EN.COM

## MONT FUJI



Le mont Fuji, s'élevant au-dessus des nuages, est le symbole du Japon et offre une base spirituelle aux Japonais depuis la nuit des temps. Avec ses 3 776 mètres de haut, ce volcan endormi est mondialement connu pour sa symétrie et sa sérénité. Situé entre Yamanashi et Shizuoka, le mont Fuji est la principale attraction du Parc national de Fuji-Hakone-Izu. Les changements de saison glorifient ce trésor national : la tranquillité en hiver quand il est recouvert de neige, la vitalité et l'énergie en été. De près ou de loin, depuis l'avion ou le train, personne ne peut contempler le mont Fuji sans s'émerveiller de sa beauté.

Rising above the clouds and the symbol of Japan, Mount Fuji has provided a spiritual basis for the Japanese since ancient times. This 12,380 ft high, dormant volcano is world renowned for its symmetry and serenity. Located between Yamanashi and Shizuoka, Mount Fuji is the main attraction of the Fuji-Hakone-Izu National Park. Tranquility in winter, when it's covered in snow, vitality and energy in summer, the seasonal changes glorify this national treasure. From near or far, from the plane or the train, one cannot contemplate Mount Fuji without being amazed by its beauty.

### SHOPPING ET ARTISANAT

## MARKUS

Markus abrite un large éventail de produits japonais provenant de tout le pays. Le propriétaire du magasin les sélectionne personnellement en parcourant le pays et en rendant visite à de nombreux artisans afin de découvrir leurs produits uniques.

Markus is home to a fine array of Japanese objects of desire sourced from all across the country. The shop owner personally picks out everything in the shop and goes around the country to visit various craftspeople to learn about their unique products.

MUSASHINO COUNTRY HEIGHTS #112,  
2-18-15 KICHIJOJI-HONCHO, MUSASHINO-SHI  
MARKU-S.NET

## GINZA

Le quartier de Ginza est le plus renommé de Tokyo pour le shopping, la restauration et les divertissements haut de gamme. Il rassemble de nombreux grands magasins, des boutiques, des galeries d'art, des restaurants, des boîtes de nuit et des cafés.

Ginza is Tokyo's most famous upmarket shopping, dining and entertainment district, featuring numerous department stores, boutiques, art galleries, restaurants, night clubs and cafes.

GINZA, CHŪŌ-KU, TOKYO 104-0061

## DAIMARU'S KIMONO AND YUKATA

La plupart des visiteurs sur le départ quittent la ville depuis la gare de Tokyo et se rendent souvent au grand magasin Daimaru avant de partir. La boutique de kimonos au 10<sup>e</sup> étage n'est pas envahie par les touristes ; c'est là que les Japonaises viennent pour commander des ensembles faits main. Les modèles en vitrine vont vous couper le souffle. Le magasin a également en stock une grande collection d'accessoires – des peignes, des chaussettes avec orteils, des tongs, des sacs, des éventails – tous agréables à regarder.

Most departing visitors leave town from Tokyo Station and usually go shopping at the Daimaru department store next door. The kimono shop on the 10th floor is not full of tourists; it's where Japanese ladies come to order custom-made ensembles. The samples on display will take your breath away. The shop also stocks a full range of accessories — obi, hair combs, toe socks, thong sandals, purses, fans — all nice to look at.

1-9-1 MARUNOUCHI, CHIYODA-KU, TOKYO, 100-6741  
WWW.DAIMARU.CO.JP





STURIA  
caviar français



Énergie  
créative

*Éleveur Producteur  
Sélectionneur Affineur*



dinh van  
P A R I S

46, cours Georges Clemenceau – Bordeaux



[WWW.ANGELUS.COM](http://WWW.ANGELUS.COM)

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