

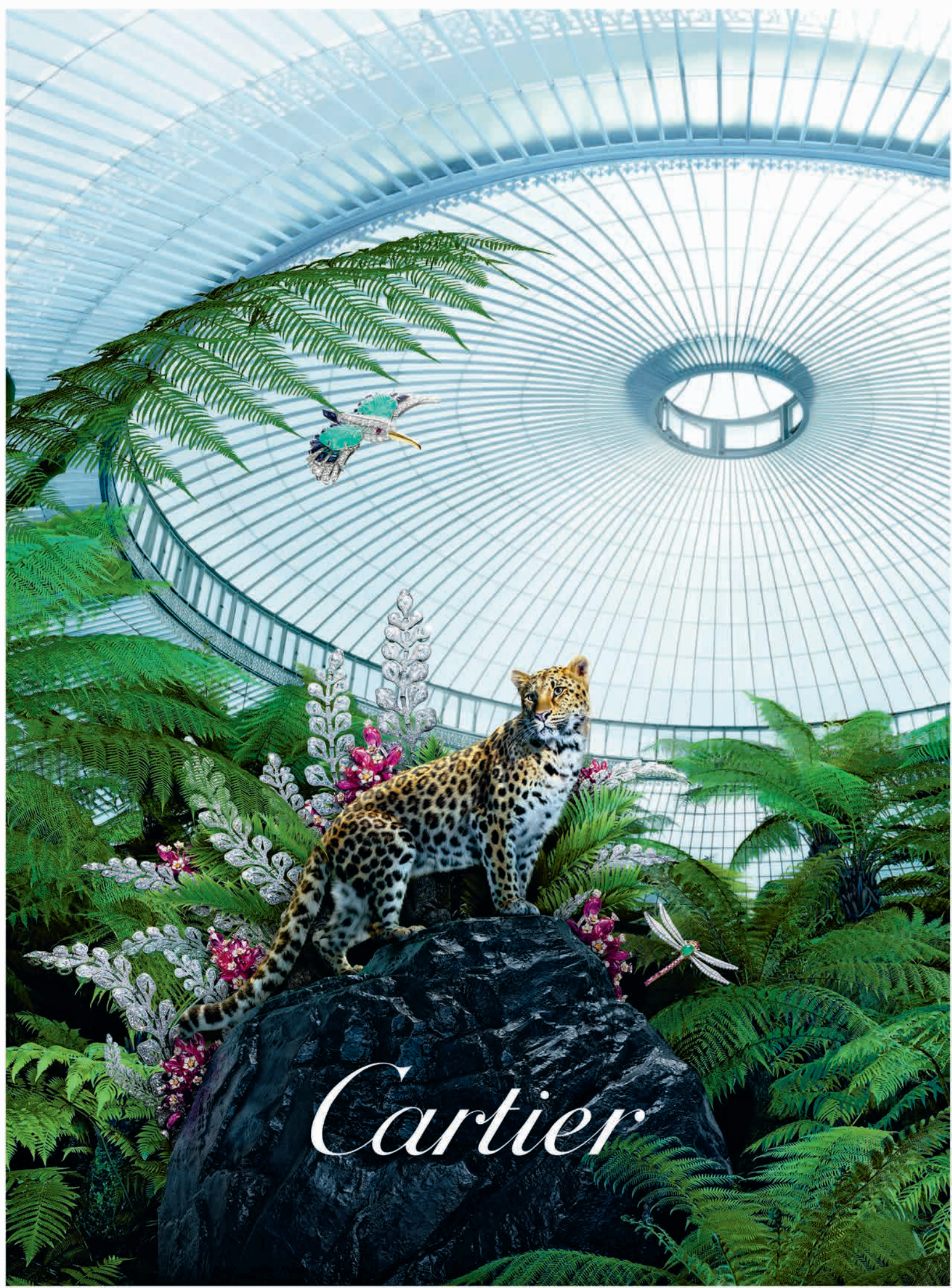


L'UNIVERS D'ANGÉLUS

NUMÉRO 01 — 2020 . 2021



ANGÉLUS



Cartier

« Soyons reconnaissants envers les gens
qui nous rendent heureux.
Ils sont les jardiniers qui font fleurir notre âme. »

Marcel Proust

Cette première parution de *Reflét* est l'aboutissement d'une réflexion, qui nous a conduits à vouloir partager plus largement, et de manière moins éphémère, notre idée du vin et l'univers de celui que nous nous attachons à produire année après année.

Le vin est un produit de partage, d'échange. Il rassemble et fédère dans un monde trop souvent en proie aux antagonismes et aux divisions. Le vin est un vecteur de culture, de poésie et de charme, qui rapproche les cœurs et les âmes, qui réjouit et reconforte. Millénaire et rassurant, il est un élément de civilisation majeur, qu'il convient à ce titre de célébrer et de défendre.

Nous avons voulu, et conçu, cette revue comme un moyen d'ouvrir plus largement notre univers, de partager ce que nous faisons, mais également ce qui nous anime, nous tient à cœur et nous inspire. À l'ère de l'immédiateté qui nous prive souvent du recul et de la hauteur nécessaires, nous avons pris le parti de concevoir ce mode de partage sur un temps long, et donc propice, dans sa conception comme dans sa réalisation, à la réflexion, au débat, à la mise en perspective et à la nuance.

Au moment où j'écris ces lignes, les principales économies de la planète sont encore sous le choc de la pandémie qui s'est abattue sur le monde, et la plus grande incertitude plane sur l'avenir à court comme à moyen terme.

Une chose est sûre : les conséquences sanitaires, sociales, économiques et morales de cette pandémie seront considérables. Si considérables qu'elles engendreront peut-être une rupture anthropologique majeure, et marqueront la fin d'un monde et la naissance d'une nouvelle ère.

Dans cette période extrêmement délicate, nous maintenons notre cap, guidés au quotidien par la volonté d'élaborer un très grand vin. Après une période critique traversée grâce à une mobilisation formidable de nos équipes, nous sommes de nouveau totalement en ordre de marche pour poursuivre ce chemin de passion et d'exigence qui caractérise Angélus.

Cette renaissance coïncide avec celle du Gabriel, superbe bâtiment bien connu des Bordelais, qui a rejoint le giron d'Angélus récemment et que nous sommes très heureux d'avoir rouvert après d'importants travaux de rénovation.



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL

C'est au chef Alexandre Baumard, qui a fait du Logis de la Cadène l'une des tables incontournables de Saint-Émilion, que j'ai confié les rênes de cette nouvelle aventure. Sous sa houlette, et toujours avec la complicité du chef pâtissier Damien Amilien, Le Gabriel – doté notamment d'un bar, d'un bistrot et d'un restaurant gastronomique – a été pensé comme une véritable ambassade de la bonne chère et des grands vins où la convivialité, l'excellence et l'élégance se conjugueront pour le plus grand bonheur de tous les gourmets.

L'acquisition et la métamorphose du Gabriel témoignent du profond attachement de ma famille à Bordeaux, et de cette mission que nous nous sommes aussi donnée de contribuer à faire rayonner la gastronomie et la viticulture françaises, en écrivant un nouveau chapitre de l'un des lieux les plus emblématiques de la capitale Aquitaine.

Cette revue est enfin l'occasion pour nous de rendre hommage à des amis, à des confrères, à des partenaires, à des gens qui nous inspirent et partagent la philosophie qui nous anime : transcender la nature tout en la préservant, viser l'excellence en toutes circonstances, et poursuivre sa voie avec autant d'exigence que d'humilité.

Stéphanie de Boüard-Rivoal
Présidente Directrice Générale de Château Angélus

“Let us be grateful to the people who make us happy; they are the charming gardeners who make our souls blossom.”

Marcel Proust

This first edition of *Reflét* is the result of some careful thought about how we could share more widely and less fleetingly our thoughts on wine in general and on the one wine in particular which we delight in producing every year.

Wine is something to be shared and enjoyed socially. It brings people together and unites them in a world that is all too often prone to antagonism and division. Wine is a vehicle for culture, poetry and pleasure that brings hearts and souls closer. It offers joy and comfort and is a reassuring presence, dating back over millennia. It is a major element in civilisation, and as such, it should be celebrated and protected.

In creating this magazine, we wished it to be a means of widening our world and sharing with those who read it the things that we do. We also wanted to reveal what drives us forward, the things that we hold dear, and what inspires us. In these times of immediacy, we are often deprived of the chance to stand back and gain some much-needed perspective. We have therefore chosen to focus this mode of sharing on the longer term, so that in both its concept and development, this magazine will aim to encourage reflection and debate and to offer a sense of perspective and nuance.

As I write these lines, the major economies of the planet are still reeling from the effects of the pandemic that has struck the world, and our short and medium-term futures are filled with great uncertainty.

There is no doubt that the health, social, economic and moral consequences of this pandemic will be far-reaching –so much so that they will perhaps lead to a major anthropological fracture, signalling the end of the world as we have known it and the birth of a new era.

In these trickiest of times, we are continuing the path we have set ourselves, guided day by day by our desire to make great wine. After a critical period, it was thanks to our teams, who rallied round magnificently, and to everyone, who pulled together as one in completing the different vineyard tasks, that we became once again fully operational and able to move forward with the passion and rigorous standards that are the hallmarks of *Angélus*.

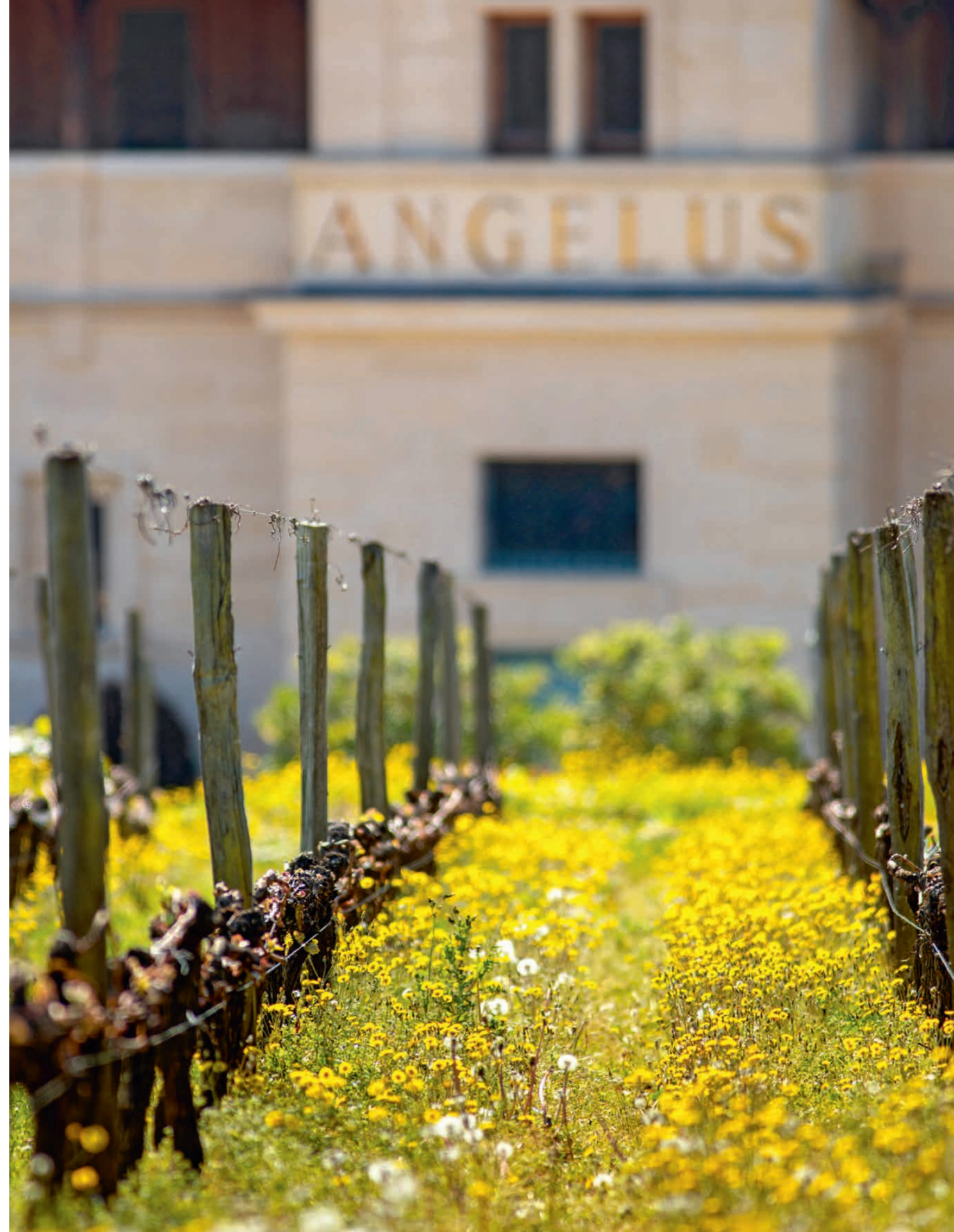
This rebirth coincides with that of *Le Gabriel*, a splendid 18th century building well known by the Bordelais which recently joined the *Angélus* family, and which we are delighted to have opened after substantial renovation work.

The reins of this new venture were handed to the chef Alexandre Baumard, who has succeeded in making *Le Logis de la Cadène* one of the top restaurants of Saint-Émilion. Under his direction and with the support of pastry chef Damien Amilien, *Le Gabriel* (which features a bar, a bistro and a gastronomic restaurant) was created to become an ambassador for fine food and great wines and a place where conviviality, excellence and elegance will combine to thrill all fine dining enthusiasts.

The acquisition and metamorphosis of *Le Gabriel* are a testimony to the profound attachment that my family has to the city of Bordeaux and to this mission that we have set ourselves, which is to contribute to the prestige of French gastronomy and wine-growing in writing a new chapter in the story of one of the most emblematic locations of the Aquitaine capital.

Finally, this magazine offers us the opportunity to pay tribute to friends, fellow producers and partners, as well as to the people who give us inspiration and share the same philosophy as us -which is to sublimate nature while preserving it, to reach for excellence in every circumstance, and to continue one's path with rigour and humility in equal amounts.

Stéphanie de Boüiard-Rivoal
CEO of Château Angélus



Reffet

NUMÉRO 01 — 2020 . 2021

REFLET EST ÉDITÉ
PAR ANGÉLUS

REFLET IS PUBLISHED
BY ANGÉLUS

Directrice de la publication Publishing director
Stéphanie de Bouïard-Rivoal

Rédacteur en chef Editor
Sylvain Ouchikh

Collaborateurs de la rédaction Assistant editors
Béatrice Delamotte, Jean-Pierre Saccani, Guillaume Puzo, Bertrand le Port, Clotilde Roux

Photographes Photographs
Alain Benoit/Deepix • Boris Allin/Fisheyes • Benjamin Juhel • Zoé Ghertner • Jenny Zarin •
Dominique Silberstein • Julien Mignot • Tony Trichanh • Sylvie Becquet • Emilie Buzyn • Lili Barbery & Benoit Teillet

Réalisation Produced by
Studio Dada : Amélie Faurens et Xavier Jacono

Société éditrice Publishing company
Château AngéluS SA

Impression Printing
Print System, France.

J.M. WESTON



CONTRIBUTEURS
CONTRIBUTORS



SYLVAIN OUCHIKH

Passionné par le vin et les spiritueux, Sylvain Ouchikh a le privilège de faire de sa passion son métier. Il collabore depuis 2008 au quotidien *Les Échos*. Il a en charge les articles et les sélections pour *Les Échos Week-End* et *Les Échos Série Limitée*. Il a aussi été le chroniqueur vin du *Figaro* de 2005 à 2008. Depuis 2018, Sylvain Ouchikh a en charge également les articles pour le magazine *The Good Life*. Enfin, il édite depuis 2013, une publication en Chine sur les vins français.

As a passionate wine and spirits enthusiast, Sylvain Ouchikh has been lucky enough to make his passion a career. Since 2008 he has been working with the daily newspaper *Les Echos*. He looks after the articles and selections for *Les Echos Week-End* and *Les Echos Serie Limitée*. He was also the columnist for *Figaro Wine* from 2005 to 2008. Since 2018, he has written articles for *The Good Life magazine*, too. Finally, since 2013 he has published a magazine on French wines in China.



BÉATRICE DELAMOTTE

Rencontrer celles et ceux qui produisent ce qui fait le bonheur de chaque jour, goûter de jolis flacons, découvrir de nouvelles saveurs, apprécier ce qui fait la spécificité d'un lieu, Béatrice Delamotte est une éternelle curieuse. Journaliste indépendante, elle s'attache à faire partager ses découvertes au fil de ses contributions.

Whether meeting people who make things that bring happiness every day, tasting nice wines, discovering new tastes or understanding what gives a place its specificity, Béatrice Delamotte has an unquenchable thirst for discovering new things. As a freelance journalist, she is eager to share her discoveries through her articles.



GUILLAUME PUZO

Guillaume Puzo est journaliste, critique et conférencier spécialisé dans les vins et spiritueux. Il couvre pour des magazines spécialisés depuis plus de vingt ans les principaux vignobles de France et d'Europe. Il s'intéresse également aux grands spiritueux que sont les cognacs et les whiskies, notamment d'Écosse.

Guillaume Pozo is a journalist, critic and lecturer who specialises in wine and spirits. He has been writing for specialised magazines for over 20 years covering the leading vineyards in France and Europe. He also has a special interest in high quality spirits, such as cognac and whiskies, especially Scotch whisky.



JEAN-PIERRE SACCANI

Journaliste et écrivain, Jean-Pierre Saccani a dirigé la rédaction de nombreux titres dont le *Figaroscope*, *Playboy* ou *La Parisienne*. Il écrit également sur le vin et les spiritueux pour *L'Express* et *L'Amateur de cigare*. Pour *Reffet*, il s'est penché sur la fabuleuse histoire de la famille Paccard et le non moins fameux destin de Floc'h, l'un des plus grands illustrateurs français.

Jean-Pierre Saccani is a journalist and writer and has been the chief editor of numerous magazines, such as *Figaroscope*, *Playboy* and *La Parisienne*. He also writes a column on wines and spirits for *L'Express* and *L'Amateur de Cigare*. For *Reffet*, he looked into the fabulous history of the Paccard family and the no-less famous story of Floc'h, one of France's greatest-ever illustrators.



BERTRAND LE PORT

Directeur artistique et journaliste pour la presse magazine, Bertrand Le Port est également le fondateur et l'éditeur du webzine de cinéma, *see-mag.fr*. À la veille de la sortie du vingt-cinquième opus de James Bond, avec pour la dernière fois Daniel Craig dans la peau de 007, Bertrand est revenu en détail sur le lien étroit que la franchise entretient avec la musique.

Artistic director and magazine contributor, Bertrand Le Port is also the founder and editor of the cinema webzine *see-mag.fr*. As the 25th opus of James Bond is about to be released, with Daniel Craig in the role of 007 for the last time, Bertrand looks back in detail on the close link between the James Bond brand and music.



CLOTILDE ROUX

Clotilde Roux est une épicurienne qui, après des études de marketing et nouvelles technologies, a choisi d'exercer dans l'univers de sa passion : la gastronomie. Elle s'est donc reconvertie il y a sept ans dans l'univers culinaire, a créé son blog *Critiques & Confidences*, est devenue rédactrice culinaire pour des magazines reconnus (*Le Chef Magazine*, *Thuriès*, *Elle*, *Paris vous aime...*) et continue de découvrir des tables et de côtoyer des restaurateurs et des chefs, ces artisans du goût dont le travail l'a toujours fascinée.

Clotilde Roux is an epicurean who, after studying marketing and new technologies, opted to forge a career in the sector she loved most of all: gastronomy. She thus converted 7 years ago to the culinary world, created the *Critiques & Confidences* blog and became food editor of such well-known magazines as *Le Chef Magazine*, *Thuriès*, *Elle*, and *Paris Vous Aime*. She continues to seek out great, undiscovered restaurants, rubbing shoulders with restaurateurs and chefs - those skilled artisans of taste, whose art has always fascinated her.

ASTON MARTIN
PARIS

BEAUTIFUL IS RELENTLESS

DBX
astonmartin.com

 ASTON MARTIN <hr/> PARIS Mr Florian Bressy +33 (0)1 53 86 72 72 6 – 10, Rue de la Cavalerie 75015 Paris astonmartinparis.com	 ASTON MARTIN <hr/> PARIS Mrs Nadia Zbairi +33 (0)1 40 75 20 85 23 – 25, Avenue F. Roosevelt 75008 Paris astonmartinparis.com	 ASTON MARTIN <hr/> LYON Mr Martial Hauvel +33 (0)4 37 48 07 07 5, Avenue Foch 69006 Lyon astonmartinlyon.com	 ASTON MARTIN <hr/> BORDEAUX Mr Dominique Dietsch +33 (0)5 56 16 21 00 114, Avenue JF Kennedy 33700 Merignac astonmartinbordeaux.com
---	---	---	--

Consommation de carburant indicative en litres/100 km pour l'Aston Martin DBX 2020 : urbaine 12,2; extra-urbaine 13,5; mixte 14,3. Émissions de CO₂ de 269 g/km. Les chiffres cités proviennent de résultats d'essais réglementés obtenus par des tests en laboratoire. Ces chiffres sont strictement indicatifs et préliminaires et ne servent qu'à des fins de comparaison préliminaire. Ils peuvent ne pas refléter votre expérience de conduite réelle, qui peut varier en fonction de facteurs tels que l'état de la route, les conditions météorologiques, la charge du véhicule et le style de conduite. Ces chiffres préliminaires sont destinés à des fins de comparabilité indicative. La consommation de carburant que vous pouvez obtenir dans des conditions de conduite réelles et le CO₂ produit dépendront d'un certain nombre de facteurs, notamment les accessoires installés après l'immatriculation, les variations dans les styles de conduite, les conditions météorologiques et la charge du véhicule. Les chiffres officiels concernant ce véhicule seront publiés prochainement. Ces informations seront mises à jour à mesure que les essais se poursuivront. Beautiful is relentless signifie La beauté à toute épreuve.

SOMMAIRE
CONTENTS

Actualités

Latest news

Le millésime 2020
The 2020 vintage
PAGE 15

Culture

Exposition « Matisse, comme un roman »
au Centre Pompidou

The Matisse exhibition – as a novel
at the Centre Pompidou

« Francis Bacon : l'homme et la bête »
Francis Bacon: Man and Beast

« Goya's graphic imagination »
Goya's graphic imagination

Le Meurice, prix littéraire
Le Meurice, Literature Prize

Coffret hommage à James Bond
Magnum case homage
to James Bond
PAGE 19



Gros plans sur

Spotlight on

Le renouveau du Gabriel
The new, enhanced Gabriel
PAGE 22

Le nouveau
« Chai Carillon »
Highly ambitious
"Carillon d'Angélus Cellars"
PAGE 28

Le petit robot d'Angélus
Angélus's little robot
PAGE 34

L'évangile bio
selon Angélus
The gospel of organic farming
according to Angélus
PAGE 36

Stéphanie de Boüard-Rivoal,
troisième femme
à la tête d'Angélus
Stéphanie de Boüard-Rivoal,
the third woman to become head
of Angélus
PAGE 42

Entretien avec un homme
discret, Jean-Bernard Grenié
An interview with a discreet
man, Jean-Bernard Grenié
PAGE 46

À la recherche du temps,
Vacheron Constantin
In search of time,
Vacheron Constantin
PAGE 48

La vérité est dans le verre,
par Bernard Neveu
In vino veritas,
by Bernard Neveu
PAGE 52

2018, Le Phénix
PAGE 55

La musicalité

Musicality

Talent, audace et énergie,
Alexandre Baumard
Talented, bold and driven
Alexandre Baumard
PAGE 58

Le Logis de la Cadène
PAGE 69



Krug, l'art de créer des
performances musicales
inoubliables et intemporelles
Krug, the art of creating
unforgettable, timeless musical
performances!
PAGE 70

L'angélus, histoire
d'une sonnerie mythique
The angélus, history
of a legendary sound
PAGE 74

Paccard, des cloches
de haute volée
Paccard,
high-flying bells
PAGE 76

James Bond Note
PAGE 80

Steinway & Sons :
l'accord parfait de la tradition
et de la modernité
Steinway & Sons:
the perfect match between
tradition and modernity
PAGE 84

SOMMAIRE
CONTENTS

Portfolio

La nature selon Hermès
Nature according to Hermès
PAGE 91



Personnalités

Le jazzman Yaron Herman
The jazz musician Yaron Herman
PAGE 104

L'univers
de Thomas Pesquet
The world of Thomas Pesquet
PAGE 110

Entretien croisé :
Stéphanie de Boüard-Rivoal
et Christine Nagel,
nez d'Hermès
Joint interview:
Stéphanie de Boüard-Rivoal
and Christine Nagel
PAGE 114

Travel

L'Angélus
selon Floc'h
The Angélus
according to Floc'h
PAGE 124

Les adresses que j'aime
à Londres par Stéphanie
de Boüard-Rivoal
Stéphanie de Boüard-Rivoal's
great places to visit
in London
PAGE 126



Actualités

Latest news

01.

MILLÉSIME 2020

LE SUBLIME



STÉPHANIE DE BOUARD-RIVOAL
ET HUBERT DE BOUARD DE LAFOREST

2020, année miroir, est aussi le nombre d'or de ce millésime rare : la proportion parfaite, l'harmonie idéale.

Il évoque à la fois le temps cyclique de la vigne et de son travail, un idéal d'équilibre et cette dualité traversée, dépassée et finalement sublimée qui le caractérise.

Entre un hiver tout en douceur et le printemps, pas de rupture mais au contraire une transition fluide assurée par des précipitations abondantes – il tomba l'équivalent d'une année de pluie entre novembre 2019 et juin 2020 – qui permirent de constituer des réserves d'eau nécessaires à la vigne pour couvrir la période estivale.

Puis vinrent des mois chauds, sans excès mais très secs, jusqu'aux orages de la mi-août qui apportèrent à la terre juste ce dont elle avait besoin pour accompagner l'activité de la vigne, au lieu de la ralentir ou de la bloquer. Cette alternance en apparence très marquée, presque violente, a été amortie par nos sols argileux qui, à la manière d'une éponge, ont pu conserver l'humidité et la restituer avec parcimonie et régularité à la vigne.

Cet épanouissement régulier et harmonieux est marqué par quelques étapes importantes. Avec un cycle végétatif qui démarre précocement et quelques craintes de gelée finalement sans conséquences, la floraison est rapide et parfaite surtout dans les vignobles précoces juste après le 15 mai. La véraison à la mi-juillet se fait dans d'excellentes conditions.

L'état sanitaire est irréprochable tout au long du processus et les raisins se gorgent de sucre en bénéficiant d'une maturation régulière jusqu'à la fin. Les baies restent petites mais entières, les peaux sont épaisses et les pépins mûrs.

Bien que solaire, ce millésime reste parfaitement équilibré : des alcools relativement élevés, que contrebalancent subtilement des pH exprimant toute la fraîcheur et l'intensité du fruit.

À Angélus cette année-là, les vendanges débutèrent le 15 septembre et furent particulièrement brèves : huit jours pour les merlots ! Et seulement trois, les 28, 29 et 30 septembre, pour les cabernets francs qui furent ramassés dans des conditions absolument idéales. Rarement nos cabernets francs nous ont paru à ce point sublimés par le millésime.

Nos impressions lors de la dégustation des baies n'ont cessé de se confirmer ensuite : tannins soyeux et serrés, couleur très profonde et précision des arômes du fruit mûr, complexité aromatique d'une rare intensité, grande persistance d'une fraîcheur très vive qui se situe au cœur de la trame.

Cette tension résolue comme cette dualité sublimée ont forgé le caractère d'un nouvel Angélus d'anthologie, indubitablement destiné à frapper les esprits et à marquer les mémoires.



01.

THE 2020 VINTAGE

LE SUBLIME

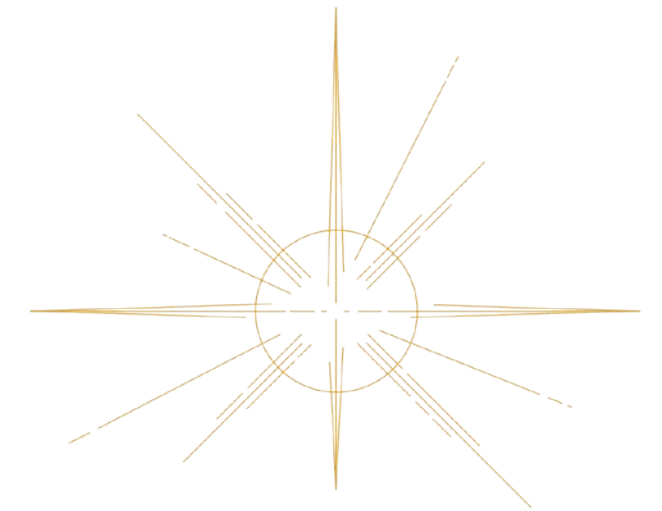
2020, the mirror year, is also the golden number of this rare vintage -one of perfect proportion and ideal harmony.

It evokes at the same time the cyclical time of the vine and its work, an ideal of balance and that duality, undergone, overcome and sublimated, which characterises it.

Between the very mild winter and ensuing spring, there was no break but instead a fluid transition ensured by abundant rainfall. The equivalent of a whole year's rain fell between November 2019 and June 2020, which replenished the soil's water reserves, necessary for the vines during the summer period.

Months of hot weather followed, not extreme heat but very dry conditions, until storms arrived in mid-August, which delivered to the soils just what they needed in order to partner the vines in their growth cycle and avoid them slowing or shutting down. These alternating conditions which appeared very marked, even violent, were smoothed out by our clays soils which, acting like a sponge, were able to retain moisture and pass it on sparingly and with regularity to the vines.

This smooth, harmonious development of the vines was marked by a number of important stages. After an early start to the growing season and fears of frost, which didn't materialise, the flowering process was fast and perfectly smooth, especially in the early-ripening vineyards just after the 15th May. The veraison process took place mid-July in excellent weather conditions.



The vines were in perfect health throughout the whole of the cycle, and the grapes filled up with sugar as they benefited from an even ripening right till the end. The berries remained small but perfectly formed, while the skins were thick and the pips ripe.

Although a hot and sunny year, this vintage is perfectly balanced. While the alcoholic degrees are relatively high, these are subtly balanced by pHs which bring out the freshness and intensity of the fruit flavour.

At Angéus this year, the harvest began on 15th September and lasted only a short time. The Merlot was harvested in just 8 days! The Cabernet Franc was picked in three days – September 28th, 29th and 30th in absolutely perfect weather conditions. Rarely has a vintage produced such sublime Cabernet Franc at Angéus.

Our initial impressions when we tasted the berries have been consistently confirmed when tasting the wines: silky, tight-knit tannins, a very deep colour, precision in the ripe fruit aromas, amazingly intense aromatic complexity, and very long, very lively freshness of flavour on the mid palate.

This lively tension and sublime duality have forged the character of a new, remarkable Angéus which is bound to capture people's imaginations and remain long in their memories.

02.

Culture

« Francis Bacon : l'homme et la bête »

Explorez les œuvres viscérales de Francis Bacon dans lesquelles la frontière floue entre l'homme et l'animal nous rappelle que nos instincts primitifs se trouvent juste sous la surface.

ROYAL ACADEMY OF ARTS, LONDRES
DU 30 JANVIER AU 18 AVRIL 2021

"Francis Bacon : Man and Beast"

Explore Francis Bacon's visceral paintings, where the line between human and animal is constantly blurred, reminding us that our primal instincts lie just below the surface.

ROYAL ACADEMY OF ARTS, LONDON
FROM 30 JANUARY TO 18 APRIL 2021

Exposition « Matisse, comme un roman » au Centre Pompidou

À l'occasion du cent cinquantième anniversaire de la naissance de Matisse, le Centre Pompidou nous invite à plonger dans le roman pictural de l'un des peintres phares de la modernité.

CENTRE POMPIDOU, PARIS
DU 21 OCTOBRE 2020 AU 22 FÉVRIER 2021

« Goya's graphic imagination »

Cette exposition explorera l'imaginaire graphique de Goya, ses dessins et gravures lui ayant permis de partager ses idées complexes sur les changements sociaux et politiques du monde qui l'entourait.

THE MET FIFTH AVENUE, NEW YORK
DU 8 FÉVRIER AU 2 MAI 2021

Le Meurice, prix littéraire

Ce Prix Littéraire récompensera l'auteur d'un roman, essai, nouvelle, poème ou autobiographie. Le lauréat sera choisi par 13 grands noms de la littérature et Franka Holtmann, Directeur Général de l'hôtel. Ils recherchent un talent hors du commun et un esprit aussi libre que les grandes âmes qui séjournèrent dans ce légendaire hôtel.

LE MEURICE, PARIS
LE(A) LAURÉAT(E) SERA ANNONCÉ(E) EN MAI 2021

"The Matisse exhibition – as a novel" at the Centre Pompidou.

On the occasion of the 150th anniversary of the birth of Matisse, the Centre Pompidou invites us to delve into the illustrated books of one of modern art's seminal painters.

CENTRE POMPIDOU, PARIS
FROM 21 OCTOBER 2020 TILL 22 FEBRUARY 2021

"Goya's graphic imagination"

This exhibition will explore Goya's graphic imagination and how his drawings and prints allowed him to share his complex ideas and respond to the turbulent social and political changes occurring in the world around him.

THE MET FIFTH AVENUE, NEW YORK
FROM 8 FEBRUARY TO 2 MAY 2021

Le Meurice, Literature Prize

The Literature Prize will be awarded to the author of a novel, essay, short story, poem or autobiography. The winner will be chosen by 13 experts and general manager Franka Holtmann, who together will be looking for something that breaks with convention and shows a freedom of spirit.

LE MEURICE, PARIS
THE WINNER WILL BE ANNOUNCED IN MAY 2021



COFFRET HOMMAGE À JAMES BOND
MAGNUM CASE HOMMAGE TO JAMES BOND

03.

Coffret Hommage à James Bond

Cette édition limitée à 225 magnums de Château Angélus 2007 est un hommage au célèbre espion James Bond et à son nom de code emblématique. La collaboration entre 007 et Angélus a débuté en 2006 avec *Casino Royale* et s'est poursuivie plus récemment avec *Spectre* en 2015.

A magnum case homage to James Bond

This limited edition of 225 magnums of Château Angélus 2007 is a homage to the famous agent James Bond and to his emblematic code name. The collaboration between 007 and Angélus began in 2006 with *Casino Royale* and continued recently with *Spectre* in 2015.

Gros plans sur

Spotlight on

Le renouveau du Gabriel
Revamping the Gabriel

Le nouveau « Chai Carillon »
Highly ambitious "Carillon d'Angélus Cellars"

Le petit robot d'Angélus
Angélus's little robot

L'agriculture biologique selon Angélus
Organic farming according to Angélus

Stéphanie de Boüard-Rivoal,
troisième femme à la tête d'Angélus
*Stéphanie de Boüard-Rivoal,
the third woman to become head of Angélus*

Entretien avec un homme discret,
Jean-Bernard Grenié
*Conversation with a discreet man
Jean-Bernard Grenié*

À la recherche du temps, Vacheron Constantin
In search of time, Vacheron Constantin

Le renouveau du Gabriel

Revamping the Gabriel

BÉATRICE DELAMOTTE

Après plus de dix mois de travaux, Le Gabriel, situé place de la Bourse à Bordeaux, a rouvert ses portes avec pour ambition de contribuer à faire rayonner la gastronomie et les vins du Bordelais.

After more than 10 months of renovation work, the Gabriel restaurant, located on Bordeaux's Place de la Bourse, has reopened its doors, seeking to help further enhance the image of Bordeaux's gastronomy and wines.



LE GABRIEL, SITUÉ AU CENTRE DE LA PLACE DE LA BOURSE À BORDEAUX
LE GABRIEL, LOCATED IN THE MIDDLE OF THE PLACE DE LA BOURSE IN BORDEAUX

Arriver au Gabriel est déjà un plaisir visuel. Le somptueux bâtiment XVIII^e siècle est le pavillon central qui forme le cœur de la place de la Bourse à Bordeaux, enchâssé dans un ensemble que l'on doit à l'architecte Jacques Gabriel. Mais du restaurant, la vue est imprenable sur le Miroir d'eau, la Garonne et la rive droite du fleuve, comme un condensé sans cesse renouvelé et intemporel du charme de la capitale Aquitaine. Acquis par les Boüard de Laforest début 2019, Le Gabriel vit une véritable renaissance avec cette famille si attachée à la région et à son rayonnement.

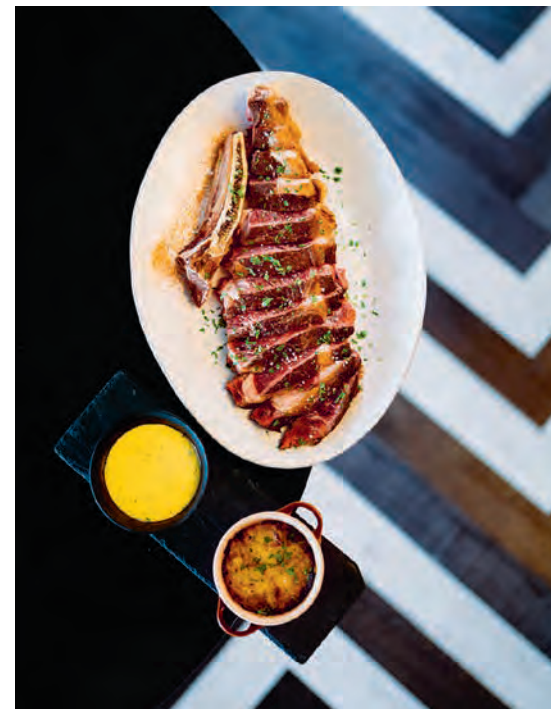
Un projet d'envergure pour Stéphanie de Boüard-Rivoal, qui après avoir mené l'acquisition, a supervisé l'importante campagne de travaux et de rénovation, destinée à rendre tout son lustre à ce lieu emblématique de la capitale de la gastronomie et des grands vins. « Je suis heureuse d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire du Gabriel, avec comme maîtres mots le partage, l'élégance et l'exigence qui nous guident au quotidien dans l'élaboration de nos vins », explique la jeune femme, qui dirige par ailleurs Château Angéhus et le Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, une étoile au *Guide Michelin*. Pour l'épauler dans cette entreprise, Stéphanie de Boüard-Rivoal s'est adjoint une équipe de talents : le jeune cabinet d'architectes bordelais S+M et l'architecte d'intérieur Jean-Pierre Tortil.

Arriving at the Gabriel restaurant is firstly a pleasure for the eyes. This splendid 18th century building forms the centrepiece of Bordeaux's Place de la Bourse and is set within an architectural whole designed by the architect Jacques Gabriel. And once in the restaurant, a commanding view can be enjoyed that gives onto the Water Mirror, the Garonne River and the right bank of the river, encapsulating the charm of the Aquitaine capital with its spirit of constant renewal and a sense of timelessness. Acquired by the de Boüard de Laforest family at the beginning of 2019, the Gabriel is enjoying a veritable rebirth with the new owners, who have a deep attachment to the region and a commitment to spreading its renown.

This is a large-scale project for Stéphanie de Boüard-Rivoal who, after conducting the acquisition of this restaurant, oversaw the important period of renovation work that was to restore Bordeaux's emblematic establishment, with its gastronomy and great wines, to all its former glory. "I am delighted to write a new chapter in the history of the Gabriel. Our watchwords are sharing, elegance and rigour, the same watchwords in fact that guide us every day in our wine-making", explains the young owner, who is also the Managing Director of Château Angélys and the Logis de la Cadène, a Michelin-starred restaurant in Saint-Émilion. To support her in this venture, Stéphanie de Boüard-Rivoal has put together a talented team that includes the young Bordeaux architect firm S+M and the interior designer Jean-Pierre Tortil.



LE BAR DU GABRIEL



LE GABRIEL
CÔTE DE BŒUF, POMMES BOULANGÈRES
PRIME RIB OF BEEF, BOULANGÈRE POTATOES

“Offer Bordeaux a showcase worthy of its gastronomy and its internationally-renowned great wines.”

LE BISTROT DU GABRIEL

« Offrir à Bordeaux un écrin digne de sa gastronomie et de ses grands vins internationalement reconnus. »

Pour le duo d'architectes composé de Charles Sarthou et Beba Michard-Castagné, il s'agit du premier projet d'envergure pour la famille de Boüard avec laquelle ils ont déjà collaboré ponctuellement. Quant à Jean-Pierre Tortil, sa passion pour les arts décoratifs (il a dirigé plusieurs maisons d'édition de mobilier contemporain) et son expérience de réalisation de projets d'intérieurs pour des restaurants et des hôtels du monde entier s'expriment ici. Un seul objectif guide ces personnalités très différentes : offrir à Bordeaux un écrin digne de sa gastronomie et de ses grands vins internationalement reconnus.

Côté cuisine, Alexandre Baumard, déjà récompensé d'une étoile au *Guide Michelin* pour le Logis de la Cadène, a rejoint l'aventure accompagné par son chef pâtissier, Damien Amilien. Au Gabriel, le jeune chef va décliner son approche contemporaine de la cuisine, en valorisant au fil des saisons les meilleurs produits avec la volonté de mettre en lumière les producteurs locaux. Grâce à une solide formation acquise auprès de grands noms tels que Paul Bocuse à l'Auberge du Pont-de-Collonges, Christophe Bacquié à l'Hôtel du Castellet ou encore Benoît Vidal au Mas des Herbes Blanches, Alexandre Baumard revisite avec bonheur la cuisine française de grande tradition. Des classiques qu'il réinterprète en leur apportant sa touche de créativité, un soupçon de modernité et de finesse. Le jeune homme porte une attention toute particulière à la présentation. Des compositions savamment ponctuées de couleurs différentes, jouant sur les textures et les cuissons, qui mettent les sens en émoi.



L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL »

For architects Charles Sarthou and Beba Michard-Castagné of S+M, this is the first large-scale project that they have undertaken with the Boüard de Laforest, though they have previously collaborated with them at Angélu. For the interior designer Jean-Pierre Tortil, who has looked after the contemporary furniture design for several publishing houses, his passion for the decorative arts and his experience in carrying out interior design projects for restaurants and hotels around the world are fully expressed at this restaurant. A single common objective drives these very different personalities and that is to offer Bordeaux a showcase worthy of its gastronomy and its internationally-renowned great wines.

On the gastronomic side, Alexandre Baumard, who has already been awarded a Michelin star at the Logis de la Cadène, has also joined the venture, along with his head pastry chef, Damien Amilien. At the Gabriel, this young chef will give full rein to his contemporary cuisine approach, making use of the best seasonal produce and helping to direct the spotlight onto local producers. Thanks to solid training with such gastronomic giants as Paul Bocuse at L'Auberge du Pont de Collonges, Christophe Bacqué at L'Hôtel du Castellet and Benoît Vidal at the Mas des Herbes Blanches, Alexandre Baumard is very happy to revisit the great traditional cuisine of France. He reinterprets some of France's great classic dishes, adding his own touch of creativity, a dash of modernity and finesse. He sets great store on presenting his dishes attractively, composing them skilfully with an interplay of colour, textures and cooking that do not fail to excite the senses.

« Nouveaux espaces de dégustation, sur trois niveaux, pour profiter du lieu tout au long de la journée. »



» ALEXANDRE BAUMARD ET STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL

“Three different floors and includes new areas for sampling the fare on offer, the idea being to enable clients to take full advantage of the place throughout the whole of the day.”

Architecture classique donc pour Le Gabriel, mais nouveaux espaces de dégustation, sur trois niveaux, pour profiter du lieu tout au long de la journée. Au bar, une restauration simple et savoureuse permet ainsi de profiter de la vue dans une ambiance élégante et décontractée à la fois. Le chef barman propose des ateliers cocktails, l'occasion d'apprendre à réaliser plusieurs cocktails partageant un thème commun. Au bistrot, les clients peuvent déguster une cuisine régionale de saison, gourmande et généreuse. Mais c'est au restaurant gastronomique que les gourmets peuvent prendre toute la dimension de la créativité d'Alexandre Baumard et de ses équipes. Comme il se doit, les vins occupent une place importante. Stéphanie de Boüard-Rivoal a composé une carte des vins qui est le reflet de sa passion et de l'éclectisme de ses goûts en la matière. « La politique d'achat ambitieuse du Gabriel nous permettra d'étoffer la carte au fil du temps. Toujours avec la volonté de faire de l'établissement une ambassade des vins de Bordeaux qui soit ouverte aux vins d'autres régions et d'autres pays », souligne la jeune femme.

While the architecture of the Gabriel is classical, this restaurant is set on three different floors and includes new areas for sampling the fare on offer, the idea being to enable clients to take full advantage of the place throughout the whole of the day. At the bar, simple flavoursome food can be enjoyed in an elegant yet relaxed atmosphere while contemplating the view. Also, as from the month of June, the head barman offers cocktail workshops in which participants can learn how to prepare several cocktails that share a common theme. Then at the "bistrot", clients can enjoy seasonal regional fare that is moreish and copious. However, it is in the gastronomic restaurant that fine food enthusiasts can experience the full extent of Alexandre Baumard and his team's creativity. Like it should be, the wines enjoy a special place at the Gabriel. Stéphanie de Boüard-Rivoal drew up a wine list that mirrors her passion and the eclecticism of her taste in this area. "The Gabriel's ambitious purchasing policy will enable us to build up the wine list over time. As ever, we will seek to make the restaurant an ambassador for the wines of Bordeaux, but we will be sure to also leave ample room for wines of other regions and countries", stresses the young owner.

Le nouveau Chai Carillon

Highly ambitious "Carillon d'Angéus Cellars"

JEAN-PIERRE SACCANI

Le nouveau chai de Carillon d'Angéus et de N° 3 d'Angéus s'avère un outil ultra-performant, tout en respectant les normes environnementales les plus pointues.

Le contraste est saisissant.

Un ruban d'asphalte, et soudain une vague de verdure ondule au bord de la départementale 936.

Nous sommes à Saint-Magne-de-Castillon, une petite commune située à cinq minutes à l'est de Saint-Émilion.

Elle accueille depuis août 2019

le nouveau chai destiné à Carillon d'Angéus et N° 3 d'Angéus, dont la production a été déplacée à quelques encablures de Saint-Émilion où ces vins étaient encore produits en 2018.

The new cellars for the production of Carillon d'Angéus and the N°3 d'Angéus are a state-of-the-art technical tool respecting the most advanced environmental norms.

The contrast is stunning.

A strip of tarmac and then suddenly a wave of green rolls along the side of the 936 departmental road.

This is at Saint-Magne-de-Castillon, a small commune located 5 minutes east of Saint-Émilion. Since August 2019 this has been the home of the new cellars of Carillon d'Angéus and N°3 d'Angéus, the production of which has been moved a short distance from Saint-Émilion, where these wines were still produced as recently as 2018.



CHAI CARILLON, LA NEF
CARILLON CELLARS, THE NAVE



☞ CHAI CARILLON, NEF ET TOIT VÉGÉTALISÉ
CARILLON, NAVE AND GREEN ROOF

« CARILLON, UN GRAND VIN À PART ENTIÈRE »

Pourquoi ce départ? Stéphanie de Boüard-Rivoal répond : « Nous souhaitons faire de Carillon un grand vin à part entière, afin qu'il ne soit plus perçu comme un simple second vin. C'est dans cette optique qu'avant de bâtir un nouveau chai, dédié à la vinification de Carillon d'Angélu et du N° 3 d'Angélu (notre troisième vin issu de parcelles spécifiques ainsi que de jeunes vignes), nous avons mené une politique d'acquisition de vignes sur des terroirs de qualité pour amener Carillon d'Angélu au plus haut niveau de qualité possible. En un peu moins de dix ans la superficie consacrée au Carillon d'Angélu sera passée de 7 à 18 hectares (comprenant notamment 5 hectares situés entre Figeac et Cheval Blanc). »

"CARILLON, A GREAT WINE IN ITS OWN RIGHT"

Why this move? Stéphanie de Boüard-Rivoal answers: "We want to make Carillon a great wine in its own right, so that it is no longer perceived as a simple Second Wine. It was with this idea in mind that before building new cellars devoted to the vinification of Carillon d'Angélu and N° 3 d'Angélu (our Third Wine sourced from specific plots together with young vines) we developed a policy of acquiring vines growing in quality terroir to enhance the quality of Carillon d'Angélu to its highest possible level. In less than 10 years the surface area of vines dedicated to Carillon d'Angélu has gone up from 7 to 18 hectares (18 to 42 acres), 5 hectares (12.35 acres) of which are located between Figeac and Cheval Blanc."

UNE COUVERTURE VÉGÉTALISÉE

Pour ce nouveau chai, la mission a été confiée, en 2012, à l'architecte Éric Castagnotto d'œuvrer avec une triple contrainte : esthétique, technique et environnementale, le tout sur un terrain de 3,3 hectares. La réponse à la première a été de doter le bâtiment de 4400 m² d'une couverture végétalisée et de créer, à l'intérieur, une nef inversée, caractéristique d'Angélu. Côté technique, la barre a été placée très haut avec une réception de vendanges à tri optique de dernière génération, un cuvier de vinification, un chai spécialement dédié aux fermentations malolactiques et un autre à l'élevage. Le chai de vinification, inspiré de celui du Château La Fleur de Boüard (Lalande de Pomerol), possède dix-huit cuves tronconiques inversées avec un système d'encuvage par palan et un remonte-cuve. Il est intégralement gravitaire. Une ligne d'em-bouteillage et d'habillage complétera bientôt ce dispositif.

« Notre chai à fermentation malolactique est enterré, il consomme ainsi moins d'énergie et le toit végétalisé s'avère un isolant extraordinaire. »

GREEN ROOF

The task of designing these new cellars was entrusted in 2012 to the architect Éric Castagnotto with a triple constraint: aesthetic, technical and environmental, to be located on a site covering 3.3 hectares (8.1 acres). The response to the first constraint was to equip the 4,400-square-metre building with a green roof and to create, in the interior, an "inverted nave", characteristic of Angélu. On the technical side, the standards were set very high with a harvest reception area that includes the latest generation laser optical sorting line, a vat room, a cellar specially designed for the malo-lactic fermentation process and another for barrel ageing. The vinification cellar, the design of which was inspired by that of Château Fleur de Boüard (Lalande de Pomerol), contains 18 tronco-conical inverted vats with a vat-filling system using hoists and a vat elevator. The system is totally gravity-flow. A bottling and packaging line will soon complete these facilities.



CHAI CARILLON, NEF ET TOIT VÉGÉTALISÉ
CARILLON, NAVE AND GREEN ROOF

“Our malo-lactic fermentation cellar is underground. It thus consumes less energy, while the green roof has proved to give superb insulation.”



LE CUVIER SUSPENDU
SUSPENDED VATS

Puisque les vinifications se déroulent en dehors de l'aire d'appellation, distante de quelques centaines de mètres, il a été décidé de revendiquer pour Carillon d'Angélus et N°3 d'Angélus l'appellation « Saint-Émilion » et non plus celle de « Saint-Émilion Grand Cru » que ces deux vins portaient jusque là. Un pari osé ? « Nous ne le pensons pas, dans la mesure où nous capitalisons sur la notoriété du domaine plutôt que sur celle de l'appellation. Et plus encore que la notion de "grand cru", l'élément clé de l'appellation est bien "Saint-Émilion", appellation qui sera naturellement conservée », affirme Stéphanie de Boüard-Rivoal.

INCREASED WORK ON PLOT-BY-PLOT MANAGEMENT AND THE VINIFICATION PROCESS

In the process of BREEAM certification, (the equivalent of the French HQE), the Carillon Cellars comply with the highest environmental standards. For Benjamin Laforêt, the research and development coordinator and site manager at Carillon, huge energy savings have been made. "Our malo-lactic fermentation cellar is underground. It thus consumes less energy, while the green roof has proved to give superb insulation. Finally, our solar panels provide between 15 and 35 % of our energy needs", he stresses. Its curtain wall (15 metres tall) also favours natural light and offers enormous work comfort. The facilities provide the Carillon teams with the opportunity to "vinify while concentrating on quantity and quality without worrying about technological constraints", he continues. The new Carillon Cellars, a modern, high-performing tool therefore, have been custom-designed to carry out increased work on plot-by-plot management and precision in the vinification process.

Since the wine is vinified outside the Saint-Émilion appellation zone, several hundred metres away, it was decided to release Carillon d'Angélus and No. 3 d'Angélus under the "Saint-Émilion" appellation and no longer that of "Saint-Émilion Grand Cru", which these two wines carried before. Is this a daring challenge? "We don't believe so. Firstly, we are capitalising on the estate's renown, rather than that of the appellation. And secondly, far more than the notion of "grand cru", the key element in the appellation is the name "Saint-Émilion", which will naturally be kept", states Stéphanie de Boüard-Rivoal.

UN TRAVAIL ACCRU SUR LE PARCELLAIRE ET LA VINIFICATION

En cours de labellisation BREEAM, (l'équivalent du HQE français), le « Chai Carillon » respecte les normes environnementales les plus exigeantes. Pour Benjamin Laforêt, coordinateur technique recherche et développement et responsable du « Chai Carillon », de grosses économies sont réalisées énergétiquement. « Notre chai à fermentation malolactique est enterré, il consomme ainsi moins d'énergie et le toit végétalisé s'avère un isolant extraordinaire. Enfin, nos panneaux solaires produisent entre 15 et 35 % de notre consommation énergétique », souligne-t-il. Son mur rideau (15 mètres de hauteur) favorise également la lumière naturelle et offre donc un confort de travail énorme. L'opportunité pour les équipes de Carillon de « vinifier en se concentrant sur la quantité et la qualité sans se soucier de la bride technologique », poursuit-il. Le nouveau « Chai Carillon », un outil moderne et performant donc, a été développé sur mesure pour un travail accru sur le parcellaire et sur la précision de la vinification.

Le petit robot d'Angélus

Angélus's little robot

GUILLAUME PUZO

En collaboration étroite avec une société de technologie, le château Angélus expérimente sur son terroir, un tracteur révolutionnaire.

À l'occasion des vendanges 2018, Stéphanie de Boüard-Rivoal et Benjamin Laforêt, responsable recherche et développement, rencontrent les équipes de la société Naïo Technologies, jeune start-up du Gers. Ensemble, ils conviennent de mettre au point un robot particulièrement innovant, Ted. Ted est un tracteur enjambeur autonome et électrique. D'abord prototype, le modèle évolue pour s'améliorer progressivement. Son premier atout est son faible poids, limitant le tassement des sols : 900 kg, une véritable prouesse de légèreté quand on sait que la moyenne des enjambeurs tourne autour de 3 tonnes, ce qui fait dans ce cas précis moins de 250 kg par roue. Ensuite, Ted est électrique, ce qui élimine tout rejet de polluant d'origine pétrolière (carburant) dans les vignes, encore un atout pour l'environnement. Enfin, Ted est autonome, il n'a pas besoin d'un chauffeur pour le guider ; là, ce n'est pas tant le gain financier qui compte, explique Benjamin Laforêt, que le fait qu'un tracteur autonome rentre dans les parcelles dans n'importe quelles conditions, y compris lorsque la vigne vient d'être traitée (même lorsqu'on ne traite qu'avec des produits « bio », ces produits restent irritants pour la peau et les hommes doivent patienter plusieurs heures, souvent précieuses, avant de pénétrer dans les rangs).

Working in close collaboration with a technology company, Château Angélus has been carrying out trials in its terroir on a revolutionary tractor.

During the 2018 harvest, Stéphanie de Boüard-Rivoal and Benjamin Laforêt (the Research and Development manager at Angélus) met the teams of the Naïo Technologies company, a young start-up business from the Gers region in France. Together, they reached an agreement to develop an especially innovative robot that was given the name Ted. Ted is an autonomous, electric, over-the-row tractor. First designed as a prototype, the model has now evolved and undergone progressive improvements. Ted's major advantage is its light weight, which limits any compacting effect on the soils. It weighs just 900 kg, a triumph of design when you consider that the average weight of over-the-row tractors is around 3 tons. Each of Ted's wheels is therefore less than 250 kg. Additionally, Ted is electric, which avoids any polluting effect in the vineyard caused by petrol fumes, which can only be a good thing for the environment. Finally, Ted is autonomous; it doesn't need a tractor driver to guide it. "In this respect, it's not so much the financial savings which are important", explains Benjamin Laforêt, "but rather the fact that an autonomous tractor can go into the plots in any conditions, even just after the vines have been sprayed. Although we only spray with organic products, these products remain irritants for the skin, and vineyard workers must wait several hours, which can sometimes prove vital, before going back into the rows."

L'homme demeure au cœur de la vigne

Ce progrès vers l'automatisation de certaines tâches signifie-t-il pour autant la fin de l'humain dans la vigne ? Là encore, Benjamin Laforêt se montre optimiste : « Non seulement les différents outils de travail du sol, intercepts et décavaillonneuses, doivent être montés et démontés par des hommes, mais régulièrement nos autres chauffeurs de tracteurs enjambeurs viennent paramétrer et vérifier les réglages de Ted, qui est autonome, c'est exact, mais d'une certaine manière est encore en formation. » Et puis, dans des activités agricoles élaborant un produit de très haute qualité, reflet de son terroir et d'une tradition ancestrale, on se doit aussi de véhiculer une certaine image et supprimer l'humain irait à l'encontre des valeurs fondamentales de la viticulture. C'est notamment ce qui oppose certaines industries agricoles dans des pays hyperproductivistes (États-Unis, Brésil, Argentine) à des filières encore artisanales où l'humain reste au cœur du processus de décision, et la haute viticulture en fait incontestablement partie.

Pour autant, quel avenir pour Ted ? Peut-on imaginer qu'un jour la famille des robots s'agrandira et que d'autres prototypes verront le jour, affectés à d'autres tâches ? Pourquoi pas, mais une fois encore il faut avoir à l'esprit le fait que si l'humain voit, inévitablement, son métier évoluer, peut-être en partie contraint par les évolutions du climat, il ne disparaîtra en aucun cas du paysage !

Man remains at the heart of the vineyard

Does this advance towards the automation of certain vineyard jobs mean the end of human beings working in the vines ? There once again, Benjamin Laforêt appears optimistic: "Not only do different tools for working the soil, such as inter-vine ploughs and hoes, need to be assembled and then taken apart by our workers, but our other over-the-row tractor drivers regularly come to configure and check the settings of Ted, which is autonomous that's true, but in a certain way it is also still learning." And then, in practising farm activities from which we sell a very high quality product that mirrors its terroir and is a time-



TRAVAUX DANS LE VIGNOBLE D'ANGÉLUS
WORK IN THE ANGÉLUS VINEYARD

honoured ancestral tradition, we must also convey a certain image, and to eliminate the work of human beings would go against the fundamental values of vine-growing. It is this, in particular, that sets apart certain farming industries in ultra-high production countries, such as the USA, Brazil and Argentina, from sectors that are still artisanal, in which human beings remain at the heart of the decision-making processes and of which high-level vine growing is unquestionably a part.

So what will be the future of Ted ? Are we able to foresee a day when the family of robots will expand and other prototypes will come into existence to perform other tasks ? This could well happen, but once again, we should be aware that even if human beings see their jobs necessarily evolve, perhaps partly on account of climatic changes, they will certainly not disappear from the landscape !

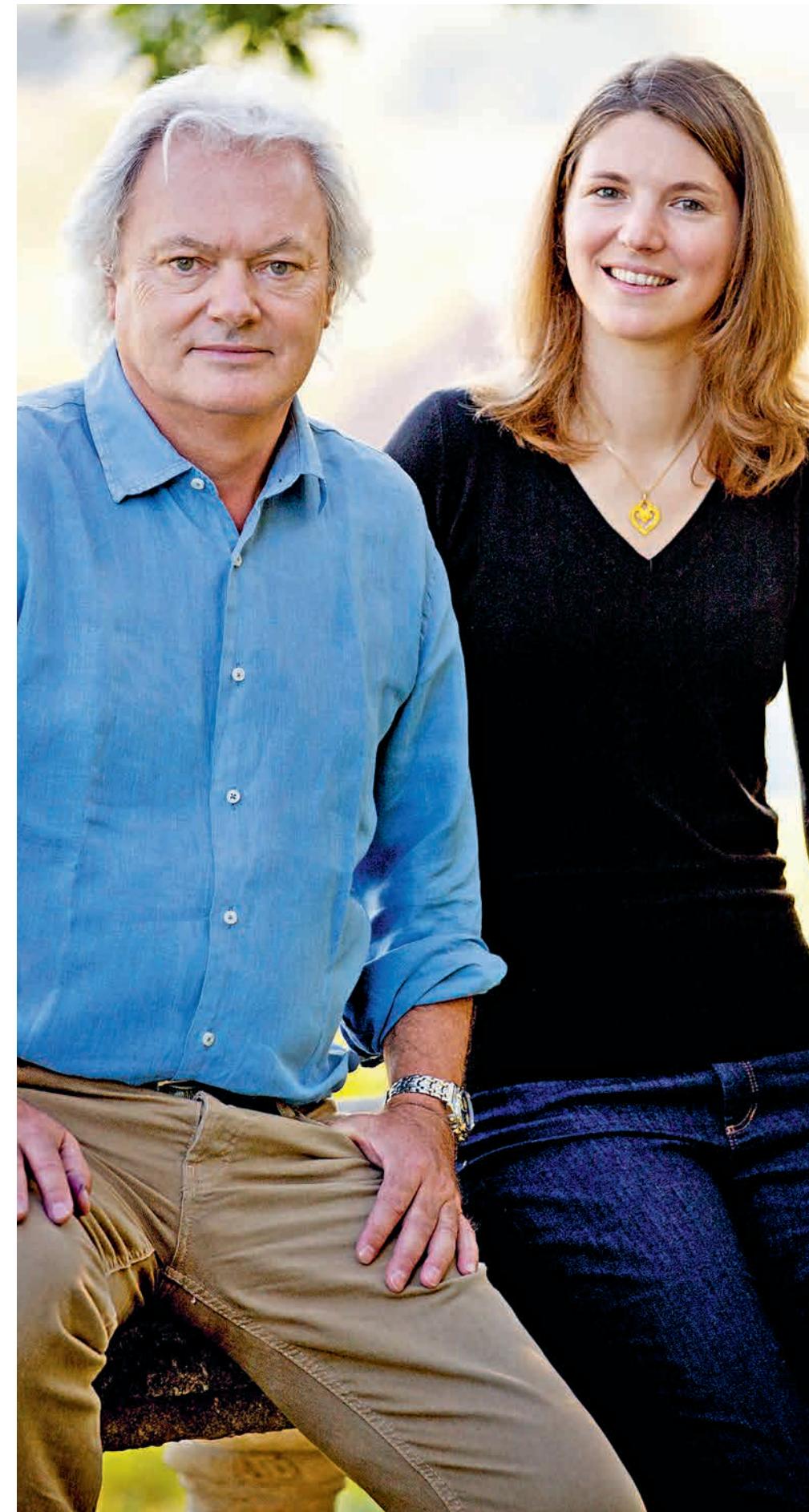
L'évangile bio selon Angélu

*The gospel of organic farming
according to Angélu*

JEAN-PIERRE SACCANI

Ne serait-ce que parce que la famille et les équipes évoluent sur le domaine au quotidien, Château Angélu a toujours été très sensible aux préoccupations environnementales. Un nouveau palier a été franchi avec la conversion des parcelles à l'agriculture biologique.

While it's true that the family and the teams evolve on a daily basis at the wine estate, Château Angélu has always been very sensitive to environmental issues. A new standard was achieved with the conversion of its vineyard plots to organic farming.



Fait générationnel ou simple analyse de tous les événements liés au climat survenu depuis une vingtaine d'années ?

Avec l'arrivée de la nouvelle génération, en l'occurrence Stéphanie de Boüard-Rivoal, Château Angélu a franchi un palier en matière d'agriculture durable. Sans vouloir opposer une génération à celle qui l'a précédée, force est de constater que le sujet s'impose désormais dans les conversations. Pourtant, on ne saurait oublier qu'Hubert de Boüard de Laforest a amorcé une démarche agronomique en ce sens il y a plus de trente ans, que parachève sa fille Stéphanie en inscrivant cette démarche dans une logique de certification.

Mais de quoi parlons-nous au juste ?

Is it a generational issue, or a simple analysis of all the events linked to the climate that have occurred over the last twenty years?

With the arrival of the new generation, in this case Stéphanie de Boüard-Rivoal, Château Angélu has gone up another level in terms of sustainability. Without wishing to oppose today's generation to the one that preceded it, this subject is unquestionably on some people's lips today. And yet, it would be a mistake to forget that Hubert de Boüard de Laforest initiated an agricultural approach specifically in this respect over thirty years ago, which Stéphanie, his daughter, is in the process of completing today. His approach has logically resulted in the estate's official organic certification.

But let's be a little more specific.

Agriculture biologique

La propriété est gérée selon un mode raisonné, à savoir des principes de bon sens, depuis longtemps : traiter aussi peu que possible, et uniquement lorsque cela est strictement nécessaire, afin de préserver des équilibres toujours fragiles. C'est avec la prise de fonction de Stéphanie de Boüard-Rivoal, en 2012, que la réflexion sur l'agriculture biologique démarre réellement. On parle bien ici d'agriculture biologique et non de biodynamie, même si, note-t-elle, « cette dernière n'est pas inintéressante, mais relève parfois d'une approche incantatoire qui peut confiner au dogmatisme ».

Des ruches sur le domaine

Par exemple, si elle juge pertinente la prise en compte des cycles lunaires, dont l'influence sur les organismes vivants ne fait aucun doute, les traitements des vignes à base de cornes de vache enterrées ou de préparations fermentées d'intestins ou de vessies d'animaux laissent en revanche nettement plus circonspecte. Entre croyances et sciences, il y a sans doute quelques passerelles, mais il n'est pas question ici de prendre des risques qui ne s'appuient sur des raisonnements et observations validés scientifiquement. Donc, ici, on évoque bien l'agriculture biologique, visant à diversifier tant la faune que la flore sur le parcellaire du domaine, tout en analysant les interactions avec la vie végétale et animale déjà existante. Ainsi des ruches ont-elles été installées afin d'améliorer la pollinisation des plantes environnantes : « Elles donnent par ailleurs un miel d'une remarquable pureté », confie Stéphanie de Boüard-Rivoal.

Prendre son temps

L'agroforesterie et ses préceptes sont l'un des leviers que l'on peut actionner. Le cheval de trait a été réintroduit pour travailler certains sols, les ressources sont gérées de façon plus efficiente qu'auparavant, tant en eau, en électricité que pour les matières sèches. Grâce à une politique de traitement adaptée pour certains déchets, la production de compost permet d'obtenir un engrais naturel. Tout cela s'inscrit dans une réflexion approfondie, sur un cycle long pouvant s'étaler sur une période de vingt à vingt-cinq ans, mais les premiers effets se font déjà sentir.



L'humain au centre du projet

Dans une telle démarche, l'humain reste au cœur du dispositif, ne serait-ce que par les équipes chargées de sa mise en œuvre. Au quotidien ce sont elles qui respirent, manipulent. Elles sont les premières personnes concernées. À ce niveau, pas d'inquiétude, l'adhésion de tout le personnel fut immédiate et totale. C'est là aussi que réside une partie du succès de cette conduite du changement. La philosophie propre à Château Angéus contribue également à cette réussite, dans la mesure où, ici, les projets ne sont pas dictés par une logique de ratios financiers ni par une optique de court terme, mais seulement par une démarche déterminée par la seule qualité, et l'exigence élevée qui la conditionne. Ici le sur-mesure est de rigueur. Il faut prendre le temps d'évaluer avec précision les effets et les réactions de la vigne, en fonction de son âge, de la nature du sol, du profil hydrologique du lieu... Du bio durable, c'est ainsi que se lit l'évangile à Angéus.





✦ HUBERT DE BOÛARD DE LAFOREST



between beliefs and science; however, there is no question here at Angélu of taking risks which are not underpinned by valid scientific reasoning and observation. We are therefore specifically referring to organic farming, a practice in which we seek to diversify both fauna and flora in the estate's vineyard plots while analysing the interactions with the already existing vegetal and animal life. Beehives have therefore been introduced on the estate with the aim of improving the pollination of the surrounding plants. "They also produce honey of amazing purity", adds Stéphanie de Boüard-Rivoal.

Taking our time

Agroforestry (and the guidelines contained within it) is an area which we are well placed to exploit. Draught horses have been reintroduced to plough some of the soils. Resources are being managed more efficiently than before both in terms of water and electricity consumption as well as for dry materials. Thanks to a waste treatment policy for certain items, compost production has enabled natural fertiliser to be used. The whole forms part of a comprehensive rethink of our long-term environmental approach over the coming 20 to 25 years. But the first effects of this approach are already being felt.

Human beings at the heart of the project

Within this environmental approach, human beings remain at the heart of what we do. It is they who, on a daily basis, breathe the air and handle materials. They are the first people concerned. How have they responded? There are no worries on that score; our personnel signed up to it immediately and totally. And this is where some of the success of this change lies. The philosophy of Château Angélu also contributes to this success, in so far as projects here are not dictated by reasons of financial ratios or by a short term outlook. Our approach is solely conditioned by quality and the rigour that goes with it. Here at Angélu, tailor-made solutions are de rigueur. We need to take time to evaluate with precision the effects and the reactions of the vines, according to their age, the type of soil and the hydrological profile of the place. In a nutshell, this is organic farming for the long-term; and that's the gospel according to Angélu.

Organic farming

For many years, the property's vineyard has been run according to integrated crop management methods, in other words according to principles of common sense. This entailed spraying as little as possible and only when it was strictly necessary, in order to preserve ever fragile balances in nature. It was when Stéphanie de Boüard-Rivoal took over the running of the estate in 2012 that organic farming considerations really took hold. By the way, we are referring here to organics and not to biodynamics, although as Stéphanie mentions, "the latter can also be of interest, but sometimes appears to be based on magic formulas that can border on dogmatism."

Beehives on the estate

For example, while the taking into account of lunar cycles may be wholly relevant in Stéphanie's view (their influence on living organisms is not in doubt), the idea of spraying the vines with mixtures based on buried cow's horns or preparations of fermented animals' intestines or bladders makes her decidedly more sceptical. There is most certainly some common ground

Stéphanie de Boüard- Rivoal

SYLVAIN OUCHIKH

Troisième femme
à la tête d'Angélus

The third woman to be
at the head of Angélus

Stéphanie de Boüard-Rivoal, présidente directrice générale d'Angélus, représentant la huitième génération de la famille de Boüard de Laforest, incarne désormais Angélus. Après Catherine Sophie de Boüard de Laforest en 1800 et Eugénie Chatenet en 1900, Stéphanie de Boüard-Rivoal est la troisième femme à la tête de ce domaine, qui l'a vue naître et grandir. La relation qu'elle entretient avec Angélus est de nature quasiment charnelle. Elle « vit » cette terre, y puise le courage et la détermination dont elle a besoin pour tenir son cap. Cette terre l'alimente affectivement et spirituellement. Elle se considère comme un élément de l'ensemble qui constitue son écosystème : « Je vis cela comme un engagement qui, par métaphore, me paraît relever du sacerdoce que l'on vit avec foi, passion et gratitude. »

Stéphanie de Boüard-Rivoal, the CEO of Angélus, member of the 8th generation of the de Boüard de Laforest family, is now the person at the head of Angélus. After Catherine Sophie de Boüard de Laforest in 1800 and Eugénie Chatenet in 1900, Stéphanie de Boüard-Rivoal is the third woman to become head of this estate, where she was born and grew up. She enjoys an almost carnal relationship with Angélus. She "lives" this land and derives from it the courage and determination that she needs to stay on course. This land feeds her affectively and spiritually. She considers herself as an element of the whole that makes up its ecosystem: "I experience this as a commitment which, to use a metaphor, is like the calling of priesthood, that one lives with faith, passion and gratitude."



2012, l'année charnière

Consciente de l'importance de la tâche qui lui a été confiée en 2012 et des responsabilités qui lui incombent, elle s'attache à se montrer digne des valeurs fondatrices qui accompagnent et guident sa famille depuis le début de l'histoire qui la lie à ce domaine : intégrité, travail, humilité et sens du devoir. Il lui revient de poursuivre le travail non seulement de son père (Hubert de Boüard de Laforest) et de son grand-père (Jacques de Boüard de Laforest), mais également de ses aïeux.

2012, the year of transition

Conscious of the importance of the task which had been entrusted to her in 2012 and of the responsibilities she now bore, she sought to show herself worthy of the founding values which have partnered and guided her family since the beginning of the history that links her to this estate: integrity, work, humility and a sense of duty. It was for her to continue the work not only of her father (Hubert de Boüard de Laforest) and her grandfather (Jacques de Boüard de Laforest) but also of previous ancestors.

« Poursuivre
la grandeur d'Angélus,
en s'assurant que ce nom,
synonyme d'excellence
et d'intemporalité,
continue à rayonner
au fil du temps. »



L'héritage

Pour bien comprendre cet héritage, un retour dans le passé s'impose. Au début du XX^e siècle, Maurice de Boüard de Laforest hérite du domaine que lui lègue l'une de ses tantes. Il l'agrandit en y ajoutant notamment en 1920 un enclos de trois hectares, acquis par sa femme Élisabeth quelques années plus tôt, nommé l'Angélus. Il cède ensuite le domaine à ses fils en 1945, Jacques et Christian de Boüard de Laforest. Ensemble, ils prolongent l'œuvre de leur père et des générations précédentes qui se succèdent depuis 1782. Reconnaisant la grandeur du terroir et la qualité des vins produits, la propriété est classée en 1954. Jacques et Christian continuent de l'agrandir jusqu'à parvenir à 23 hectares en 1985. À cette date, Hubert de Boüard de Laforest – le fils de Jacques – prend la direction du domaine. Il est rejoint, en 1987, par son cousin Jean-Bernard Grenié – le gendre de Christian –, puis par sa fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal. Elle rallie le domaine en 2012, à la demande de son père et de son oncle qui préparent le passage de témoin à la huitième génération. C'est d'ailleurs en cette année que le Château Angélus est élevé au rang de Premier Grand Cru Classé A de Saint-Émilion, ultime degré du classement de Saint-Émilion, un honneur partagé seulement par quatre propriétés sur les quelque huit cents que compte l'appellation.

Heritage

To fully understand this heritage, we need to go back in time. At the beginning of the 20th century, Maurice de Boüard de Laforest inherited the estate from one of his aunts. He extended it and added, in 1920, an enclosed vineyard of three hectares (22 acres), acquired by his wife Élisabeth a few years earlier, known as Angélus. He then handed the estate down in 1945 to his sons, Jacques and Christian de Boüard de Laforest. Together, they carried on the work of their father and of previous successive generations since 1782. In recognition of the excellence of the terroir and the quality of the wines produced, the estate was classified in 1954. Jacques and Christian continued to extend it until the surface area reached 23 hectares (57 acres) in 1985. In this year, Hubert de Boüard de Laforest (the son of Jacques) took over the running of the estate. He was joined in 1987 by his cousin Jean-Bernard Grenié (Christian's son-in-law), then by his daughter, Stéphanie de Boüard-Rivoal, who joined the estate in 2012 at the request of her father and her uncle, who was preparing the handing over of the estate to the 8th generation of the family. It was during this year that Château Angélus was promoted to the rank of Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé A, the highest rank in the Saint-Émilion classification, an honour shared by only 4 estates among the 800 or so in the appellation.



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL,
JEAN-BERNARD GRENIÉ ET HUBERT DE BOÜARD
DE LAFOREST ENTOURÉS DE L'ÉQUIPE 2019

STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL,
JEAN-BERNARD GRENIÉ AND HUBERT DE BOÜARD
DE LAFOREST SURROUNDED BY THE 2019 TEAM

Assurer la pérennité

Aujourd'hui, en 2020, le seul souhait de Stéphanie de Boüard-Rivoal, est de poursuivre le développement d'Angélus, en s'assurant que ce nom, synonyme d'excellence et d'intemporalité, continue à rayonner au fil du temps. Avec humilité, elle affirme : « Je ne suis que la dépositaire d'une histoire qui me précède et qui me survivra. Et, à ce titre, mon rôle est d'en assurer la pérennité dans les meilleures conditions qu'il me sera permis d'obtenir. Je suis au service du passé de notre famille, de notre présent, mais aussi, et surtout, au service du futur des générations qui deviendront à leur tour dépositaires de cette histoire. » Le Château Angélus n'a pas fini de nous surprendre !

Ensuring the long-term future

Today in 2020, the sole wish of Stéphanie de Boüard-Rivoal is to continue the development of Angélus, while ensuring that this name, a synonym of excellence and timelessness, continues to radiate through the years. Humbly, she states, "I'm just the custodian of a history that went before me and that will continue after me. And as such, my role is to ensure the long-term future in the best conditions that I am able to achieve. I am at the service of my family's past, of our present, but also and especially of the future for generations that will in their turn become custodians of this history". Château Angélus never ceases to amaze us!

“Continue
the development
of Angélus,
while ensuring that
this name, a synonym of
excellence and
timelessness, continues
to radiate through
the years.”



Entretien avec un homme discret

Jean-Bernard Grenié

An interview with a discreet man.

SYLVAIN OUCHIKH

In 1985, Hubert de Boüard de Laforest prend la direction du domaine. Il est rejoint en 1987 par son discret cousin, Jean-Bernard Grenié. Ensemble, ils vont écrire une page formidable de l'histoire du Château Angélys.

In 1985, Hubert de Boüard de Laforest took over the management of the estate. He was joined in 1987 by his discreet cousin Jean-Bernard Grenié. Together they would add a magnificent chapter to the history of Château Angélys.

Le Château Angélys fait partie de votre vie. Quel est votre rôle au sein de cette propriété?

JEAN-BERNARD GRENIÉ : Je suis arrivé en 1987. Mon rôle a été d'assurer la cogestion de la propriété, tant sur le plan administratif, commercial que représentatif.

Selon vous, le positionnement actuel d'Angélys demande-t-il encore plus d'exigence?

JBG : Le fait d'être Premier Grand Cru Classé A nous demande plus d'exigence à tous les niveaux. Et notamment en termes d'exemplarité : sur le plan environnemental, une viticulture « propre » est un enjeu essentiel. Mais aussi dans la communication car le monde du vin a les yeux rivés sur l'élite bordelaise du vin.

Si vous deviez formuler un souhait...

JBG : Ce vignoble est un patrimoine inestimable et mon souhait est que notre famille veuille le garder en son sein. Les amateurs de vins et les visiteurs préféreront toujours une signature familiale. La famille voudra-t-elle garder ce vignoble dans son patrimoine? Le pourra-t-elle? Avec un rôle direct, opérationnel et stratégique? Ou bien un rôle indirect en déléguant la gestion quotidienne?

Si une phrase ou un mot devait décrire ce château?

JBG : Angélys : une saga familiale autour d'une pépite.

Quel a été la destination qui vous a le plus inspiré?

JBG : Je crois bien que c'est la Chine. C'est le pays où l'on nous accueille avec le plus d'admiration, voire de respect, sans que j'arrive à en démêler les raisons : est-ce la chaleur de l'accueil réservé à tout étranger, ou bien est-ce l'image du produit de luxe français avec son représentant en chair et en os? À Hong Kong, lors du salon Vinexpo, j'ai plusieurs fois croisé des gens qui me saluaient. Dans mon dos, une fois, j'ai entendu le commentaire : « Ça, c'est Angélys. » On se sent aussi célèbre qu'une vedette de cinéma...

Château Angélys is a part of your life. What is your role in this wine estate?

JEAN-BERNARD GRENIÉ : I arrived here in 1987. My job was to co-manage the estate on an administrative, commercial and representative level.

In your view, does the current status of Angélys require even more rigour than before?

JBG : The fact that we are now a Premier Grand Cru Classé A requires more rigour at every level. And particularly in terms of how we set examples: environmentally-speaking, "clean" viticulture is a central issue. And also in how we communicate, since the wine world has its eyes riveted on the Bordeaux wine elite.

If you could have a wish, what would it be?

JBG : This vineyard is an invaluable patrimony, and my wish would be that we want to keep it within our family. Wine lovers and visitors will always prefer a wine estate run by a family. Will the family want to keep this vineyard in its patrimony? Will it be able to do so? And with a direct, operational and strategic role? Or perhaps with an indirect role, delegating the daily management?

If you had to choose one sentence or one word to describe this château, what would it be?

JBG : Angélys: a family saga around a priceless gem.

Which destination in your travels has inspired you the most?

JBG : I would say China. It is the country that welcomes us with the most admiration, indeed respect. I cannot really put a finger on the exact reasons. Is it the warmth of the welcome that they extend to all foreigners? Or is it the image of the French luxury product accompanied in flesh and blood by its representative? In Hong Kong, at the Vinexpo wine fair, people often greeted me as I was passing them. Once, I heard one of them say after passing me, "that's Angélys". It makes you feel like a film star.

Le summum de l'assemblage en Champagne

RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

98/100 JAMES SUCKLING.COM

95/100 Robert Parker WINE ADVOCATE

18,5/20 Jancis Robinson

CHAMPAGNE
Grand Siècle
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE EN 1812
GRANDE CUVÉE

Photographe Iris Velghe - Conception LUMA

Découvrez l'assemblage N°22 sur www.grandsiecle.com

À la recherche du temps !

In search of time!

SYLVAIN OUCHIKH

Entretien avec Christian Selmoni,
directeur Style et Patrimoine
de Vacheron Constantin

An interview with Christian Selmoni,
Style and Heritage Director
at Vacheron Constantin



Quelles sont les spécificités de cette marque fondée en 1755?

CHRISTIAN SELMONI : En premier lieu, sa séniorité! Vacheron Constantin est la plus ancienne maison horlogère sans interruption de production. En 2020, nous entrons dans notre deux cent soixante-cinquième année d'activité. La Maison a connu, depuis plus de deux siècles, des périodes de développement rapide, mais a aussi eu à faire face à d'innombrables crises : géopolitiques, systémiques, conjoncturelles... Malgré tout, Vacheron Constantin n'a jamais cessé de manufacturer – même dans ses années les plus sombres – des garde-temps de haute volée bénéficiant d'un raffinement esthétique et technique sans égal. Aujourd'hui, la Maison perpétue toutes ses traditions et ses savoir-faire transmis de génération en génération à travers plusieurs collections de haute horlogerie, s'exprimant dans plusieurs univers tels que les montres mécaniques classiques, des plus simples aux plus compliquées, l'univers du sport chic avec la ligne Overseas, l'univers féminin avec le lancement cette année de la collection Égérie, dont les modèles se déclinent en or et en acier, équipés de mouvements automatiques à complications horlogères.

Pourriez-vous nous en dire un peu plus sur votre département « Les Cabinotiers »?

CS : Il existe une spécificité propre à Vacheron Constantin et sans doute unique dans l'univers de la haute horlogerie : notre atelier « Les Cabinotiers » se dédie intégralement à la création et à la production de montres en pièces uniques et sur commande par nos clients en quête d'exclusivité. Très souvent, les pièces uniques manufacturées par Les Cabinotiers sont de grandes complications : la montre la plus compliquée jamais réalisée est d'ailleurs une Vacheron Constantin issue de cet atelier, la « Référence 57260 », achevée en 2015 après huit années de travail, et qui ne compte pas moins de cinquante-sept complications horlogères!

Vous avez toujours en perspective, l'innovation et la création. Comment articulez-vous au quotidien ces deux notions philosophiques?

CS : Si l'on se penche sur l'histoire de la Maison, on notera que Vacheron Constantin s'est toujours vouée à une recherche d'excellence, que ce soit au niveau technique ou dans le soin apporté aux finitions. Songez que nous produisons déjà des montres de type « Grande Sonnerie », soit la quintessence de l'art horloger, en 1827! Il est particulièrement intéressant de relever que cette maîtrise technique s'accompagnait – et s'accompagne toujours – d'un grand raffinement esthétique, et d'un goût prononcé pour les arts décoratifs, les métiers d'art qui ornent des créations exclusives de la Maison.



CHRISTIAN SELMONI

Peut-on définir un style Vacheron Constantin?

CS : Le style unique de Vacheron Constantin est donc la somme de plusieurs éléments, à savoir une parfaite maîtrise de l'art horloger, la présence de métiers d'art décorant subtilement nos créations, et une esthétique à la fois classique, sophistiquée et se voulant à l'écart des tendances passagères.

Comment se déroule le processus lorsque vous décidez de sortir une nouvelle montre comme la Fiftysix par exemple?

CS : Nous sommes particulièrement à l'écoute de nos acheteurs. Nous avons remarqué qu'un nombre croissant de nos clients recherchait une montre qui, tout en intégrant des codes classiques typiques de la Maison, puisse exister également en acier, un métal résolument « moderne » et adapté à leur style de vie. En quelque sorte, une manière un peu plus « relâchée » de porter une Vacheron Constantin classique, tout en conservant les signatures stylistiques de la marque : classicisme, raffinement, élégance, et, dans le cadre de Fiftysix, un petit côté vintage appuyé!

Entre l'idée et la création finale, combien de temps s'écoule-t-il?

CS : Évidemment, la durée d'un développement varie singulièrement, selon que l'on parle d'animer un modèle existant – avec un nouveau cadran, par exemple – ou de créer une collection complète ex nihilo. Dans le cadre de Fiftysix, par exemple, il aura fallu un peu plus de dix-huit mois pour créer la collection en intégralité jusqu'à sa présentation début 2018. En revanche, lorsque l'on parle de très grandes complications et/ou de l'ajout de métiers d'art sophistiqués, le développement de tels garde-temps peut s'étendre sur plusieurs années... Comme pour un grand vin...

What is so special about this watchmaking house founded in 1755?

CS : First of all its seniority! Vacheron Constantin is the oldest watch manufacturer in the world with an uninterrupted watchmaking history. This year, in 2020, we are in our 265th year of business. The Maison has experienced, for over two centuries now, periods of rapid development, but it has also gone through multiple crises of different sorts: geopolitical, systemic and circumstantial. And despite all this, even during the darkest times, Vacheron Constantin has never once stopped manufacturing luxury timepieces that showcase unrivalled aesthetic and technical refinement. The Maison continues today to articulate all of its traditions and savoir-faire, as passed down from generation to generation, through several luxury collections that feature in a variety of domains, whether classic mechanical watches, ranging from the simplest to the most complicated; or casual chic as in our Overseas collection; or watches dedicated to women, such as with the launch this year of our Égérie collection, the models of which come in gold and in steel and are equipped with automatic movements with watchmaking complications.

Could you tell us a bit more about your "Les Cabinotiers" department?

CS : A special feature at Vacheron Constantin, which is most probably unique in the world of fine watchmaking, is our Les Cabinotiers workshop. This part of the Maison is wholly dedicated to the creation and production of one-of-a-kind watches that are ordered by those clients of ours that are looking for exclusive single pieces. Very often, these unique pieces made by Les Cabinotiers are highly complicated. The most complicated watch ever made was in fact a Vacheron Constantin, which was produced at this workshop under the reference 57260 and completed in 2015 after 8 years of work. It comprised no fewer than 57 watchmaking complications!

You are always looking towards innovation and creation. How do you combine these two philosophical notions in your daily work?

CS : When you look closely at the history of the Maison, you see that Vacheron Constantin has always been fully committed in its search for excellence, whether on the technical level or in the care and attention brought to the finish of its timepieces. You know, we were already making watches of the "Grande Sonnerie" type, which were quintessential examples of the watchmaking art, as far back as 1827! Very interestingly, this technical mastery was complemented (as it still is today) by great aesthetic refinement and displayed a distinct taste for decorative art, which adorned the Maison's exclusive creations.

Is it possible to define the Vacheron Constantin style?

CS : The unique style of Vacheron Constantin is in fact the sum of several elements, which comprise a perfect mastery of the watchmaking art, the presence of highly skilled craftsmen that bring subtle decorative features to our creations, and aesthetic elements, which are both classic and sophisticated, together with a timelessness that is beyond passing fashions.



What are your considerations when you bring out a new watch like the Fiftysix, for example?

CS : We are especially receptive to what our clients are telling us. We had begun to notice that a growing number of them were looking for a watch that, while including typical classic features of the Maison, could also exist in steel, a more "modern" metal and one that is suited to the clients' lifestyle. A kind of cooler-style classic Vacheron Constantin that nevertheless keeps the stylistic hallmarks of the make: classicism, refinement, elegance and, as in the case of the Fiftysix, with a distinctly vintage side!

How much time elapses between the initial idea and the final creation?

CS : Obviously, manufacturing time varies markedly between watches, according to whether it is an existing model with a new dial, for example; or the creation of a complete collection from scratch. In the making of Fiftysix, for example, a little over 18 months were needed to complete the collection in full, until its presentation at the beginning of 2018. On the other hand, when we talk about very great complications and/or the addition of sophisticated watchmaking craftwork, the development of such timepieces may stretch out over several years. Like for great wine...

La vérité est dans le verre

par Bernard Neveu

*In vino veritas
by Bernard Neveu*

Bernard Neveu est le chef de la sommellerie du Bristol à Paris, un palace historique regroupant plusieurs belles tables dont Épicure (3 étoiles Michelin) est le fleuron. Ce « messenger », comme il se plaît à se définir, est proche de la clientèle, toujours en salle pour proposer de belles bouteilles. À 38 ans, Bernard Neveu a imprimé sa marque, son style dans la profession et c'est avec un grand plaisir que Stéphanie de Boüard-Rivoal l'a reçu à Angélus cet été. Selon lui, « il n'y a qu'une seule vérité, elle est dans le verre », voici son verdict pour Château Angélus 1929.

Bernard Neveu is head sommelier at the Bristol in Paris, an historic Palace Hotel that includes several fine restaurants, one of which is its celebrated 3-star Michelin Epicure. This "messenger", as he likes to define himself, is close to his clients, and is always at hand in the restaurant to recommend fine bottles. At 38 years old, Bernard Neveu has made his mark and developed his own style in his profession, and it was with great pleasure that Stéphanie de Boüard-Rivoal received him at Angélus this summer. For him, it is only by tasting what is in the glass that you get to the truth of a wine. Here is his verdict on Château Angélus 1929.



Château Angélus 1929

Étonnamment la robe ne montre que peu de signes d'évolution, c'est assez sombre, gage d'un vin bien vivant, impossible de penser que ce vin frôle le siècle d'existence. Le premier nez est assez discret sur des notes de sous-bois, de champignons frais et de truffe noire. Quelques instants après des notes de bois précieux se démarquent, c'est presque exotique et follement complexe. Lors de la dégustation l'attaque en bouche est souple portant des notes prégénantes de truffe noire, les tannins sont superbes, c'est remarquablement satiné en bouche, sensation si rare. C'est long avec encore une belle matière et structure, la finale en bouche ne déçoit pas et se montre encore bien présente avec une belle densité donnant ici beaucoup d'émotions sur un millésime unique, ayant traversé le temps. Merci aux précédentes générations d'avoir pu réaliser ce Château Angélus qui a su défier les décennies et devenir un vecteur d'émotions.

Amazingly, the colour shows only a little sign of age. It is quite dark -the sign of a wine that is still very much alive. Incredible to think that this wine is almost a century old. The nose is at first quite discreet with forest floor, fresh mushrooms and black truffles coming through. A few moments later, hints of precious wood show through. It's almost exotic and is incredibly complex. On the palate, the wine is smooth with distinct notes of black truffle, while the tannins are superb. A beautiful velvety mouthfeel -an amazing sensation. The wine is long with good body and structure; the finish doesn't disappoint and is still there with good density. What a tremendous thrill it is to taste this unique vintage that has travelled through time. Our thanks to the past generations who were able to produce this Château Angélus, which has defied decades and provided moments of great excitement and pleasure.



2018 LE PHÉNIX

C'est pour célébrer ces moments où la nature emprunte des voies étonnantes, où le temps linéaire s'ouvre à celui, cher au mythe, de l'éternel retour, que tous les flacons de ce millésime mémorable ont été frappés de la figure de l'oiseau légendaire qui signe l'éternité.

To celebrate these moments in which nature takes an astonishing path, when linear time converges with the mythical "eternal return", all the bottles of this vintage have been marked with the figure of the legendary bird that signifies eternity.



Les Grecs anciens l'avaient nommé de sa couleur, rouge sang. Cet animal imaginaire et fascinant a traversé les temps et les cultures. C'est qu'il est le symbole d'un des plus anciens rêves de l'humanité : l'immortalité. Rouge sang, rouge aussi comme les braises du feu dont il renaît toujours, et rouge enfin comme le raisin et son nectar.

À l'image du Phénix, la vigne est un perpétuel recommencement. Pourtant, à chaque cycle, le cadeau qu'elle nous fait est différent. Et certaines fois il est d'une valeur rare. 2018 est de ces millésimes hors normes qui semblent habités de leur propre force de vie. Cette année-là, les conditions climatiques furent telles que le doute et l'inquiétude ont été de mise jusqu'à mi-juillet. L'omniprésence, l'obstination, la rigueur au quotidien ont permis de traverser ces difficultés. Puis tout s'est inversé, aux obstacles ont succédé des conditions exceptionnelles, les raisins ont pu mûrir sans jamais être brûlés par le soleil et, à l'image du Phénix qui renaît de ses cendres, 2018 donna lieu à une récolte aussi improbable que généreuse et magnifique.

The ancient Greeks named it after its colour -blood red. This imaginary and fascinating animal has existed throughout the eras and across different cultures. It symbolises one of the oldest dreams of humanity: immortality. Red like blood, and red like the embers of the fire from which it always rises again, and red also like grapes and their nectar.

Just like the Phoenix, the vine is in perpetual renewal. However, in each cycle, what it gives us is different. And on occasions this gift is of great value. 2018 is one of those vintages that are completely out of the ordinary and inhabited by life forces of their own. In that year, the climatic conditions were such that our minds were filled with doubt and worry right up till the middle of July. Vigilance, determination and rigour on a daily basis enabled us to overcome these difficulties. And then the situation completely turned round. Suddenly the obstacles had disappeared and glorious conditions set in that enabled the grapes to ripen without ever being burned by the sun; and just as the Phoenix that rose from its ashes, 2018 produced a vintage as improbable as it was generous and magnificent.

La musi- calité

Musicality

LA MUSICALITÉ

Talent, audace et énergie, Alexandre Baumard
Talented, bold and driven Alexandre Baumard

Krug, l'art de créer des performances musicales
inoubliables et intemporelles !
*The art of creating unforgettable,
timeless musical performances!*

L'angélus : histoire d'une sonnerie mythique
The angélus history of a legendary peal

Paccard, des cloches de haute volée
Paccard, high-flying bells

La Bond Note
The Bond Note

Steinway & Sons :
l'accord parfait de la tradition et de la modernité
*Steinway & Sons: the perfect match between
tradition and modernity*

TALENT, AUDACE ET ÉNERGIE

Alexandre Baumard

Talented, bold and driven

CLOTILDE ROUX

— Après avoir placé le Logis de la Cadène sur la scène gastronomique bordelaise avec l'obtention d'une étoile au *Guide Michelin*, Alexandre Baumard se voit confier par Stéphanie de Boüard-Rivoal les rênes des cuisines du Gabriel, institution bordelaise emblématique, située au cœur de la célèbre place de La Bourse. Portrait d'un jeune chef volontaire et ambitieux qui, loin de se reposer sur ses acquis, a le goût du défi et des expériences structurantes.

— Having put the Logis de la Cadène on the Bordeaux fine dining map thanks to winning a Michelin star, Alexandre Baumard has now been handed the reins by Stéphanie de Boüard-Rivoal of the kitchens of the Gabriel, Bordeaux's emblematic restaurant located on the famous Place de la Bourse. Below is a portrait of the young, ambitious, driven chef who never rests on his laurels and relishes challenges and character-building experiences.



« J'imagine toujours mes plats en fonction de ce que les producteurs et la nature nous proposent. »

“Market gardeners and fishmongers help me compose my menus. My work depends on what producers and nature can offer me.”

À L'ORIGINE, UNE ENVIE DE FAIRE PLAISIR

Né à Angers, Alexandre Baumard pensait, dans un premier temps, suivre les traces de son père et travailler dans le bâtiment. Ce sont les moments passés le dimanche en famille, qui l'ont poussé à s'orienter vers la cuisine. Cette journée particulière commençait toujours par le marché local et le choix des produits qui composeraient le repas dominical : « Notre grand jeu familial était de savoir qui allait réaliser les recettes. Je crois bien que c'est cette ambiance conviviale en famille qui m'a donné l'envie de devenir cuisinier. »

Ce souhait n'a fait que croître au contact de son oncle, propriétaire d'un hôtel-restaurant à côté d'Angers : « Dès que je pouvais, j'y passais le plus de temps possible. Je regardais tout ce qui se passait. J'étais tout bonnement fasciné. »

THE BEGINNINGS, AND A DESIRE TO COOK FOR THE ENJOYMENT OF OTHERS

Born in Angers, France, Alexandre Baumard first thought of following in the footsteps of his father and working in the building sector. It was Sundays spent with his family that drew him towards a career in cooking. This special day of the week always began with a visit to the local market to choose produce for the preparation of Sunday lunch. "It was great fun because we never knew in advance who was going to be doing the cooking. It was those convivial moments in the family, I think, that made me want to become a cook".

His attraction to cooking grew stronger in the company of his uncle, the owner of a hotel and restaurant close to Angers. "I went there at every opportunity. I was absorbed by everything going on around me. I was fascinated."



☞ LES COQUILLAGES
OUVERTS AU NATUREL, CÉLÉRI BOULE CONFIT,
CUIT COMME UN RISOTTO PARFUMÉ
AU PHYTOPLANKTON
SHELLFISH
SIMPLY OPENED, CONFIT BALL OF CELERY,
COOKED AS A RISOTTO FLAVOURED
WITH PHYTOPLANKTON

UN PARCOURS INITIATIQUE ÉTOILÉ

Alexandre Baumard confie avec franchise n'avoir jamais dû envoyer un curriculum vitae. Il a évolué et a construit son parcours professionnel grâce aux recommandations et aux conseils de mentors et amis.

Les premiers pas avec Benoît Vidal ATELIER D'EDMOND (VAL D'ISÈRE), 2 ÉTOILES MICHELIN

Après ses années collège, il rentre en BEP à l'école hôtelière de Saumur. Comme il est déjà attiré par l'excellence, ses professeurs au Choisel à Amboise lui conseillent, pour son premier stage d'un mois, l'Atelier d'Edmond à Val d'Isère. « J'avais envie de me confronter à l'exigence de la très haute gastronomie dès le départ », confie Alexandre Baumard.

À 16 ans, il passe ensuite deux mois entre les mains du chef Benoît Vidal au Château de Divonne à Divonne-les-Bains, à la frontière Suisse. L'expérience est tellement concluante qu'il se voit proposer un deuxième stage puis passe en apprentissage pendant deux ans. S'il effectue sa première année à Divonne-les-Bains, il suivra ensuite le chef Benoît Vidal au Mas des Herbes Blanches, à Joucas, où l'objectif était de récupérer l'étoile perdue. En seulement quatre mois, le but est atteint. « Benoît Vidal est le premier chef qui a marqué mon parcours. C'est auprès de lui que j'ai réellement découvert mon métier. Il passait sa vie en cuisine et était toujours dans la recherche de nouvelles saveurs. Ce furent deux années superbes. »

Une formation déterminante avec Gilles Reinhardt PAUL BOCUSE (COLLONGES AU MONT D'OR), 2 ÉTOILES MICHELIN

En 2006, un ancien client de son père lui obtient un entretien avec le chef des cuisines de Paul Bocuse, Gilles Reinhardt. Le 6 juin 2006, il prend un poste de commis et restera trois ans à l'Auberge du Pont-de-Collonges à Lyon « Cette formation a été déterminante dans le choix et l'évolution de ma carrière. Ce passage chez "Monsieur Paul" (il était toujours en cuisine à ce moment-là) fut magique. »

Au Restaurant Paul Bocuse, entouré d'une équipe expérimentée dont sept Meilleurs Ouvriers de France, il se construit en apprenant les bases, les techniques et les traditions de la cuisine française. Il souligne que sans ces fondements, il n'en serait peut-être pas là aujourd'hui. À l'instar de Gilles Reinhardt, il apprend la rigueur, le respect et le travail autour du terroir. Dès 2006,

il est sensibilisé à l'approvisionnement des produits auprès des producteurs et des éleveurs : « Aujourd'hui, on parle beaucoup de saisonnalité, de produits frais et locaux, mais à l'époque, en 2006, la plupart des légumes du restaurant venaient déjà de notre propre potager. »

Fin 2008, Gilles Reinhardt et Paul Bocuse lui proposent le poste de sous-chef. Il fait le choix de tenter une expérience nouvelle. Gilles Reinhardt lui suggère alors de partir en Corse auprès du chef Christophe Bacqué.



☞ GILLES REINHARDT

☞ LA POIRE
POCHÉE ET LAQUÉE AU MIEL ÉPICÉ, GELÉE
DE FENOUIL ET CRUMBLE DE CACAHUËTES,
SORBET DE POIRE ANISÉ
PEAR
POACHED AND LACQUERED WITH SPICY
HONEY, FENNEL JELLY AND PEANUTS
CRUMBLE, ANISE PEAR SORBET

A MICHELIN-STARRED START TO HIS CAREER

Alexandre Baumard admits to never having sent a CV for a job. His professional development and career have been built on the recommendations and advice given by his mentors and friends.

Benoît Vidal

Atelier d'Edmond (Val d'Isère), 2 Michelin stars

After finishing secondary school, Alexandre studied for a BEP diploma at Saumur's catering college. Already, he felt drawn to the notion of work excellence, and his teachers at the Choiseul hotel in Amboise advised him, for his first work experience, to go on a one month internship at this mountain resort hotel. "I wanted to be tested by the rigours of high-end gastronomy straightaway", says Alexandre Baumard.

At 16 years old, he then spent two months working under Chef Benoît Vidal at *Château de Divonne* at Divonne-les-Bains, on the Swiss border. His experience there was a success, and as a result he was offered a second internship that led on to a two-year apprenticeship. After completing his first year at Divonne-les-Bains, he followed Chef Benoît Vidal to the *Mas des Herbes Blanches* at Joucas where the aim was to win back a lost Michelin star, which took only four months to achieve. "Benoît Vidal was the first chef to have an impact on my career. It was with him that I really discovered what being a chef was all about. He spent every moment of the day in the kitchen and was constantly searching for new flavours. Those two years were a superb experience for me".

First steps with Gilles Reinhardt, Paul Bocuse

In 2006, an old friend of his father's fixed him up with an interview with the chef des cuisines at Paul Bocuse, Gilles Reinhardt. On 6th June 2006, he took up the post of commis chef and stayed for three years at the *Auberge du Pont de Collonges* in Lyon. "This period of training proved decisive in shaping my career choices and development. The time I spent at *Monsieur Paul's* (since he was still present in the kitchens at that time) was magical".



At *Restaurant Paul Bocuse*, where he worked in the company of an experienced team made up of seven "Meilleurs Ouvriers de France", he built up more experience learning the foundations, techniques and traditions of French cuisine. He stresses that without learning these foundations, he perhaps wouldn't be where he is today. Alongside Gilles Reinhardt, he learned rigour and cooking with respect for a region's terroir. By 2006, he had understood the importance of sourcing produce directly from growers and farmers. "We speak a lot today about seasonal availability and fresh and local produce, but even back then, in 2006, most of the vegetables served in our restaurant already came from our own vegetable garden".

At the end of 2008, Gilles Reinhardt and Paul Bocuse offered him the post of sous-chef, and then another opportunity for experience beckoned, when Gilles Reinhardt offered him the chance to work alongside the chef Christophe Bacquié in Corsica.

La rencontre décisive avec Christophe Bacquié HÔTEL DU CASTELLET (VAR), 3 ÉTOILES MICHELIN

Le chef, alors doublement étoilé, le teste. Il le fait démarrer en tant que commis en lui demandant de faire ses preuves à nouveau. Piqué au vif par ce défi, Alexandre Baumard accepte. Il commence à La Villa à Calvi, en avril 2009. Il avoue avec franchise : « Le titre ne m'a jamais importé. L'essentiel pour moi était de découvrir et travailler pour un nouveau chef étoilé. Je voulais apprendre de lui. » Un mois seulement après son arrivée, Christophe Bacquié comprend que cette nouvelle recrue est talentueuse et motivée. Il le nomme chef de partie. « J'ai adoré ces années en Corse, dans un environnement naturel exceptionnel. Christophe Bacquié est un professionnel très exigeant, avec lui-même et avec les autres. Mais il est juste et, surtout, il aime transmettre », se souvient Alexandre.

Ainsi, quand Christophe Bacquié quitte la Corse pour une nouvelle aventure, il propose à une partie de ses équipes de le suivre à l'Hôtel du Castellet dans le Var. Alexandre Baumard accepte en ayant conscience que l'objectif est de décrocher deux étoiles au *Guide Michelin*, en quatre mois : « C'était court, mais nous avons réussi. J'ai vécu trois années fabuleuses pendant lesquelles, j'ai énormément appris. J'ai tissé des liens très forts avec ce chef exceptionnel. »

2011, l'année charnière

En 2011, Alexandre Baumard est sur le point de faire l'acquisition d'un établissement en Maine et Loire. Son mentor, Christophe Bacquié, lui conseille d'aller tout de même passer un entretien à Saint-Émilion avec Stéphanie de Boüard-Rivoal, qui vient de racheter le Logis de La Cadène et cherche un chef pour son restaurant. « J'ai été conquis par cette rencontre et le projet qu'elle me proposait. Stéphanie de Boüard-Rivoal m'a fait confiance et m'a donné envie de la suivre dans cette aventure familiale. » Il annule donc l'achat prévu du restaurant et se retrouve à diriger les cuisines du Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, le restaurant d'Angélys. À l'ouverture en 2014, le projet initial était axé sur une cuisine traditionnelle du Sud-Ouest. Le talent et l'envie du chef vont donner une impulsion différente et attirer le regard du *Guide Michelin* qui lui décerne une étoile en 2017.



☞ ALEXANDRE BAUMARD

✦ LA LANGOUSTINE DES COTES BRETONNES
JUSTE RÔTIE, CARPACCIO DE KUMQUAT
CONFIT, CONDIMENT PASSION MANGUE
LANGOUSTINE FROM THE COASTS
OF BRITTANY JUST ROASTED,
CONFIT KUMQUAT CARPACCIO,
PASSION FRUIT MANGO CONDIMENT

His encounter with Christophe Bacquié

This two-star Michelin chef quickly put Alexandre to the test. In only being given the post of commis chef, Alexandre needed to prove his ability once again. Responding proactively to the task, Alexandre Baumard took up the challenge with relish. He began at *La Villa* restaurant in Calvi in April 2009. Candidly, he says, "job titles have never mattered to me. The important thing was to discover new things and work for another Michelin-star chef. I wanted to learn from him". Just one month after Alexandre had taken up his duties, Christophe Bacquié realised that this new recruit had talent and motivation. He promoted him to assistant chef. "I loved those years in Corsica, working in an outstanding natural setting alongside Christophe Bacquié and the rest of the crew. Christophe was a very demanding chef, but he was fair and most importantly he liked to pass on his knowledge", remembers Alexandre.

When Christophe Bacquié left Corsica to begin a new venture, he offered some of his team the opportunity to join him at *Hôtel du Castellet* in the French department of Var. Alexandre Baumard was one of them and took up the offer, knowing that the aim was to win two stars in the Michelin Guide within the space of four months. "It was a short space of time, but we succeeded. I had three wonderful years there and learned a huge amount. I also forged very strong links with that outstanding chef".

2011, a year of transition

In 2011, Alexandre Baumard was on the verge of acquiring his own restaurant in the Maine & Loire department. His mentor, Christophe Bacquié advised him nevertheless to attend an interview in Saint-Émilion with Stéphanie de Boüard-Rivoal, who had just purchased *Logis de La Cadène* and was looking for a chef for its restaurant. "I was bowled over by this meeting and the project opportunity that I was being offered. Stéphanie de Boüard-Rivoal had confidence in me and motivated me to join her in this family venture". As a result, he cancelled his plans to buy a restaurant and before long he was in charge of the kitchens at *Logis de La Cadène*, the Saint-Émilion restaurant belonging to the Angélu wine estate. It opened in 2014, and initially the style was based on traditional south-west France cuisine. However, the talent and ambition of the new chef brought the cuisine fresh impetus and caught the eye of the Michelin guide, which awarded him one star in 2017.



Son mentor, son ami : Christophe Bacquié à propos d'Alexandre

His mentor and friend: Christophe Bacquié talks about Alexandre...



✦ CHRISTOPHE BACQUIÉ

Christophe Bacquié est Meilleur Ouvrier de France et chef triplement étoilé, dans le Var, au Restaurant Christophe Bacquié de l'Hôtel du Castellet. Il a enseigné à Alexandre les codes de sa cuisine de produits et de goût, ancrée dans la Provence, mais aussi la rigueur nécessaire dans la quête de l'excellence. Ces relations et ces conseils ont permis à Alexandre d'appréhender le métier de cuisinier et de construire sa carrière en adéquation avec ses envies et son ambition personnelle.

Comment s'est passée votre rencontre avec Alexandre Baumard ?

CHRISTOPHE BACQUIÉ : Il m'a rejoint en Corse en 2008 en qualité de commis de cuisine. Nous avons tout de suite repéré un garçon avec une belle volonté de travail et un futur bon cuisinier. Il était très investi car il aime vraiment son métier. Il est engagé et volontaire. On arrive parfois à déceler ces qualités chez un certain nombre de jeunes. Alexandre en faisait partie.

Vous avez toujours suivi de près sa carrière ?

CB : Oui, il nous a suivis au Castellet en tant que chef de partie pour la saison 2009. Même après son départ, nous sommes restés en contact permanent. Quand il a voulu s'installer, je lui ai conseillé de rencontrer la famille de Boüard à Saint-Émilion car ce projet lui permettait, selon moi, d'affirmer son potentiel. C'était un vrai risque pour lui car il était jeune et inconnu. Mais c'est un homme de défi. L'histoire qu'il écrit aujourd'hui montre que je ne me suis pas trompé.

Que pensez-vous lui avoir transmis en tant que chef ?

CB : Je pense lui avoir apporté une certaine rigueur dans le travail. La qualité des produits doit être irréprochable, peu importe le niveau du restaurant dans lequel on travaille. Je lui ai donné de vraies connaissances sur les produits de la mer car nous avons beaucoup travaillé sur les poissons, coquillages et crustacés.

Que pensez-vous de son projet actuel ?

CB : Il est dans une belle maison, bien entouré, avec une vraie vision. Au Gabriel, il y a une véritable volonté de porter la gastronomie et la cuisine en accord avec les vins, je trouve cela formidable. Il faut continuer dans cette voie-là. Il va prouver qu'il en est capable. J'en suis convaincu.

Christophe Bacquié graduated as "Un des Meilleurs Ouvriers de France" and has won three Michelin stars in the Var at *Restaurant Christophe Bacquié (Hôtel du Castellet)*. He taught Alexandre the codes of his cuisine and its approach based on produce and flavour, the roots of which are anchored in Provence. He also taught him the importance of rigour in the search for excellence. Their professional relationship and the advice that he gave him enabled Alexandre to fully comprehend what the profession of chef really entailed and helped him build a career in accordance with his personal aspirations and ambitions.

How did your first meeting go with Alexandre Baumard?

CB: He joined me in Corsica in 2008 as a commis de cuisine. We immediately noticed that he had a great work ethic and saw in him a good future chef. He invested a lot of energy because he really loves his profession. He is committed and determined. We sometimes manage to spot these qualities in a few young people. Alexandre was one such person.

Have you followed his career development since?

CB: Yes, he followed us to Le Castellet as an assistant chef for the 2009 season. Even after he left, we stayed in regular contact. When he was thinking about setting up his own restaurant, I advised him to go and meet the de Boüard family in Saint-Émilion, because in my opinion joining their project would offer him a chance to fulfil his potential. It was a real risk, because he was young and unknown. However, he is someone who relishes a challenge. What he has achieved today shows that I wasn't wrong.

What have you passed on to him as a chef?

CB: I think I've taught him a certain rigour in his work. The quality of the produce must be irreproachable, whatever the rank of the restaurant. I think I have brought him real knowledge about sea produce because we did a great deal of work together on fish, shellfish and seafood.

What do you think about his current project?

CB: He's working for a fine business and is surrounded by a good team with real vision. At the Gabriel, there's a real ambition to take the cuisine to a level that matches the quality of the wines. I think that's terrific. He has to keep on going along that path. He'll prove he can do it, I'm sure of that.

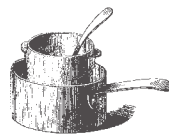
LES APPORTS DE SES MENTORS POUR CONSTRUIRE SON STYLE DE CUISINE

WHAT HIS MENTORS HAVE CONTRIBUTED TO HIS STYLE OF CUISINE



La technique auprès de *Benoît Vidal*

Technical skills working alongside *Benoît Vidal*



Les jus et les sauces auprès de *Gilles Reinhardt*

The jus and the sauces working with *Gilles Reinhardt*



Son affection particulière pour le poisson grâce à son passage chez *Christophe Bacquié*

His special affection for fish thanks to the time he spent at the *Christophe Bacquié*

La partition identitaire d'Alexandre Baumard

Le chef Baumard offre une cuisine subtilement ponctuée de mets différents riches en couleur. Il surprend en osant des associations étonnantes de saveurs nouvelles à l'instar d'une de ses recettes signatures mariant savamment le homard et la volaille. Côté douceurs, il est secondé par la main experte de Damien Amilien, qui propose une pâtisserie franche et sensible où le goût est un fil conducteur incontournable.

La créativité au service des produits

~

Le chef Alexandre Baumard est un créatif. Il aime associer des saveurs inédites. Il crée de nouveaux équilibres dans les goûts pour proposer des plats uniques et délicats. « Ce sont les maraîchers et les poissonniers qui me guident dans l'élaboration des cartes. J'imagine toujours mes plats en fonction de ce que les producteurs et la nature nous proposent. » S'appuyant sur des relations fortes avec des producteurs et des éleveurs locaux, le chef et son équipe privilégient l'authenticité des produits et leur qualité, en travaillant les textures et les cuissons. « J'aime beaucoup le poisson qui, quel que soit le type de cuisson, nécessite une grande précision. Pour les viandes, j'associe trois cuissons différentes dans une assiette : par exemple, des parties d'un agneau ou d'un pigeon seront confites, d'autres rôties minute, et d'autres cuites à basse température. »

Aller à l'essentiel

~

Dans la cuisine d'Alexandre, il faut que les saveurs des produits soient identifiables et très marquées, sans trop d'associations de produits différents. « Quand je travaille un produit, je veux que les clients sachent ce qu'ils ont mangé. Je vais à l'essentiel en privilégiant toujours la gourmandise. » Il porte également une attention toute particulière à la présentation, fruit de son imagination gourmande.

Le goût du local

~

Sensible aux produits du terroir, Alexandre Baumard travaille essentiellement des produits du Sud-Ouest. « C'est une vraie volonté de faire du local. Nous avons un terroir extrêmement riche donc autant le solliciter car nos producteurs et nos éleveurs ont besoin de nous. J'estime que les restaurants doivent soutenir l'agriculture locale. »

Ses principaux partenaires

~

Les poissons de différentes criées de l'Atlantique, JA Gastronomie, Maison Lafitte, La Vallée des deux sources, Maison Trias, la truffe de Guillaume Gé, Caviar Perlita L'Esturgeonnière, la farine du grand Moulin de Paris, Les noisettines du Médoc, les épices de Benoit Aube "Sacré Français", l'huile de noix Bocerno, les fromages de Pierre Rollet, L'Épicerie d'Oscar, les huîtres de la Ferme des Aubains, les pigeons de Marie Le Guen.

The signature features of Alexandre Baumard's cuisine

Chief Baumard offers a cuisine that displays subtle arrays of colour. His style is bold and showcases astonishing combinations of new flavours, such as one of his signature recipes in which he skilfully combines lobster with poultry. For his desserts, he is supported by expert pastry cook Damien Amilien, who offers honest, sensitive patisserie dishes in which the importance of flavour is a constant.

Produce-driven creativity

Alexandre Baumard is a creative chef who loves to concoct new flavour combinations. He achieves original flavour harmonies in unique and delicate dishes. *"Market gardeners and fishmongers help me compose my menus. My work depends on what producers and local farmers can offer me".* Benefiting from their close relationship with producers and local farmers, the chef and his team are able to source high quality authentic produce, focusing their skills on texture and type of cooking. *"I really love fish. Whatever the type of cooking, fish requires great precision. As for meat, I combine three different types of cooking in one single dish. For example, certain pieces of lamb or pigeon will be confit, others will be minute roast, and the rest cooked at low temperature."*

Focusing on the essential

In Alexandre's cuisine, produce flavour in a dish must be identifiable and very distinct, without too many combinations or too many different types of produce. *"When I work on a particular item of produce, I want the clients to know what they've eaten. I focus on essence, always seeking to enhance the pure enjoyment and pleasure of eating."* He also pays meticulous attention to the presentation of the dish, an aspect which has been inspired by his own pleasure of eating.

A taste for local produce

Sensitive to terroir-based produce, Alexandre Baumard works essentially with that coming from the south-west region of France. *"This comes from a real desire I have to do locally-sourced produce. We have an extremely rich terroir, so why not take advantage of it? Our producers and farmers need us. I think that restaurants should support local farming."*

His main partners

Fish from different seafood markets on the Atlantic coast, JA Gastronomie (meats), Maison Lafitte (foie gras), La Vallée des Deux Sources (vegetables, herbs and flowers), Maison Trias (fresh fruit and vegetables), Guillaume Gé (truffles), L'Esturgeonnaire (Caviar Perlita), Grands Moulins de Paris (flour for bakeries and patisseries), Les Noisettines du Médoc (caramelised hazelnuts), Benoit Aube "Sacré Français" (spices), Bocerno (walnut oil), Pierre Rollet (cheeses), By Oscar (delicatessen foods), La Ferme des Aubains (oysters), Marie Le Guen (pigeons).

LE LOGIS DE LA CADÈNE



Une institution

Fondé en 1848, le Logis de la Cadène, le plus ancien restaurant de Saint-Émilion, est devenu au fil du temps une institution courue tant par les visiteurs de passage que par les Saint-Émilionnais. Ce lieu familial, intimement lié à l'histoire de la cité, a séduit la famille de Boüard de Laforest, installée au Château Angéhus depuis 1782, qui en a fait l'acquisition à l'été 2013.

Stéphanie de Boüard-Rivoal est à l'origine de ce rattachement à l'univers du Château Angéhus. Entourée de l'équipe qu'elle a composée, elle s'attache à faire de l'endroit une étape incontournable pour les nombreux visiteurs de la cité. « Depuis que nous avons repris ce restaurant, en 2013, explique-t-elle, mon rôle consiste, entre autres, à créer une atmosphère privilégiée pour chacun de nos clients. L'objectif est simple : accueil chaleureux et mise en valeur de l'esprit familial caractéristique d'Angéhus. Je tiens à faire partager notre convivialité à nos hôtes le temps d'un repas ou d'un séjour. »

L'authenticité d'une maison familiale

Le Logis de la Cadène est situé sur une petite place au cœur de Saint-Émilion. Ruelle pavée, vieilles pierres dorées, l'endroit est calme et plein de charme, et tout incite au plaisir. L'endroit a été entièrement rénové pour qu'on s'y sente comme dans une maison de famille. Le décor épuré à l'esprit « campagne », dans les deux salles à manger, le petit salon de lecture et les cinq chambres, toutes uniques, et très "cosy" où dominent les matières nobles et brutes, crée une atmosphère à la fois chaleureuse et élégante, propice à l'éveil des sens. La terrasse ombragée et les trois salons sont meublés avec simplicité dans l'esprit du lieu, mais dans l'air du temps.

A Saint-Émilion institution

Founded in 1848, Logis de la Cadène, the oldest restaurant in Saint-Émilion, has become over the years an institution, enjoying popularity with both passing visitors and local Saint-Émilion inhabitants. The charm of this family-owned location, inextricably linked with the history of Saint-Émilion's historic village site, proved irresistible for the de Boüard de Laforest family, present at Château Angéhus since 1782, and they purchased it in the summer of 2013.

Stéphanie de Boüard-Rivoal was the person behind this move to bring the restaurant under the same ownership as Château Angéhus. Supported by a team she put together personally, Stéphanie sought to make Logis de la Cadène a must-visit place for the numerous visitors to the Saint-Émilion village. "Since we took over the restaurant in 2013" she explains, "my role has consisted in, among other things, creating an exclusive atmosphere for each of our clients. The aim is simple: a warm welcome and the promotion of the family spirit characteristic of Angéhus. I want the conviviality experienced at Angéhus to be shared with our guests over a meal or throughout a stay."

An authentic family house

Logis de la Cadène is located on a tiny square in the heart of Saint-Émilion. On a cobblestone street and built in old gold-coloured stone, the setting is peaceful and full of charm, and the whole is geared to enjoyment and pleasure. The place has been completely renovated to enable guests to feel that they are in a family house. The uncluttered décor has a country feel with two dining rooms, a small reading room and five cosy bedrooms, each of them different, and in which noble, untreated materials feature strongly. All of which combines to create an elegant yet warm atmosphere offering appeal for the senses. The shady terrace and the 3 lounges have been furnished simply, in keeping with the setting but also in the spirit of today's fashion.

KRUG

L'art de créer
des performances musicales
inoubliables et intemporelles !

The art of creating unforgettable,
timeless musical performances!

SYLVAIN OUCHIKH



✦ MAGGIE HENRIQUEZ

Krug est une maison de Champagne particulière. Elle a la singularité de rendre musicales ses cuvées. « Elle est lyrique, a déclaré un très bon ami à moi, grand fan de musique classique », affirme Maggie Henriquez, présidente de la maison de Champagne Krug. Et de poursuivre dans la même sonorité : « Je ne saurais être plus d'accord avec lui car, dans cette maison, nous savons que chaque année, nous repartons de zéro. Nous devons recréer le Champagne le plus généreux du monde avec une finesse exceptionnelle. C'est un peu comme devoir inventer à chaque millésime, une performance musicale. »

Dans la perspective de reconstituer la symphonie la plus complète de la Champagne, Krug sélectionne ses raisins sur quelque deux cent cinquante parcelles de vignes sur les 270 000 répertoriées de l'appellation. Elle transforme ensuite chacune d'elles en un seul vin, une approche très singulière dans toute l'industrie du Champagne. Chaque vin est, en effet, considéré comme un musicien qui apporte son éclat personnel aux Champagnes

Krug. Pendant cinq mois, le comité de dégustation effectue environ mille dégustations afin d'évaluer chacun des vins une fois, deux, trois fois... comme si les membres de ce comité écoutaient des musiciens individuels pour mieux les comprendre.

Krug est un conservatoire musical où différents talents peuvent s'exprimer. La maison possède des solistes incroyables comme le sont Clos du Mesnil ou Clos Ambonnay. Le groupe s'élargit à environ cinquante musiciens (cinquante vins) pour le Krug millésimé. Ensemble, ils jouent la musique d'une seule année. Pour la cuvée numéro 1, La Grande Cuvée, la confrérie peut être constituée de plus de cent vingt musiciens pour son élaboration. « La Grande Cuvée est véritablement l'incarnation du monde de Krug. Elle en est l'expression la plus accomplie. Tout l'orchestre joue ensemble. Cette idée géniale est le rêve d'un homme, Joseph Krug. Il souhaitait interpréter, chaque année, une partition complète du Champagne pour ses clients », conclut, avec justesse, Maggie Henriquez. Le son des bulles en résonne encore !

Krug is a special Champagne house. Uniquely, it makes its cuvées musical. "It's lyrical, declared a very good friend of mine and a great fan of classical music", remembers Maggie Henriquez, the chairman of the Krug Champagne house. And continuing on the same note, "I couldn't agree with him more, since at this Champagne house we know that every year we start from scratch again. We have to recreate the most generous Champagne in the world with outstanding finesse. It's rather like having to invent a musical performance in every vintage."

Seeking each time to reconstitute the most complete symphony of the Champagne region, Krug selects its grapes from 250 plots of vines among the 270,000 registered in the appellation. It then transforms each of them into one single wine, a unique approach within the Champagne industry. Each wine is considered as a musician who brings his or her individual brilliance to the Krug Champagnes. Over 5 months, the Krug tasting committee carries out around 1,000 tastings, in order to assess each of the

wines once, twice, three times and more, as if these committee members were listening carefully to individual musicians to better understand them.

Krug is a music academy in which different talents are able to express themselves. The house possesses amazing soloists such as Clos du Mesnil and Clos Ambonnay. The group grows to about 50 musicians (50 wines) for the Krug vintage. Together, they perform the music of one single year. For the top cuvée, La Grande Cuvée, the orchestra can be made up of over 120 musicians for its production. "La Grande Cuvée is absolutely the incarnation of the world of Krug. It is the most accomplished expression of it. The whole orchestra plays together. This fantastic idea was the dream of one man - Joseph Krug. He wanted to interpret every year a complete Champagne work for his clients", Maggie Henriquez rightly concludes. The sound of those bubbles are almost still audible!



✦ LA VASTE BIBLIOTHÈQUE DE VINS DE RÉSERVE, UNE COLLECTION DE 150 VINS
THE VAST CELLAR OF RESERVE WINES, A COLLECTION OF 150 WINES

En travaillant avec l'Ircam (Institut de recherche et coordination acoustique/musique), Krug accorde les notes de musique et de dégustation pour mieux comprendre les interactions entre l'ouïe, l'odorat et le goût.

Après dix-huit mois de travail, les œnologues Krug et les chercheurs de l'Institut ont développé des sons pour illustrer les vins récoltés dans chaque parcelle. En 2020, Krug travaille à nouveau avec l'Ircam sur un projet d'une installation inédite pour créer une immersion totale dans sa propre salle de dégustation. Elle va combiner un système ambisonique avec le Wave Field Synthesis. La musique et la dégustation seront ainsi intimement en connexion. Krug renforce encore davantage son exploration gustative avec la musique.

Working in conjunction with the French research institute IRCAM (Institute for Research and Coordination in Acoustic/Music), Krug matches musical and tasting notes, in order to better understand the interactions between our hearing, sense of smell and taste. After 18 months of work, the Krug oenologists and the Institute's researchers developed sounds to illustrate the wines harvested in each plot of vines. In 2020, Krug is working once again with the IRCAM on a facility project, which will be the first of its kind, in order to create a total immersion experience in its own tasting room. It will combine an ambisonic system with Wave Field Synthesis. Music and tasting will thus be intimately connected. Krug is thereby intensifying its exploration of taste with music.

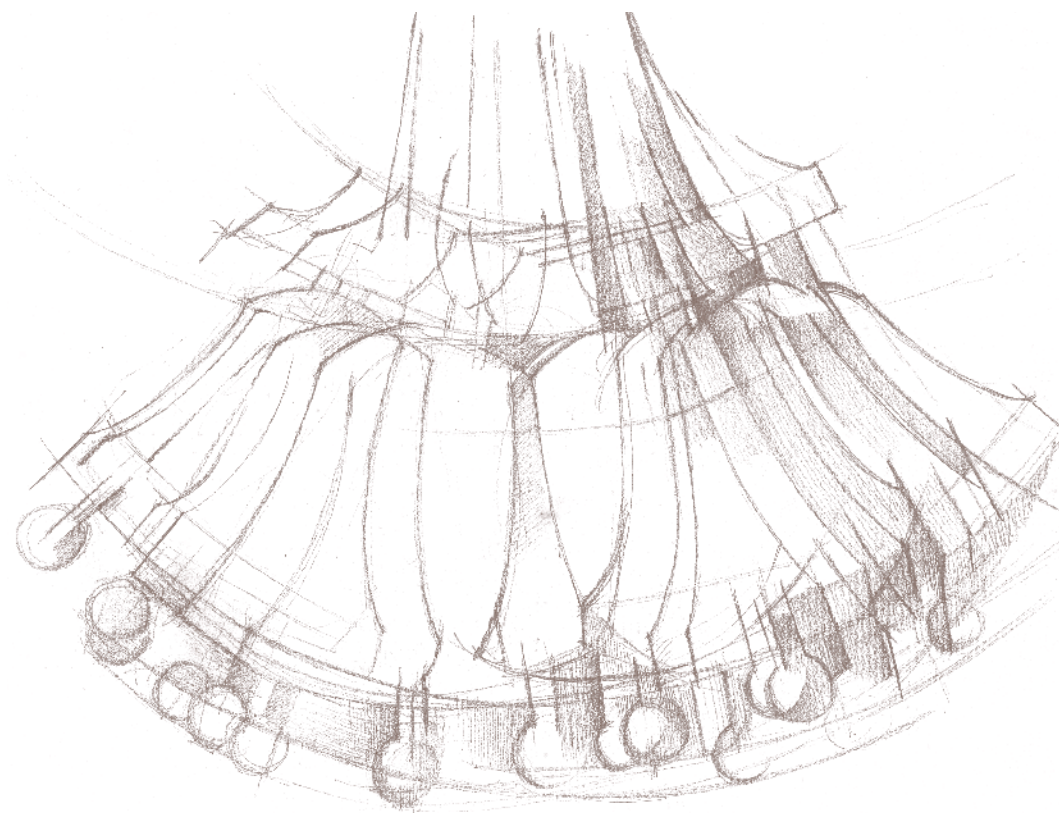


L'ANGÉLUS

HISTOIRE
D'UNE SONNERIE
MYTHIQUE

HISTORY OF
A LEGENDARY SOUND

JEAN-PIERRE SACCANI



DYNAMIQUE FUTURISTE D'UNE CLOCHE
SECON. FIGURE SACCANI

1095

Les pèlerins qui souhaitent se rendre en Terre Sainte, à Jérusalem, sur le tombeau du Christ sont empêchés, rançonnés, parfois tués, par des Turcs seldjoukides convertis à l'Islam un siècle plus tôt, qui ont pris Jérusalem en 1071 et en interdisent l'accès aux chrétiens. La menace est suffisamment sérieuse pour que le pape Urbain II enjoigne les chevaliers à partir combattre les infidèles. Les Croisades débutent ainsi le 15 août 1096. Le 159^e pape de l'Église catholique, né à Châtillon-sur-Marne, demande également que toutes les cloches de la chrétienté occidentale sonnent trois fois matin et soir, un signal pour lancer les *Ave Maria* destinés à soutenir les croisés. Trente-six mois plus tard, après de lourds sacrifices humains, Raymond de Saint-Gilles et Godefroy de Bouillon sont aux pieds des murailles de Jérusalem. La première croisade est victorieuse. Et les cloches tintent toujours aux aurores et au crépuscule... Mais la guerre va en décider autrement.

Pilgrims wishing to go to the Holy Land, to Jerusalem, to visit the tomb of Christ, were prevented from doing so, taken for ransom, sometimes killed, by Seljuq Turks who had converted to Islam a century before and had taken Jerusalem in 1071, prohibiting the entrance to Christians. The threat was sufficiently serious for Pope Urban II to order knights to set off for the Holy Land to fight the infidels. The Crusades thus began on 15th August 1096. The 159th Pope of the Catholic Church, born in Châtillon-sur-Marne, France, also requested that all the church bells of western Christianity ring out three times morning and evening as a signal for *Ave Maria* prayers to be made, in order to help support the crusaders. Thirty-six months later, after heavy human sacrifice, Raimond de Saint-Gilles and Godefroy de Bouillon reached the foot of the walls of Jerusalem. The first crusade had been victorious. Church bells would continue to peal at dawn and at twilight. However, war would then have its say.

1453

Mehmet II s'empare de Constantinople et fait manger de l'avoine sur le maître-autel de Sainte Sophie en promettant de faire la même chose sur l'autel majeur de Saint-Pierre. Un sacrilège et une menace qui poussent le pape Calixte III à rajouter la sonnerie de midi à l'angélus pour stopper les avancées de l'Islam.

Mehmed II seized Constantinople and fed oats to his horse on the high altar of Sainte-Sophie and promised to do the same thing on the high altar of Saint Peter's. This was a sacrilege and threat that pushed Pope Callixtus III to add the pealing of the bells at mid-day to the angelus, in an attempt to halt the advances of Islam.

1472

Le roi Louis XI prescrit également trois sonneries quotidiennes en France mais les fidèles sont invités à prier l'*Ave Maria de la Paix* à midi.

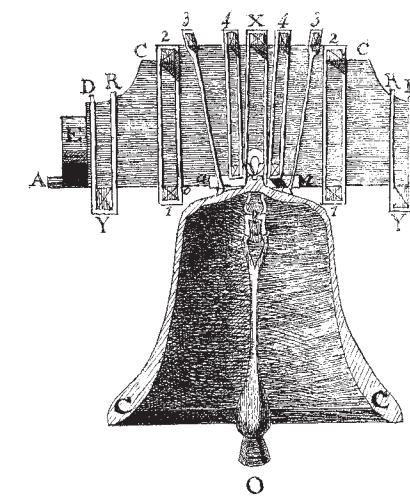
King Louis XI also ordered three daily peals of the bells in France, and the devout were also invited to pray the "*Ave Maria*" of peace at mid-day.

Aujourd'hui

L'angélus tel qu'il est récité aujourd'hui remonte au XVI^e siècle. Si les églises ne sonnent plus toujours dans nos villes et nos campagnes, le pape célèbre encore l'angélus, le dimanche à midi, depuis la fenêtre de ses appartements du Vatican.

Today

The angelus such as it is recited today dates back to the 16th century. While churches no longer always ring their bells in our towns and villages, the Pope still celebrates the angelus at mid-day on Sundays from the windows of his quarters in the Vatican.





DES CLOCHES DE HAUTE VOLÉE

High-flying bells

JEAN-PIERRE SACCANI

Suspendus dans un campanile en fer forgé les nouveaux instruments (deux cloches et un carillon) ont été créés par la famille Paccard. Des spécialistes mondialement réputés, qui pratiquent l'art de la fonderie depuis huit générations.

Depuis des siècles, le tintement de trois clochers – celui de la chapelle de Mazerat, de l'église Saint-Martin-de-Mazerat et de la collégiale romane de Saint-Émilion – rythme la vie quotidienne du village. Le domaine tire d'ailleurs son nom de cette particularité. « La cloche est intimement liée à la prière, et en particulier à l'angélus qui est sonnée à 7 heures, 12 heures et 19 heures. Devenue le symbole de Château Angélus, il était naturel que la cloche soit au centre de nos travaux de rénovation. C'est, en outre, un moyen d'honorer nos invités en faisant carillonner l'hymne de leurs pays quand nous les recevons », précise Stéphanie de Boüard-Rivoal.

Hanging inside a bell-tower crafted in wrought iron, the new elements, (two bells and a carillon) were created by the Paccard family, world-famous specialists who have practised the craft of ironwork for eight generations.

For centuries, the pealing of three church bells, that of the Mazerat chapel, the Saint-Martin-de-Mazerat church and the Romanesque collegiate church of Saint-Émilion, has marked the daily life of the Saint-Émilion village. The Angélus estate draws its name from this particular feature of Saint-Émilion life. "The church bell is intimately linked with prayer and most particularly with the angelus which is rung at 7am, 12 mid-day and at 7pm. Having become the symbol of Château Angélus, it was natural that the bell should be the central focus of the renovation works. It also enabled us to honour our guests by ringing out the national anthem of their native country when we receive them", points out Stéphanie de Boüard-Rivoal.

DEUX CLOCHES ET UN CARILLON

Désormais, deux cloches et un carillon s'ajoutent ainsi aux précédentes. Elles sont suspendues dans un campanile en fer forgé réalisé par des ferronniers d'art de l'Atelier d'Œuvres de Forge à Hautefort (Dordogne). S'élevant à quinze mètres au-dessus de la cour d'entrée, ses deux cloches principales, Angélus (700 kg) et Émilion (305 kg), surmontent un carillon qui comprend dix-huit autres cloches en grappe, capables d'interpréter cent cinquante airs différents sur une octave et demie. Elles peuvent également jouer cent vingt hymnes internationaux dont celui du... Kazakhstan par exemple. Le tout a été inauguré en octobre 2012 par Monseigneur Jean-Pierre Ricard. C'est la première fois qu'un archevêque de Bordeaux bénissait des cloches dans un domaine viticole...

LA CLOCHE DORÉE

Si au XIX^e siècle, Saint-Émilion comptait encore un fondeur de cloches, Antonin Vauthier, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Les nouvelles cloches d'Angélus ont donc été fabriquées en Haute-Savoie par la famille Paccard qui, comme les Boüard de Laforest, pratiquent leur art depuis huit générations. « La France compte aujourd'hui soixante-neuf carillons, nous en avons signé cinquante », affirme Philippe Paccard, l'actuel PDG de l'entreprise. Avec Anne, son épouse, ils se remémorent également leurs premiers pas à Angélus. « Au début, l'architecte souhaitait une cloche ancienne, mais sa musicalité n'était pas bonne et sa teinte vert-de-gris pas très esthétique. » Décision a donc été prise d'en refaire une à l'identique, patinée couleur or. « Les Chinois l'appellent d'ailleurs la cloche dorée, un symbole de chance et de prospérité à leurs yeux », souligne Anne Paccard, ambassadrice de la fonderie et chanteuse professionnelle.

ÉMILION ET ANGÉLUS

Six mois de travail ont été ensuite nécessaires pour fondre cet ensemble pesant pas loin de deux tonnes. Il a fallu également accorder les cloches avec une extrême précision, le carillon notamment, avec ses dix-huit chromatiques (une suite de demi-tons) qui s'enchaînent. Émilion est conçue pour sonner à la volée et Angélus délivre des notes plus graves. Elles portent chacune la devise de la famille de Boüard de Laforest, « Dieu et Mon Roy », un hommage aux ancêtres qui servirent les rois de France avant la Révolution. « Les cloches ont un rapport important au temps, sans être immortelles, elles accompagnent longtemps la vie des hommes », conclut Anne Paccard. Un point commun avec le vin !

TWO BELLS AND A CARILLON

Two bells and a carillon have therefore now been added to the previous ones. They hang inside a bell-tower crafted in wrought iron made by skilled metal craftsmen working at the foundry workshop at Hautefort in the Dordogne department. Rising fifteen metres above the château's entrance courtyard, its two main bells, Angélus (700 kg) and Émilion (305 kg), sit atop a carillon comprising a cluster of eighteen other bells, able to play 150 different tunes ranging over one-and-a-half octaves. They can also play 120 national anthems, including that of Kazakhstan for example. The whole was inaugurated in October 2012 by His Grace Jean-Pierre Ricard. It was the first time that a Bordeaux archbishop had blessed bells at a wine estate.

THE "GOLDEN BELL"

While during the 19th century, Saint-Émilion still had a bell-founder (Antonin Vauthier), it is no longer the case today. The new Angélus bells were therefore manufactured in the French Haute-Savoie department by the Paccard family who, like the de Boüard de Laforest family, have practised their craft for some eight generations. "France today has 69 carillons, and we have supplied 50 of them" state Anne and Philippe Paccard, the latter being the current Managing Director of the business. They also recall when they were taking their first steps at Angélus: "at first, the architect wanted an ancient bell, but the musical sound wasn't good and its grey-green hue wasn't very attractive". The decision was therefore taken to manufacture an identical one in a weathered golden colour. "The Chinese actually call it the golden bell, a symbol for them of good luck and prosperity", points out Anne Paccard, the foundry's ambassador and also a professional singer.

ÉMILION AND ANGÉLUS

Six months of work were then necessary to smelt this object, which in all weighed close to two tons. It was also necessary to tune the bells with great precision, especially the carillon, with its 18 chromatic scales (a series of semitones) which follow quickly the one after the other. Émilion was designed to sound the high notes, while Angélus was for the lower notes. They both carry on them the de Boüard de Laforest family's motto, Dieu et Mon Roy, a homage to the ancestors that served the kings of France before the French Revolution. The bells bear an important relation to time. "Though not immortal, they partner the lives of men over a long period of time", concludes Anne Paccard. And that's something they have in common with wine!



007

JAMES BOND NOTE !

BERTRAND LE PORT

— Bien évidemment, il y a les cascades, les gadgets, l'Aston Martin et 007 en smoking, mais que serait un épisode de James Bond sans sa musique ? Du récurrent *James Bond Theme* au tube planétaire *Skyfall* de la chanteuse Adele, petit retour sur l'histoire d'amour qu'entretient l'espion avec la musique.

— Of course, there are the stunts, the gadgets, the Aston Martin and agent 007 in his dinner jacket, but what would an episode of James Bond be without its music? From the recurring *James Bond Theme* to the worldwide hit *Skyfall* sung by Adele, below is a flashback on the special relationship between the spy and the music in his films.

À la veille de la sortie de *Mourir peut attendre*, qui verra Daniel Craig pour la dernière fois dans le costume de 007, on sait désormais que c'est Billie Eilish qui chantera le titre du film. Du haut de ses 18 ans, elle est la plus jeune chanteuse de l'histoire ayant interprété un titre phare de Bond.

And so, as *No Time to Die* is about to be released, with Daniel Craig playing the role of 007 for the last time, we now know that it is Billie Eilish who will sing the film's theme. At the grand old age of 18, she is the youngest singer ever to have sung a James Bond theme song.



Bond, la naissance

Son nom est Bond, James Bond, et c'est en 1953 que le célèbre agent 007 fait son apparition sous la plume de Ian Fleming dans *Casino Royale*, le premier épisode d'une série de douze romans, que l'auteur écrira jusqu'à sa mort en 1964. Il s'ensuivra beaucoup d'autres livres écrits par de nombreux auteurs différents, autant d'histoires passionnantes sur fond d'espionnage et de voyages, qui seront une véritable mine d'or visuelle et narrative pour le cinéma.

Après cette naissance littéraire, il ne faudra pas plus d'une année pour que James Bond naisse une seconde fois, mais sur grand écran, avec l'adaptation de *Casino Royale* en 1954. C'est le comédien Barry Nelson qui y incarne 007, le mythe de Bond au cinéma est lancé. Mais ce *Casino Royale* n'est, à l'époque, qu'une ébauche de ce que va vraiment devenir la franchise cinématographique. En 1962, sous les traits de Sean Connery, l'agent secret de Sa Majesté va connaître son envol planétaire dans *James Bond contre Dr No* signé Terence Young. Cette année-là, les spectateurs vont entrer non seulement dans l'univers de 007 avec son Aston Martin, son smoking, sa Rolex Submariner, son revolver Walther PPK, une vodka Martini à la main, mais leurs oreilles, elles, vont s'enivrer d'un nouveau son, le *James Bond Theme*, orchestré par John Barry. En quelques notes, ce morceau symphonique truffé de cuivres créé dix ans auparavant par Monty Norman sous le titre de *A House for Mister Biswas*, va marier définitivement le héros britannique avec son univers musical.

Bond, his birth

His name is Bond, James Bond, and it was in 1953 that the famous agent 007 made his appearance in the books of Ian Fleming in *Casino Royale*, the first episode in a series of 12 novels that the author wrote until his death in 1964. Many other books followed, written by numerous different authors, all of them exciting stories about espionage and travel, which became a visual and narrative gold mine for the cinema.

After this literary birth, only a year passed before James Bond underwent a second birth, this time on the big screen with the adaptation of *Casino Royale* in 1954. It was the actor Barry Nelson that played 007, and the cinematic Bond myth was thus launched. However, this *Casino Royale* was at that time only a vague sketch of what the movie franchise would eventually turn into. In 1962, Her Majesty's secret agent, played by Sean Connery, acquired worldwide fame in *Dr No*, a film directed by Terence Young. In that year, cinema audiences would not only become familiar with the universe of 007 with his Aston Martin, his dinner jacket, his Submariner Rolex, his Walther PPK revolver, and a vodka Martini in his hand, but they would also succumb to the charm of a new sound, that of the James Bond Theme, scored by John Barry. In a few musical notes, this symphonic piece made up of brass instruments and created 10 years earlier by Monty Norman under the title *A House for Mr Biswas*, would definitively link the British hero with the world of music.

Stars et tubes

Si le *James Bond Theme* deviendra la structure récurrente des différentes bandes-son, et que John Barry sera le compositeur attiré de la franchise, il passera la main par la suite à plusieurs autres noms prestigieux comme George Martin, Bill Conti ou encore le Français, Éric Serra.

Très vite, les producteurs comprendront qu'un thème musical unique ne suffit pas, et pour marquer chacun des films, ils vont lui conférer un titre bien à lui. C'est ainsi qu'en 1964, John Barry composera la chanson *Goldfinger*, morceau qui accompagnera le long-métrage éponyme. Elle est magistralement chantée par Shirley Bassey. La chanteuse rééditera sa performance en 1971 avec le légendaire *Diamonds Are Forever*. *Goldfinger* posera alors les bases d'un processus créatif qui fera et verra naître une longue série de tubes, tous interprétés par une galerie impressionnante de stars : Tom Jones, Nancy Sinatra, Paul McCartney, Tina Turner, A-ha, en passant par Madonna, Sheryl Crow ou encore Alicia Keys et Adele.

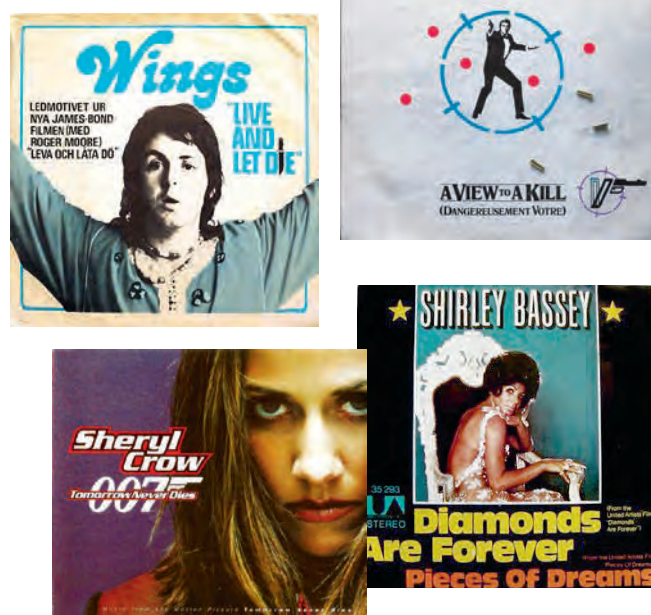
Tous ces titres seront des tubes internationaux, à commencer par *A View to a Kill* du groupe british Duran Duran, morceau qui accompagne *Dangereusement vôtre* avec Roger Moore. Le film atteindra le sommet du box-office et la chanson, celui des charts US en 1985.

Stars and hits

While the James Bond Theme became the recurring structure in the different soundtracks, and John Barry remained the regular composer for the franchise, the latter passed on the piece to several other prestigious names such as George Martin, Bill Conti and the French composer Éric Serra.

Very soon, the producers of the films realised that a single musical theme would not suffice. And so to mark each film, a separate title needed to be given, and thus in 1964, John Barry composed the song *Goldfinger*, a piece that accompanied the eponymous film. It was magnificently sung by Shirley Bassey. The singer repeated the performance in 1971 with the legendary *Diamonds are Forever*. *Goldfinger* thus set the basis of a creative process which would give rise to a long series of hits, performed by an impressive array of stars including Tom Jones, Nancy Sinatra, Paul McCartney, Tina Turner and A-Ha, as well as Madonna, Sheryl Crow, Alicia Keys and Adele.

All these titles became international hits, none more so than *A View to a Kill* by the British pop group Duran Duran, a piece that accompanied this film with Roger Moore as Bond. The film hit the box-office heights, and the song topped the charts in the USA in 1985.



Générique

L'ambiance de la chambre d'hôtel est feutrée, l'agent 007 quitte les bras de sa charmante partenaire, il est inquiet et il a raison. Des tueurs le guettent. Il s'ensuit une scène d'action mémorable d'au moins cinq à huit minutes haletantes, qui déboucheront sur le générique du film, ce dernier accompagné du morceau phare de la bande originale. Chaque épisode de Bond commence de la même façon, une scène d'action suivie du tube planétaire. Mais il est très rare que l'interprète de la chanson apparaisse à l'écran, la musique servant surtout de prétexte à la vision de James Bond Girls aux danses langoureuses. En 1981, Sheena Easton, l'interprète de *For Your Eyes Only*, apparaît au générique du film. Ce sera la seule dans toute l'histoire de la franchise. Quant à Madonna, à défaut de figurer au générique de *Meurs un autre jour*, dont elle signera la musique avec le Français Mirwais, elle se paiera le luxe de tenir le micro-rôle d'une professeure d'escrime dans le film.

À la veille de la sortie de *Mourir peut attendre*, qui verra Daniel Craig pour la dernière fois dans le costume de 007, pour patienter, écoutons, un verre de Château Angélu à la main, la Bond-list idéale (voir encadré) des tubes de James Bond.

La Bond-list idéale

Le mythique instrumental *James Bond Theme*, créé par Monty Norman et orchestré par John Barry a fait beaucoup de petits. Chaque Bond a son tube, voilà notre top 10.

The perfect James Bond playlist

The legendary instrumental *James Bond Theme*, created by Monty Norman and scored by John Barry, generated many successors.

Each Bond film has its hit song. Here are our top ten.

01 – LIVE AND LET DIE

Paul McCartney

FILM : VIVRE ET LAISSER MOURIR DE GUY HAMILTON – 1973

02 – TOMORROW NEVER DIES

Sheryl Crow

FILM : DEMAIN NE MEURT JAMAIS DE ROGER SPOTTISWOODE – 1997

03 – A VIEW TO KILL

Duran Duran

FILM : DANGEREUSEMENT VÔTRE DE JOHN GLEN – 1985

04 – DIAMONDS ARE FOREVER

Shirley Bassey

FILM : LES DIAMANTS SONT ÉTERNELS DE GUY HAMILTON – 1971

05 – GOLDENEYE

Tina Turner

FILM : GOLDENEYE DE MARTIN CAMPBELL – 1995

06 – THUNDERBALL

Tom Jones

FILM : OPÉRATION TONNERRE DE TERENCE YOUNG – 1965

07 – ANOTHER WAY TO DIE

Jack White & Alicia Keys

FILM : QUANTUM OF SOLACE DE MARC FOSTER – 2008

08 – NOBODY DOES IT BETTER

Carly Simon

FILM : L'ESPION QUI M'AIMAIT DE LEWIS GILBERT – 1977

09 – THE WORLD IS NOT ENOUGH

Garbage

FILM : LE MONDE NE SUFFIT PAS DE MICHAEL APTED – 1999

10 – DIE ANOTHER DAY

Madonna

FILM : MEURS UN AUTRE JOUR DE LEE TAMAHORI – 2002



Opening credits

In the felt atmosphere of the hotel room, agent 007 abandons the embrace of his charming partner. He is worried and with good reason. Killers are after him. A memorable action scene lasting some five to eight exciting minutes then follows before the opening credits appear on the screen accompanied by the sound of the top musical piece of the soundtrack. Each Bond film starts in the same way: an action scene followed by the worldwide hit song. But it's very rare that the singer of the song appears on the screen; the music only serves as a pretext to seeing the James Bond Girls appear to perform their sultry dances. In 1981, Sheena Easton, the singer of *For Your Eyes Only*, appears during the film's opening credits. It was the only occasion in the history of the franchise. As for Madonna, while not appearing during the opening credits of *Die Another Day*, the music of which she composed with the Frenchman Mirwais, she enjoys the luxury of playing a tiny part as a fencing teacher in the film.

So, just as *No Time to Die* is being prepared for release (a film in which Daniel Craig makes his final appearance as 007), we eagerly look forward to knowing who will perform the film's song. And while you wait, why not listen, with a glass of Château Angélu in your hand, to the perfect James Bond hits playlist? (See box).

STEINWAY

L'accord parfait de la tradition
et de la modernité!

The perfect match
between tradition and modernity!

SYLVAIN OUCHIKH

Avec son piano révolutionnaire, Steinway & Sons prouve que la tradition et les gestes artisanaux immuables ne sont pas un frein à la modernité.

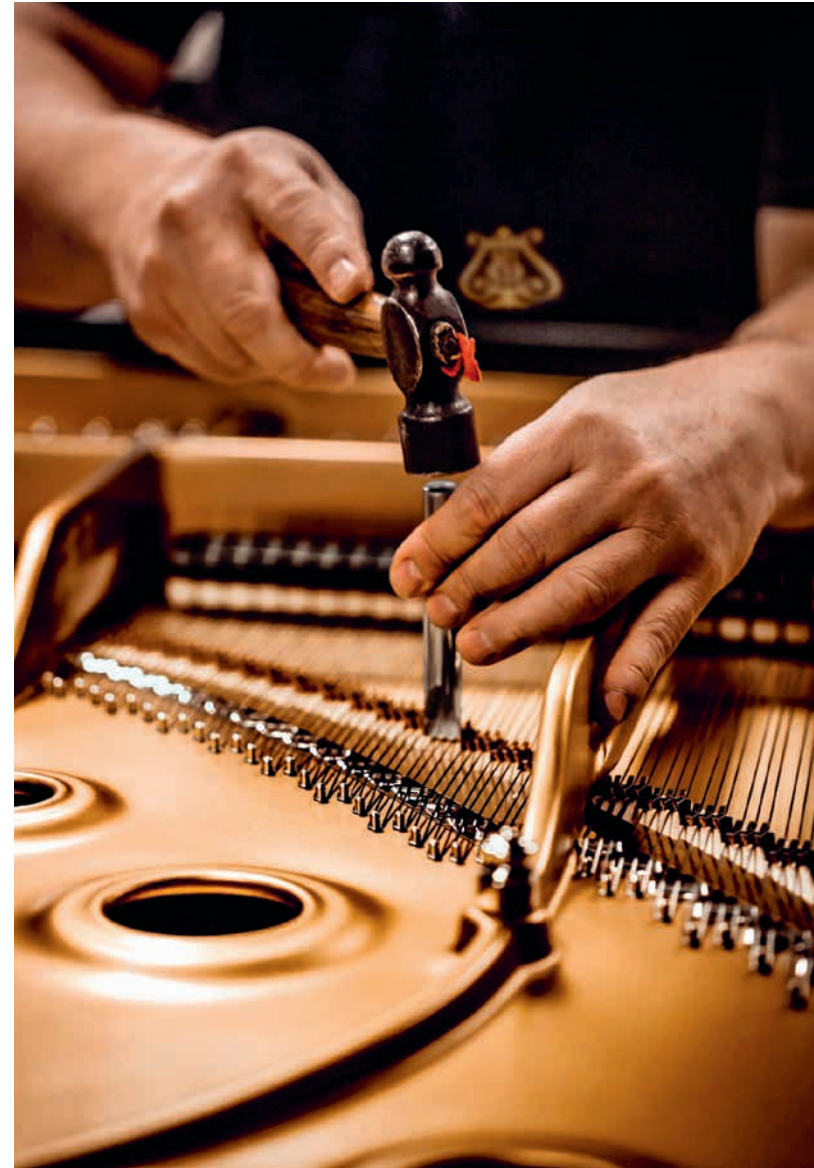
L'enseigne de Steinway France se trouve à quelques centaines de mètres de la fameuse maison d'édition Gallimard, au 230 boulevard Saint-Germain, Paris 7^e. Ce quartier est, depuis toujours, celui des intellectuels des arts et des lettres. L'ombre de Gide, Sartre, Gainsbourg... se profile encore dans l'inconscient collectif le long des rues étroites et des immeubles haussmanniens. Il n'est donc pas étonnant que cette marque de piano ancestrale (née le 5 mars 1853) ait choisi cet emplacement pour l'ouverture de son premier showroom en France, en 2017. « Il s'agit d'une stratégie nouvelle qui a été mise en place en 2016. Steinway & Sons souhaitait s'implanter désormais dans toutes les grandes capitales culturelles du monde. La ville de Paris s'est inscrite tout naturellement dans cette dynamique. Nous proposons donc, depuis 2017, un lieu où il est possible de découvrir notre gamme, explique le jeune et dynamique Clément Caseau, directeur général Allemagne/Autriche de Steinway & Sons. Nous pouvons y contempler, le dernier né, Spirio. »

« La fabrication
d'un piano dure trois ans
en moyenne :
deux pour le séchage
à l'air libre des différentes
essences de bois
composant l'instrument,
un pour la fabrication
proprement dite. »



With its revolutionary piano, Steinway & Sons have proved that time-honoured tradition and artisanal skills are no obstacle to modernity.

The Steinway France sign can be found a few hundred metres from the famous Gallimard publishing house at 230 Boulevard Saint-Germain. This quarter of Paris has always been the haunt of arts and literature intellectuals, such as Gide, Sartre and Gainsbourg, who still occupy a place in the collective subconscious along the narrow Parisian streets and among the Haussmann-period buildings. It is therefore unsurprising that this ancestral piano make (created on March 5, 1853) should have chosen this location for the opening of its first showroom in France, in 2017. "It's a new strategy that was put in place in 2016. Steinway & Sons wanted to establish themselves in all the world's great cultural capitals. The city of Paris was a natural choice in this move. We have therefore been offering, since 2017, a place in which our range can be discovered, explains the dynamic, young General Manager of Germany/Austria for Steinway & Sons, Clément Caseau. We can go there and contemplate the firm's latest creation: Spirio."



MINUTIEUX CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU SON
METICULOUS CONTROL OF SOUND QUALITY

“The process of making a piano lasts on average three years; two for drying in the open air the different essences of wood making up the instrument, and one for the actual fabrication of it.”

UNE FABRICATION ARTISANALE

Spirio reprend toutes les valeurs de la marque, notamment celle d'une tradition artisanale. L'élaboration des grands vins comme ceux du Château Angélys nécessite des gestes précis et immuables, transmis de génération en génération. C'est la même philosophie, dans l'atelier d'Hambourg de Steinway & Sons, où sont conçus les pianos destinés au marché européen. La fabrication d'un piano dure trois ans en moyenne : deux pour le séchage à l'air libre des différentes essences de bois composant l'instrument, un pour la fabrication proprement dite. Plus de trois cents ouvriers qualifiés pressent des planches sur des moules vieux de cinquante ans, posent les touches du clavier (en PVC, l'ivoire étant banni depuis les années 1980), ou contrôlent la qualité du son en piquetant minutieusement les marteaux de feutre venant frapper les cordes. Seule 10 % de la production est automatisée. Chaque touche blanche et noire est frappée dix mille fois pour être parfaitement rodée.

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Souhaitant être en musique avec son temps et répondre ainsi aux attentes d'une nouvelle génération, Steinway & Sons a su s'adapter, avec Spirio. À l'ère d'un temps nouveau où le digital et le numérique font partie intégrante du quotidien, « ce piano est révolutionnaire car il établit un pont entre l'univers musical et le numérique. Il permet ainsi, à l'amateur ou au professionnel d'explorer des interactions inédites avec son instrument », assure Clément Caseau.

La démonstration fut faite en 2019, à la Philharmonie de Paris lors d'un concert privé du célèbre pianiste chinois de renommée mondiale, Lang Lang (qui partage la même année de naissance que Stéphanie de Boüard-Rivoal, 1982), suivi d'un dîner au cours duquel étaient servis les vins de Château Angélys. Quelques privilégiés ont eu le droit de vibrer au son des partitions en « live » de l'artiste puis d'écouter lors de l'entracte, le son reproduit à l'identique de quelques morceaux joués auparavant et ceux de pianistes décédés comme le Russe Vladimir Horowitz. « Le mélomane peut ainsi profiter des notes sublimes des plus grands pianistes à domicile, revivre des concerts d'anthologie par une simple pression sur sa tablette numérique. L'artiste peut également s'enregistrer lors de ses gammes afin de mieux écouter son morceau ensuite », poursuit Clément Caseau. Finalement, Steinway & Sons prouve, à ceux qui en doutaient encore, que la tradition et la modernité forment un couple harmonieux !

ARTISANALLY-MADE

Spirio incarnates all the values of the Steinway & Sons brand, particularly that of artisanal tradition. The making of great wines such as those of Château Angéus requires precise, timeless craftsmanship, passed down from generation to generation. The same philosophy applies in the Steinway & Sons workshop in Hamburg, where the pianos destined for the European market are created. The process of making a piano lasts on average three years; two for drying in the open air the different essences of wood making up the instrument, and one for the actual fabrication of it. Over three hundred skilled workers are involved in the process, pressing the wooden planks onto 50-year-old moulds, placing the keys of the piano (today made in PVC, since ivory has been banned since the 1980s), and checking the quality of the sound by meticulously installing the felt hammers that strike the strings. Only 10 % of the production is automated. Each black and white key is struck 10,000 times in order to be perfectly ready to be played.



STÉPHANIE DE BOUARD-RIVOAL ET LANG LANG
À L'ISSUE DU CONCERT DE PRÉSENTATION DE SPIRIO
STÉPHANIE DE BOUARD-RIVOAL AND LANG LANG
AFTER A PRESENTATION CONCERT OF SPIRIO

BETWEEN TRADITION AND MODERNITY

Wishing to keep in step with its time and thus meet the expectations of a new generation, Steinway & Sons showed, in producing Spiro, that it was able to adapt. At a time when digital technology has become an integral part of daily life, "this piano is revolutionary since it connects the world of music with digital technology. It enables amateurs and professionals alike to explore hitherto unheard of interactions with the instrument", says Clément Caseau.

The demonstration was made at the Paris philharmonic society in 2019 during a private concert performed by the world-renowned famous Chinese pianist, Lang Lang (who was born in the same year as Stéphanie de Bouard-Rivoal -1982), followed by a dinner during which the wines of Château Angéus were served. Lucky guests present at the concert had the opportunity to enthuse about the sound of the music played live by the pianist and then, during the interval, listen to the identically reproduced sound of a number of the pieces played beforehand, as well as of those of pianists who are no longer with us, such as the Russian Vladimir Horowitz. "Music lovers can thus enjoy the exalted playing of the greatest pianists at home and relive mythical concerts simply by clicking on a digital tablet. The pianist can also record himself practising a piece so as to listen to it better afterwards", continues Clément Caseau. Finally, Steinway & Sons prove (to those who still have any lingering doubts about it) that tradition and modernity, make a harmonious marriage!



Port- folio

La nature selon Hermès

Nature according to Hermès

« L'artiste ne doit pas copier la nature
mais prendre les éléments de la nature
et créer un nouvel élément. »

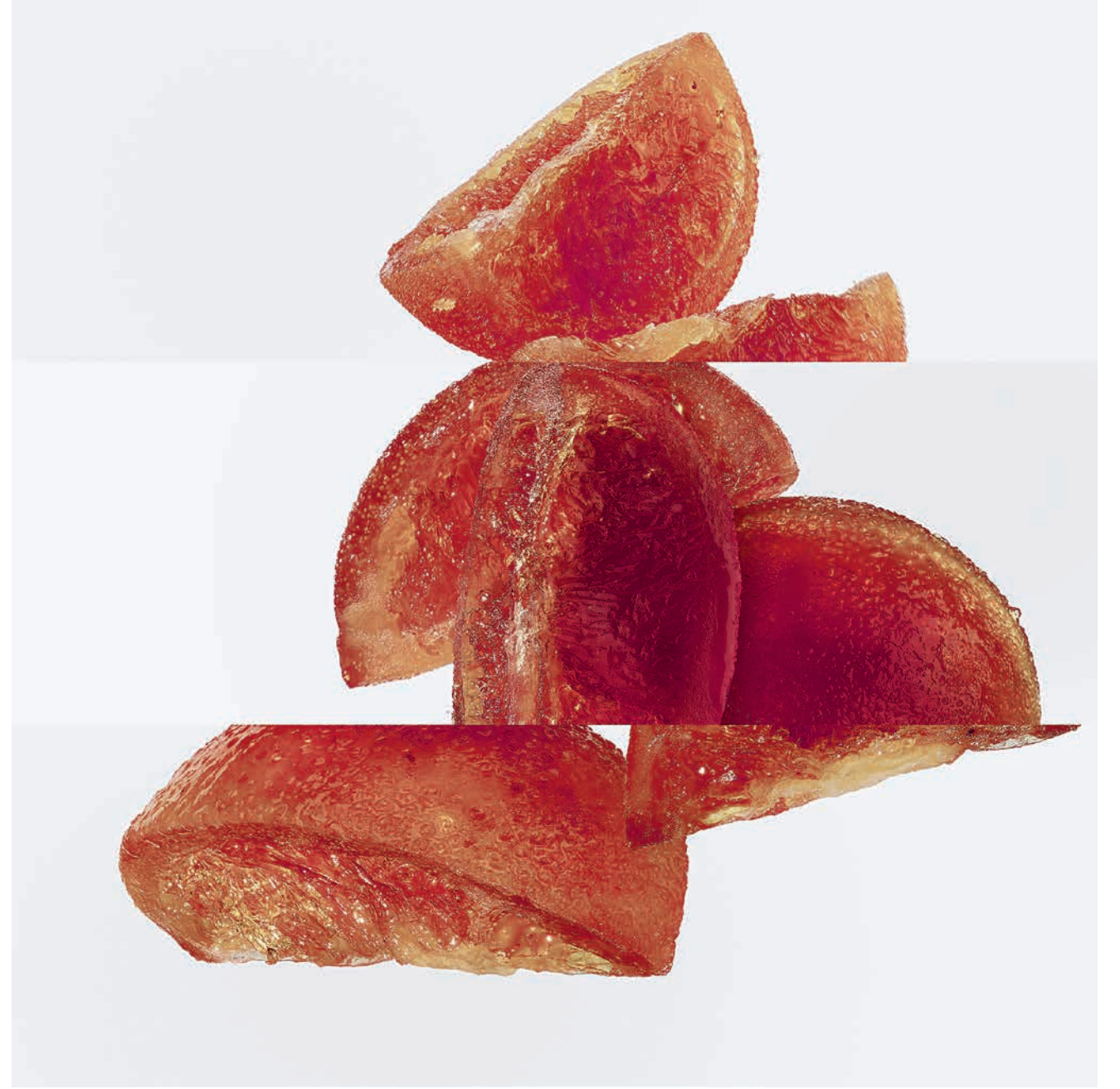
“The artist should not copy nature
but extrapolate art from it and concentrate
on what you will create as a result.”

PAUL GAUGUIN











Per- sonna- lités

Personalities

Le jazzman Yaron Herman
The jazz musician Yaron Herman

L'univers de Thomas Pesquet
The world of Thomas Pesquet

Entretien croisé :
Stéphanie de Boüard-Rivoal
et Christine Nagel, nez d'Hermès
*Joint interview:
Stéphanie de Boüard-Rivoal
and Christine Nagel, the nose of Hermès*

ENTRETIEN

INTERVIEW



« La seule chose
que l'on maîtrise vraiment
est notre implication
et notre persévérance. »

"The only thing that we really control
is our commitment and our perseverance."

YARON HERMAN

Pianiste Pianist

SYLVAIN OUCHIKH



Depuis longtemps, le Château Angélu est proche de l'art et des créateurs. Il a confié au jeune et talentueux pianiste de jazz, Yaron Herman, la création de son identité sonore. Une démarche originale qui ouvre un nouveau chapitre de la politique de mécénat artistique ambitieuse initiée par Stéphanie de Boüard-Rivoal. Cette démarche est fondée sur le désir d'accompagner les artistes dans leur processus créatif, d'être pour eux à la fois soutien et source d'inspiration, dans le plus grand respect de leur liberté et de leur style.

— *Quelques mots sur votre dernier album sorti en février 2019 Songs of the Degrees. Quel est votre ressenti ?*

YH : Mon ressenti est toujours le même une fois que l'album est réalisé. Je pense que c'est le meilleur album que je n'ai jamais fait et un an après, je vois l'horizon qui s'éloigne. Il y a le temps de la création, de l'enregistrement et ensuite on attend que le disque sorte, puis les concerts. Durant cette période-là, on est déjà ailleurs, dans un autre processus créatif. Aujourd'hui, je suis dans d'autres explorations. Je travaille sur d'autres projets.

— *Le processus de la créativité ne s'arrête-t-il donc jamais ?*

YH : C'est un enchaînement naturel. Dans le vin, c'est un peu la même chose. Quand un millésime se termine, les vignerons pensent déjà au prochain, j'imagine.

— *Donc d'autres projets à venir ?*

YH : Je travaille sur un album au piano solo. J'écris un livre également sur la notion de créativité. Je continue à explorer.

— *Le processus créatif est-il un cheminement rapide ou long chez vous ?*

YH : Le processus créatif est engagé depuis le moment où j'ai commencé la musique. Il y a vingt ans maintenant. Ce n'est pas un cheminement rapide. C'est une accumulation des habitudes que l'on établit depuis des années, qui portent leurs fruits bien plus tard. L'idée n'est pas de produire un chef-d'œuvre, mais de profiter du chemin que l'on vient de parcourir.

— *Vous y pensez souvent ?*

YH : Je crois qu'il est primordial de donner du sens à ce que l'on réalise. La question du pourquoi est importante. Pourquoi je joue ? Pourquoi je fais de la musique ? Il me semble que le « pourquoi » soit plus important que le « comment ».



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL, YARON HERMAN ET HUBERT DE BOÜARD DE LAFOREST LORS D'UNE SOIRÉE ORGANISÉE CHEZ STEINWAY PARIS PAR ANGÉLUS
STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL, YARON HERMAN AND HUBERT DE BOÜARD DE LAFOREST DURING AN EVENING ORGANISED AT STEINWAY PARIS BY ANGÉLUS

— *Une clef pour y arriver ?*

YH : La seule constante que l'on peut contrôler est l'amour que l'on donne pour son travail. Cette passion nous apporte, chaque jour, la motivation et l'envie de poursuivre encore plus loin. La seule chose que l'on maîtrise vraiment est notre implication et notre persévérance.

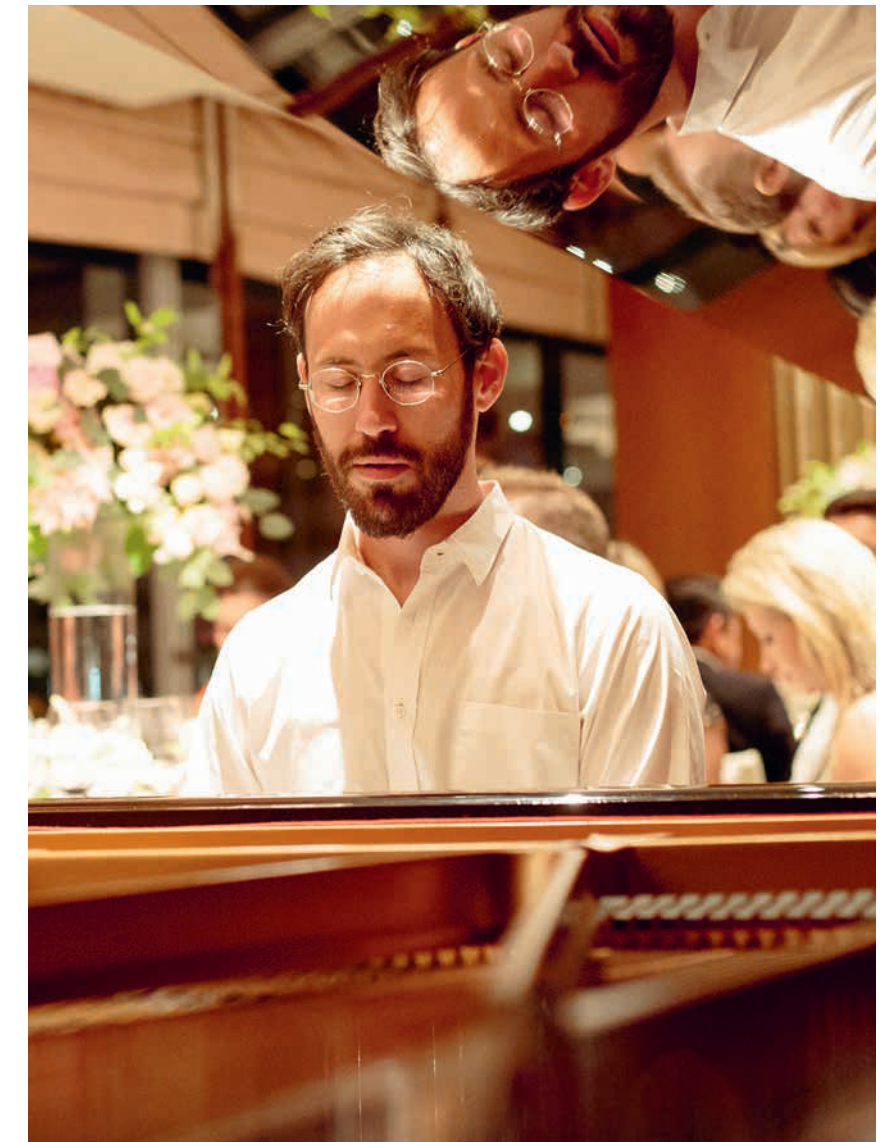
— *Cela veut dire que vous mettez énormément d'énergie, quotidiennement, dans votre travail ?*

YH : C'est exactement ça. Tous les éléments extérieurs sont importants pour recueillir cette énergie. C'est une ouverture. C'est une nourriture. Je pense qu'il vaut mieux se nourrir que se divertir. Se nourrir donne des aliments pour se développer. Aller à des conférences sur des sujets variés comme la physique quantique, des expositions... On se nourrit de l'expérience humaine sans mettre de barrière. Se divertir est se positionner sur un chemin mais en distraction. On s'éloigne du but. Il est bien de se distraire de temps en temps, mais si c'est la politique de la maison, on ne va pas très loin.

— *Est-ce que le vin peut être une nourriture terrestre ?*

YH : Les vins donnent des mots qui ouvrent une nouvelle dimension. C'est cela qui est intéressant. Le vin change l'ambiance, peut nous mettre dans un autre état d'esprit où l'on peut percevoir autre chose. Le vin change notre perception du réel. Quand il y a un grand vin, comme l'est Château Angélu, c'est une expérience différente que simplement « boire du vin ». Il y a un degré vibratoire qui est plus élevé.

YARON HERMAN
LORS DE LA SOIRÉE DE
RÉVÉLATION DE L'IDENTITÉ
SONORE D'ANGÉLUS
YARON HERMAN DURING
THE EVENING IN WHICH
THE SOUND IDENTITY OF
ANGÉLUS WAS REVEALED



« Pourquoi je joue ? Pourquoi je fais de la musique ? Il me semble que le “pourquoi” soit plus important que le “comment”. »

For many years, Château Angélu has held a close relationship with the world of art and artistic creators. It entrusted the creation of its sound identity to the young and talented jazz pianist, Yaron Herman. This move opened a new chapter in the ambitious sponsorship policy introduced by Stéphanie de Boüard-Rivoal. It is based on the wish to partner artists in their creative processes, to be there for them, both as a means of support and as a source of inspiration, while being careful to maintain the greatest respect for their freedom and their individual styles.

— *Est-ce que cela vous a servi pour composer l'identité sonore d'Angélus?*

YH: C'est évident. Le vin m'a inspiré, mais également le lieu, le vignoble. Tout est magnifique. C'est un lieu majestueux.

— *Avez-vous dégusté?*

YH: Bien entendu. Je ne suis pas un expert. Mon palais n'est pas très analytique, mais il sait reconnaître quand le vin est excellent. Il procure de l'émotion. Il fait vibrer. Il est inspirant.

— *Selon vous, y a-t-il un lien entre le jazz et le vin?*

YH: Le jazz est une approche, une acceptation du risque. C'est une musique dans laquelle on ne se satisfait jamais de l'acquis. Il y a une remise en cause perpétuelle. Un peu comme dans les grands vins. J'en suis persuadé.

— *Just a few words about your latest album "Songs of the Degrees", which was released in February 2019. How do you feel about that album now?*

YARON HERMAN: My feeling is just the same as it was when the album was released. I think that it's the best album I've ever made, but now, one year later, I see the horizon moving further away. There's a time when you create, and you record, and then you wait for the disc to be released, and then wait for the concerts. During all this period of time, you are already somewhere else, into another creative process. Today, I'm exploring other things. I'm working on other projects.

— *The process of creativity never stops then?*

YH: It's a natural continuation. In wine, it's kind of the same thing. When a vintage is finished, the vignerons are already thinking about the next one, I think.

— *So other projects are in the pipeline?*

YH: I'm working on an album with solo piano pieces. I'm also writing a book on the notion of creativity. I'm continuing to explore things.

— *Is the creative process for you a fast or slow one?*

YH: The creative process for me actually began when I first started music, over 20 years ago now. It's not a fast process. It's an accumulation of routines that you set up over years and which bear fruit much later. The idea is not to produce a chef d'œuvre but to make the most of the journey that you've made in the meantime.

— *Is this something you give a lot of thought to?*

YH: I think it's essential to make sense of what you do. The question why you do it is important. Why do I play? Why do I make music? It seems to me that "why" is more important than "how".

— *What is the key to succeeding in your work?*

YH: The only constant that you can control is the love you dedicate to the work you do. This passion brings us, every day, the motivation and desire to carry on and continue beyond. The only thing that we really control is our commitment and our perseverance.

— *Does this mean that you invest huge amounts of energy every day in your work?*

YH: You're absolutely right. All elements outside of my work are important in order for me to harness that energy. They help open things up and feed me. I think it's better to "feed" yourself than to "amuse" yourself. By feeding yourself, you give yourself the nourishment necessary to develop. For example, going to conferences on such different subjects as quantum physics or going to exhibitions. We feed ourselves on human experience without putting up barriers. In amusing yourself, you position yourself along the road but while having fun. You lose track of the aim. It's good to amuse yourself from time to time, but if that's your policy you're not going to get very far.

— *Can wine be a terrestrial food?*

YH: Wine gives words that enable a new dimension to open up. That's what's interesting about wine. It changes the atmosphere, it can help put us in a different frame of mind, in which we perceive other things. Wine changes our perception of what is real. Enjoying a great wine, such as Château Angélus, is a different experience from simply drinking wine. There is a vibratory degree that is more elevated.

— *Was this useful when you composed the sound identity of Angélus?*

YH: Clearly. The wine inspired me yes, but so did the place, the vineyard. Everything there is magnificent. It's a majestic place.

— *Have you tasted Château Angélus?*

YH: Of course, but I'm not an expert. My palate is not very analytical, but it knows how to recognise an excellent wine. It produces emotion. It brings a sense of thrill. It inspires.

— *Do you think there's a link between jazz and wine?*

YH: Jazz is an approach. It is the acceptance of risk. It's a music in which you are never satisfied with what you have already achieved. There is a constant questioning of oneself. It's a bit like great wines. I'm convinced there are similarities there.



“Why do I play? Why do I make music? It seems to me that ‘why’ is more important than ‘how’.”

Yaron Herman en quelques mots

Yaron Herman a un parcours atypique. Il n'a pas commencé à jouer du piano dès son plus jeune âge. Il préférerait les terrains de basket aux touches blanches et noires. Mais une blessure au genou l'oblige à stopper cette activité. Il se tourne vers le piano. Il a 16 ans. C'est déjà tard. Son apprentissage s'effectue auprès du musicien de jazz Opher Brayer, qui utilise une méthodologie basée sur la philosophie, les mathématiques et la psychologie. Deux années plus tard, Yaron reçoit le prestigieux prix de « talent junior » de la Rimón School of Jazz and Contemporary Music de Ramat Ha Sharon, une ville de la banlieue nord de Tel Aviv, en Israël, son pays de naissance. Sa voie semble tracée. Il brûle les étapes. À 21 ans, soit cinq ans à peine après son premier cours de piano, il enregistre son premier album, *Takes 2 to Know 1*, avec le batteur Sylvain Ghio, produit par le label Sketch Records. En 2008, il remporte une Victoire du jazz dans la catégorie Révélation de l'année pour l'album *A Time for Everything*. Un exemple de talent et de précocité!

Yaron Herman in brief

Yaron Herman has experienced an atypical career. He didn't start playing piano at an early age. He preferred basketball courts to the ebony and ivory of the piano keyboard. However, a knee injury forced him to give up basketball. He then turned to the piano. He was already 16 years old – quite a late age. He began his training with the jazz musician Opher Brayer, whose methodology was based on philosophy, mathematics and psychology. Two years later, Yaron gained the prestigious award of « Talent Junior » at the Rimón School of Jazz and Contemporary Music of Ramat Ha Sharon, a town in the northern suburbs of Tel-Aviv, in Israël, his country of birth. His career now seemed set, and he advanced at great speed. At 21 years old, just 5 years after his first piano class, he recorded his first album “Takes 2 to Know 1”, with the drummer Sylvain Ghio, produced by the Sketch Records label. In 2008, he won a Victoire du Jazz in the category Revelation of the Year for the album « A Time for Everything ». A sure sign of talent and precocity!

PERSONNALITÉS

PORTRAIT

PORTRAIT

THOMAS PESQUET

Astronaute Astronaut

SYLVAIN OUCHIKH



L'univers de Thomas Pesquet

The world of Thomas Pesquet

Les nourritures terrestres

En tant que Français, lors de sa mission d'une durée de six mois (novembre 2016 à mai 2017) dans la Station spatiale internationale, baptisée Proxima, les collègues de Thomas Pesquet, des Russes et des Américains, attendaient de lui qu'il apporte ses connaissances techniques mais pas seulement. Le symbole de la France, la gastronomie, devait faire également partie intégrante de son aventure à partager avec les six autres occupants de la Station. « La France est le pays du vin et de la bonne chère. J'ai demandé au chef Thierry Marx de me préparer quelques plats qui me rappellent mon enfance, comme un pain d'épices aux pommes et à la vanille. C'est important pour le moral car avec la musique, ce sont nos seules vraies libertés au sein de la Station où tout est très réglementé. »

Terrestrial food

As a Frenchman, during his six-month mission (November 2016 to May 2017) in the "Proxima" international space station, Thomas Pesquet was expected by his Russian and American colleagues to bring with him his technical knowledge, but not only that. Gastronomy, the symbol of France, was also expected to form an integral part of his adventure and be offered to share with the other six occupants of the station. "France is the country of wine and gastronomy, and I asked Chef Thierry Marx to prepare some dishes for me, such as gingerbread flavoured with apple and vanilla, that would remind me of my childhood. This was important for keeping up morale because good food and music were our only two real freedoms at the station, where everything was very carefully regulated."

Wine

Thomas Pesquet likes good wine. He cannot unfortunately take any into space for safety reasons. And even if that were possible, it would be difficult to drink it. Because of the absence of gravity, wine would be impossible to pour. It would stick to the sides of the bottle. Here on earth, he is fortunate enough to be able to enjoy moderate amounts of the wine appellations that he is most fond of. "I like the wines of Bordeaux and have a preference for those of the Saint-Émilion and Saint-Julien appellations. I also like the 'vins jaunes' of the Jura. My partner lives in Italy, and I'm currently discovering Italian wines."

Le vin

Thomas Pesquet aime le bon vin. Il ne peut malheureusement pas en emmener dans l'espace pour des raisons de sécurité. Et même si cela était possible, il serait difficile de le consommer. En effet, en raison de l'absence de gravité, le liquide ne pourrait pas s'écouler. Il collerait à la paroi de la bouteille. Sur Terre, il a la chance de pouvoir en consommer avec modération en privilégiant des appellations qui lui tiennent à cœur. « J'aime les vins de Bordeaux avec une préférence pour les appellations de Saint-Émilion et de Saint-Julien. J'apprécie également les vins jaunes du Jura. Ma compagne vivant en Italie, je découvre actuellement les vins italiens. »

La musique

« Avant mon départ dans la Station spatiale internationale, j'ai rencontré certains de mes prédécesseurs pour leur demander des conseils. Je m'attendais à des recommandations techniques, à des informations sur ce que j'allais devoir affronter dans l'espace. En fait, rien de tout cela. Ils m'ont seulement dit de bien préparer mes repas et de me faire une belle playlist de musique. Je suis plutôt électro pop. On y retrouve M83, Mai Lan, Yuksek, Wax Tailor, Empire of the Sun... »

Music

"Before leaving to join the International Space Station, I met up with some of my predecessors in order to ask them for advice. I was expecting them to advise me on technical matters and to provide information on what to expect in space. But they didn't mention anything of the sort. Instead, they just told me to prepare my meals well and take along a really good playlist of my favourite music. I'm into electropop so I took along M83, Mai Lan, Yuksek, Wax Tailor, and Empire Of The Sun, among others."

French American Foundation

Cette association, fondée en 1976, a pour objectif de renforcer les liens entre la France et les États-Unis. Des « young leaders », Français et Américains, font ainsi découvrir leurs métiers et leurs pays sous un angle novateur. « C'est dans ce cadre que j'ai rencontré Stéphanie de Boüard-Rivoal. Nous sommes de la même promotion. Nous sommes restés amis. C'est sans doute pour cette raison que j'ai été intronisé Pair de la Jurade de Saint-Émilion en septembre 2019, dans les douves du Palais Cardinal à l'initiative du Château Angélu. Cette association me tient à cœur car au sein de l'ISS, j'ai cohabité et réalisé des sorties avec mes partenaires américains. »

French-American foundation

This association, founded in 1976, seeks to strengthen the ties between France and the United States. Young French and American business leaders come and present their professions and their countries from a new angle. "This was how I met Stéphanie de Boüard-Rivoal. We were in the same year group and we stayed friends. This is most certainly why in September 2019 I was inducted, at the instigation of Château Angélu, into the "Jurade de Saint-Émilion", which takes place inside the medieval moat of Saint-Émilion's Palais Cardinal. I'm particularly fond of this association, since at the ISS I have lived together and enjoyed social outings with my American partners."

Une tête bien faite dans un corps sain

Pour séjourner dans l'espace, il est nécessaire d'avoir une tête bien remplie capable de gérer avec sérénité les différents aléas possibles. Il faut également posséder une forme physique exceptionnelle. Thomas Pesquet parle cinq langues étrangères (l'anglais, le russe, l'espagnol, le chinois et l'allemand). Il pratique avec assiduité le parachutisme, la plongée, l'alpinisme et la voile. Il est également membre du cercle des ceintures noires de judo de la Fédération française de judo.

A good head and a healthy body

To spend time in space, it is necessary to have a good head full of the right knowledge that will enable the astronaut to comfortably manage different eventualities. He must also be in exceptionally good physical condition. Thomas Pesquet speaks 5 foreign languages (English, Russian, Spanish, Chinese and German). He enthusiastically practises parachuting, diving, mountaineering and sailing. He is also a member of the judo black belt circle of the French Judo Federation.



THOMAS PESQUET INTRONISÉ PAIR DE LA JURADE DE SAINT-ÉMILION AUX CÔTÉS DE STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL
THOMAS PESQUET INDUCTED AT THE SAINT-ÉMILION JURADE
ACCOMPANIED BY STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL.

Dixième astronaute français dans l'espace

À 42 ans, Thomas Pesquet est certainement l'astronaute français le plus connu. Avant d'être retenu par l'Agence Spatiale Européenne (ESA), en 2009, avec cinq autres Européens, il avait occupé différentes fonctions auprès de l'industrie spatiale et du Centre National d'Études Spatiales. D'une formation d'ingénieur aéronautique, il est également pilote de ligne. Le 17 novembre 2016, il fut le dixième Français à partir dans l'espace à bord de Soyuz MS-03. Il y séjourna jusqu'en juin 2017. Durant son séjour, il a mené une centaine d'expériences et deux sorties de six heures dans l'espace.

The tenth French astronaut to go into space

At 42 years of age (born on 27 February 1978), Thomas Pesquet is without doubt the most well-known French astronaut. Before being selected to join the European Space Agency (ESA) in 2009 along with 5 other Europeans, he had occupied different posts within the space industry and at the National Centre for Space Study. He studied aeronautical engineering, and is also an airline pilot (having qualified in 2005). On 17 November 2016, he became the tenth French person to go into space, on board the Soyuz MS-03. He remained on board until June 2017. During his stay, he carried out around one hundred experiments and went out into space for a period of six hours on two occasions.

PERSONNALITÉS

ENTRETIEN CROISÉ

JOINT INTERVIEW

CHRISTINE NAGEL

Nez d'Hermès

Director of Olfactory Creation and Heritage at Hermès

—
STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL

SYLVAIN OUCHIKH



✦ CHRISTINE NAGEL ET STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL DÉGUSTENT L'ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME 2019 DE CHÂTEAU ANGÉLUS
CHRISTINE NAGEL AND STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL TASTE THE BLEND OF THE CHÂTEAU ANGÉLUS 2019 VINTAGE

— *Êtiez-vous destinée à être à la place que vous occupez aujourd'hui?*

CHRISTINE NAGEL : Non et bien au contraire. Je n'avais aucun atout pour moi, aucun critère qui puisse me qualifier. J'étais une femme et, dans ma jeunesse, la parfumerie était une affaire d'hommes. Je n'étais pas fille d'un parfumeur, pas plus que je n'étais née à Grasse, berceau de la parfumerie mondiale. Et enfin, j'avais étudié la chimie et non la littérature. Autant de raisons qui rendaient tout à fait improbable ce chemin.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Je ne crois pas au destin, mais plutôt à la conjonction, éventuelle, entre compétences, aspirations professionnelles et « déterminismes familiaux ». Pour ce qui me concerne c'est ce qui explique en grande part la place que j'occupe.

— *Do you think you were destined to be in the post you occupy today?*

CHRISTINE NAGEL: No, quite the opposite. There was nothing going for me, no existing criteria capable of qualifying me for this position. I was a woman, and in my youth, the fragrance world was dominated by men. I was neither the daughter of a perfume producer, nor born in Grasse, the cradle of world perfume production. I'd also studied chemistry rather than literature. All these things made the career that I now have quite improbable.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: I don't believe in destiny. I believe in a possible conjunction of skills, professional aspirations and family determinisms. In my particular case, this is what largely explains why I occupy the post I'm in.

— *Quel a été votre parcours pour en arriver là?*

CN : Ma rencontre avec le parfum s'est faite à travers mes études en chimie organique et ma première expérience professionnelle chez Firmenich. Alberto Morillas (maître parfumeur espagnol), aperçu des fenêtres de mon bureau, a été déterminant dans ma décision. Il faisait sentir ses essais à deux jeunes femmes : j'ai vu leurs sourires, j'ai ressenti leurs émotions, j'ai perçu leur plaisir. À cet instant précis, j'ai su, j'ai eu la conviction que ce métier qui permettait de donner tant était fait pour moi. Je n'ai eu de cesse alors que de devenir parfumeur, d'apprendre, d'expérimenter et de me perfectionner. Et puis les belles rencontres ont jalonné ma vie, je n'ai pas eu peur, je crois, de prendre des risques. Cela m'a souri.

SBR : Un parcours assez atypique dans la mesure où j'ai souhaité faire mes armes loin de la sphère d'influence familiale. J'ai entamé un double cursus, d'abord dans une faculté d'économie, puis des études de commerce qui se sont achevées à l'ESCP-EAP.

What has been your career up till now?

CN: My encounter with perfume came about through my studies in organic chemistry, and my first professional experience of it was at Firmenich. Alberto Morillas (the Spanish Master Perfumer), whom I once spotted from my office window, was crucial in my decision. From my window, I saw that he was getting two young women to smell his trials. I noticed their smiles, sensed their thrill and perceived the pleasure they felt. At that particular moment, I just knew it. I was convinced that this profession, which offered such enormous scope, was made for me. My heart was set on becoming a perfumer. I wanted to understand perfume, experiment with it and perfect my knowledge of it. From then on I was lucky enough to meet the right people. I was unafraid, I think, to take risks, and fortune smiled on me.

SBR: I've had quite an atypical career in so far as I wanted to learn the ropes away from the influence of the family sphere. I studied for two degrees, first at a University Economics faculty, and I then did business studies, which I completed at France's ESCP-EAP.

— *Croyez-vous au hasard?*

CN : Je crois aux rencontres. Relèvent-elles du hasard? Sûrement un peu. Serais-je devenue parfumeur si je n'avais pas vu de ma fenêtre Alberto Morillas exercer son art? Mais je crois aussi à la détermination, à la volonté et la ténacité que nous mettons à réaliser nos rêves.

SBR : Bien sûr. Le quotidien est fait de mille hasards qui conditionnent le présent et l'avenir. C'est d'ailleurs au hasard que je dois mes plus belles rencontres, personnelles comme professionnelles.

— *Do you believe in chance?*

CN: I believe in encounters. Whether they are chance encounters I don't know. Perhaps in a way they are. Would I have been a perfumer if I hadn't glimpsed Alberto Morillas from my window practising his art? However, I also believe in self-determination, in the will and tenacity to fulfil your dreams.

SBR: Of course I do. Our daily lives are full of chance events which have a bearing on our present and future. It's through chance in fact that I've been able to meet some fantastic people both on a personal and a professional level.

« Chaque jour m'apporte son lot d'images, d'impressions, de rencontres, de moments qui me marquent. Je les garde en mémoire et ils s'expriment ou s'exprimeront en parfum au moment opportun. »

Christine Nagel

— *Pensez-vous avoir des capacités particulières?*

CN : Je suis italo-suisse ou suisse-italienne, c'est selon. Mais cela me définit assez bien. C'est un métier qui exige une grande discipline et beaucoup de travail, une association de connaissances techniques et de sens artistique.

SBR : Comme tout un chacun. Les miennes auraient plutôt trait à ma capacité de travail, d'organisation, à ma rigueur ou à ma détermination.

— *Do you have any special skills?*

CN: I'm Swiss-Italian or Italian-Swiss, depending on the situation! And that defines who I am pretty well. My job is one which requires great discipline and lots of hard work, a combination of technical knowledge and artistic sense.

SBR: Like everybody, yes. Mine are more centred on my work. They are organisational skills. I have rigour and determination in my work.

— *Comment travaille votre imagination dans votre quotidien?*

CN : La création d'un parfum résulte d'un travail de mémoire, « d'archivage ». Chaque jour m'apporte son lot d'images, d'impressions, de rencontres, de moments qui me marquent. Je les garde en mémoire et ils s'expriment ou s'exprimeront en parfum au moment opportun. En tout état de cause, ils alimentent mon imaginaire et ma création en continu.

SBR : Assez peu je dois dire. C'est parfois un travers, mais je préfère raisonner et analyser plutôt que de laisser trop de champ à l'imagination. Cette dernière peut-être un avantage quand elle s'exprime dans la portion congrue, ou que l'on évolue dans un domaine tel que l'art. Dans la gestion d'une entreprise l'imagination doit être constamment subordonnée à des traits de caractère plus pragmatiques.

— *Dans un univers où tout semble cadré, quelle place donnez-vous à l'intuition?*

CN : Il ne faut jamais ignorer les fulgurances de l'intuition. À chaque fois que je ne l'ai pas fait, je me suis trompée. Cette connaissance immédiate qui ne recourt à aucun raisonnement est précieuse dans la création. Cette forme d'abandon à quelque chose qui n'a rien de rationnel n'est pas si simple. Il s'agit finalement de faire confiance et de se faire confiance.

SBR : En bonne cartésienne j'essaie de ne pas me laisser guider par l'intuition, mais je la prends toujours en considération dans des moments d'hésitation. Je laisse plus de place à l'intuition dans un contexte personnel que dans un contexte professionnel, où je cherche à fonder mes décisions sur des critères principalement motivés et raisonnés.

— *In a world where everything seems to be carefully controlled, is there room for intuition?*

CN: We should never ignore the flashes of brilliance that intuition sometimes provides. Each time I've ignored them I've ended up making a mistake. This sudden awareness, which isn't based on any rational thinking, is precious in the process of creation. This abandonment to something which is in no way rational is not simple. It comes down to trusting the situation and trusting yourself.

SBR: Being a rational person, I try not to let myself be swayed by intuition, but I always take it into account during moments of hesitation. I leave more room for intuition in a personal context rather than a professional one, in which I seek to base my decisions on mainly motivated and reasoned criteria.

« Entre un œnologue
et un parfumeur,
nous avons
les mêmes mots.
Nous parlons
la même langue.
Notre vocabulaire
est presque
identique. »

Christine Nagel

— Avez-vous créé des outils spécifiques pour vous aider dans votre fonction ?

CN : C'est un métier qui demande un entraînement constant et, aussi simple que cela puisse paraître, je fais mes gammes tous les matins. J'accorde beaucoup d'importance au rituel qui est une aide précieuse pour créer. J'ai aussi une technique d'olfaction un peu personnelle, sur peau, avec des gommettes de couleurs, repères de mes essais.

SBR : Nous avons fait développer des outils informatiques et des outils de communication spécifiques pour améliorer le fonctionnement interne de nos entreprises.

— Que représente une palette aromatique pour vous ?

CN : C'est la base même de mon métier. Ma palette aromatique est large et assez similaire à celle du vin sinon que je n'utilise que le sens de l'olfaction. Entre un œnologue et un parfumeur, nous avons les mêmes mots. Nous parlons la même langue. Notre vocabulaire est presque identique.

SBR : L'idée d'infini, le symbole de la nuance, l'expression de la forme la plus absolue de diversité.

— In what way does your imagination play a role in your daily work ?

CN : The creation of a perfume is the result of working the memory, of "archiving". Each day brings its quantity of images, impressions, encounters and moments, all of which leave a mark on me. I keep them in my memory bank and they are expressed or will be expressed in terms of perfume at the opportune moment. In any case, they feed my imagination and my creation on a continual basis.

SBR : Little, I must say. I realise it's sometimes a disadvantage, but I prefer to reason and analyse than leave a lot of room to my imagination. A fertile imagination can be an advantage in small degrees or when you are functioning in an artistic way. In the running of a business, imagination must constantly be subordinated to more pragmatic traits of character.

— Have you ever created tools specifically to help you in your work ?

CN : My job is one that requires constant training, and while it may seem simple, I practise every morning. I put great importance on rituals, which are a great help for the creative side of my work. I also have a rather personal olfaction technique: I put on my skin coloured stickers which serve as references for my perfume trials.

SBR : We have had specific I.T. and communications tools developed to improve the internal running of our businesses.

— What does an aromatic palette mean for you ?

CN : This is the very basis of my work. My aromatic palette is wide and quite similar to that of wine, although I only use my olfactory sense. Between an œnologist and a perfumer we share the same words. We speak the same language. Our vocabulary is almost identical.

SBR : The idea of infinity, the symbol of nuance, the expression of the most absolute form of diversity.

✎ CHRISTINE NAGEL

— Que ce soit dans la production des vins de Bordeaux ou dans un parfum, la notion d'assemblage est omniprésente. Comment l'envisagez-vous dans vos créations ?

CN : C'est une notion essentielle. Chez Hermès, la beauté des matières premières est au centre, au cœur de tous les métiers. Il est bien évidemment au centre du mien. Hermès nous offre cette liberté unique du choix des matières premières. C'est un luxe absolu. Nous utilisons des matières premières de parfumerie qui viennent du monde entier et sommes soumis aux aléas des conditions climatiques et politiques... Cela impacte les prix et les odeurs... D'une année à l'autre, les qualités, les quantités peuvent changer radicalement. Alors nous jonglons. Notre but, à travers l'assemblage, sera de délivrer précisément la même qualité. C'est toute la beauté de mon métier.

SBR : Comme le fragile équilibre des matières que nous avons entre les mains. Comme l'expression, parfois fugace, de la combinaison entre une émotion personnelle, subjective, et une donnée matérielle qui est, en l'occurrence, le fruit de la nature.

— Le vrai luxe, c'est quoi pour vous ?

CN : Sans aucun doute le temps de la création et la liberté que l'on m'accorde. Je n'ai de contraintes que celles que je m'impose. Chez Hermès, le temps est un temps de qualité et non pas une quantité de temps, il faut passer la quantité de temps nécessaire pour réaliser un bel ouvrage, pour réaliser un beau parfum. Quant à la liberté créative, c'est le luxe suprême, unique. Hermès est une maison où les artisans et les artistes ont énormément de liberté, ce sont eux qui donnent le ton. Dans d'autres structures ce sont le marketing et la stratégie qui décident. Ici, nous ne faisons pas d'études de marché, pas de focus groupe.

SBR : Le temps. Rien n'est plus précieux que le temps, et c'est un véritable luxe d'être en mesure d'en disposer à sa guise. Ce qui ne représente d'ailleurs qu'une très modeste fraction, à l'échelle d'une vie.

— Quelle est votre définition d'un grand vin ? D'un grand parfum ?

CN : Un grand vin est celui qui va me faire rêver, qui va faire résonner en moi des émotions, des souvenirs, des désirs et, pourquoi pas, m'inspirer.

SBR : Ma définition sera commune à ces deux précieux liquides : ce serait la triple capacité à émouvoir, à stimuler l'imagination (une belle fragrance n'est-elle pas une invitation au voyage olfactif ?), et à s'inscrire dans une notion d'intemporalité.



— *Whether producing Bordeaux wines or fragrances, the notion of blending is omnipresent. How do you envisage this in your creations?*

CN: This is an essential notion. At Hermès, the beauty of the raw materials is central. It's at the heart of all our professions. It is very obviously at the heart of mine. Hermès offers us this unique freedom to choose the raw materials. This is total luxury. We use raw materials for perfume that come from all over the world, and we are subject to the vagaries of climatic and political conditions. This impacts on the prices and the aromas. From one year to the next, the qualities and the quantities can change radically. So we have to juggle. Our aim, through the blending process, is to deliver exactly the same quality. That's the beauty of my profession.

SBR: I see it as the fragile balance of the matter we hold in our hands; as the sometimes fleeting expression of the combination between a personal, subjective emotion and objective material data, the fruit of nature.

— *True luxury, what's that for you?*

CN: Unquestionably the time to create and the freedom that is granted to me. The only constraints I have are those that I give myself. At Hermès, time is quality time, and not an amount of time. You have to go through the necessary amount of time to achieve a great work, to make a beautiful fragrance. Creative freedom is the supreme luxury. That's unique. Hermès is a company in which artisans and artists enjoy great freedom. They are the ones that set the tone. In other businesses, it's marketing and strategy that decide. Here, we don't do market studies. We don't have focus groups.

SBR: Time. There's nothing more precious than time, and it's a true luxury to be able to use it as you wish. Which amounts to only a very small fraction in the scale of a lifetime.

— *What is your definition of a great wine? Of a great perfume?*

CN: Great wine is the stuff of dreams. It can bring me emotions, memories, desires and it can perhaps even inspire me.

SBR: My definition is common to both of these precious liquids. It is the three-fold capacity to move people emotionally, to stimulate the imagination (isn't beautiful fragrance an invitation to an olfactory journey?), and to convey the notion of timelessness.

— *Christine, que représente pour vous le vin ?
Et pour vous Stéphanie, que représente un parfum ?*

CN : L'éveil à un autre sens, à d'autres sens, une ouverture et un enrichissement. Les mots autour du vin, de son bouquet, de ses

arômes, me sont d'une telle poésie, d'une telle subtilité. Il est question de textures, de rondeur, de velouté, de profondeur, de légèreté... C'est une manière de toucher la matière par le palais. Lorsque je les entends, j'ai véritablement le vin en bouche.

SBR : Le parfum me paraît être un symbole de raffinement civilisationnel, propre à mettre en valeur celui ou celle qu'il enveloppe de son aura sensorielle.

— *Croyez-vous à la petite madeleine de Proust ?*

CN : Oh que oui ! Je ne peux que citer la parfumerie italienne qui a soulevé une note héliotrope, celle qui a bercé tous les enfants italiens, moi compris, dans leur tout jeune âge avec le talc Borotalco. Quant à la mienne, il s'agit du parfum du sac de ma grand-mère. Il avait une odeur poudrée, douce, qui reste profondément ancrée dans mon esprit. J'ai découvert, en arrivant chez Hermès, que c'est cette même histoire qui est celle de la création du premier parfum d'Hermès, le légendaire Eau d'Hermès, inspiré par l'odeur de l'intérieur d'un sac de femme.

SBR : Elle ne fait que traduire une évidente réalité qui est du ressort de l'inconscient, nous renvoyant à un souvenir lointain et oublié qui ressuscite à la faveur d'un de ces hasards que vous évoquiez tout à l'heure.

— *What is wine for you, Christine? And for you Stéphanie, what is perfume?*

CN: An awakening towards another sense, towards other senses. An opening-out and an enrichment. The words used to describe wine, its bouquet and flavours, are so poetic and subtle. It's about textures, roundness, velvetiness, depth and lightness. It's a way of touching matter through the palate. When I hear these words spoken, I really sense the wine in my mouth.

SBR: Perfume for me is a symbol of civilised refinement, capable of endowing the person that wears it with a sensorial aura.

— *Do you believe in Proust's "madeleines"?*

CN: Oh yes absolutely! An example is Italian perfumery which often has a hint of heliotrope, the scent which soothed every Italian child, me included, in their early years in the form of a talc called Borotalco. As for my personal "madeleine", it was the perfume in my grandmother's handbag. It had a powdery, sweet smell which has always remained profoundly anchored in my mind. When I first arrived at Hermès I discovered that it was this same type of story that led to the creation of the first Hermès perfume, the legendary Eau d'Hermès, which was inspired by the smell of the inside of a woman's handbag.

« Le parfum me paraît être un symbole de raffinement civilisationnel, propre à mettre en valeur celui ou celle qu'il enveloppe de son aura sensorielle. »

Stéphanie de Boüiard-Rivoal

SBR: They simply translate an obvious reality which is in the domain of the subconscious, taking us back to distant and forgotten memories that are awoken through the chance events that we spoke about a little earlier.

— *Un plaisir simple qui vous caractérise ?*

CN : Ils sont nombreux mais je dois avouer que celui de la table synthétise tout ce que j'aime dans la vie. Pour ce qu'elle me fait découvrir, pour la stimulation des sens qu'elle provoque, mais aussi pour ce qu'elle incarne comme moment : celui du partage et de l'échange.

SBR : Un moment de partage avec un être qui m'est cher, dans un cadre propice à la détente. Un apéritif au bord de l'eau par exemple, ou une conversation à propos d'un sujet d'importance sur un télésiège en pleine montagne, pourquoi pas.

— *Le dernier voyage qui vous a marqué. Et pourquoi ?*

CN : À Sydney en novembre dernier. Lorsque je suis sortie de l'hôtel où je résidais, j'ai été assaillie par une forte odeur, agréable par ailleurs, de bois qui brûle. Ce que je croyais être l'odeur d'un simple feu de cheminée était en fait celle des *bush fires* à des dizaines de kilomètres de là. Cela peut paraître anecdotique, mais j'ai été très impressionnée par cette forte imprégnation dans l'air de ce qui est une catastrophe écologique.

SBR : Un séjour en Afrique du Sud, dans la région du Cap. Parce que tout était parfait. La nature, entre mer et montagne, nous offrait des paysages sublimes, nous enveloppait, le temps était doux, j'étais avec mon mari et nos enfants et chacun était heureux. L'esprit folâtrait, et un sentiment diffus de félicité m'étreignait.

— *What simple pleasures do you enjoy?*

CN: There are many. However, I must admit that the pleasures of fine dining sum up everything that I love in life. I love it for what it enables me to discover, for the stimulation of the senses that it brings, and also for what it embodies as a moment: sharing and exchanging with others.

SBR: Sharing moments with someone dear to me, in a relaxing setting. An aperitif beside the water, for example, or even a conversation about an important topic on a chairlift in the heart of the mountains.

— *What was the last journey that you particularly remember, and why?*

CN: In Sydney last November. When I came out of the hotel where I was staying, I was overcome by a strong smell, a quite pleasant one actually, of burning wood. What I thought was the smell of an open log-fire coming from a house was in fact that of the bush fires, dozens of miles in the distance. Although this may seem anecdotal, I was very marked by this powerful impregnation in the air of what has turned out to be an ecological catastrophe.

SBR: A trip to South Africa in the Cape Town area. Because everything was perfect. The natural environment, between sea and mountains, offered sublime landscapes that enveloped us with their beauty. The weather was kind, I was with my husband and kids, and each of us was really happy. We let our imaginations run wild. A general feeling of happiness invaded me.

Travel



La vision d'Angélus
par l'illustrateur Floc'h

*The illustrator Floc'h portrays
his vision of Angélus*

Les bonnes adresses
de Stéphanie de Boüard-Rivoal
à Londres

*Stéphanie de Boüard-Rivoal lists
her favourite addresses
in London*

L'ANGÉLUS SELON FLOC'H

THE ANGELUS ACCORDING TO FLOC'H

JEAN-PIERRE SACCANI

L'illustrateur a réinterprété l'icône de Jean-François Millet, *L'Angélus*. Vingt dessins qui emmènent le spectateur aux quatre coins du monde, là où résonne l'écho de Château Angélus. Floc'h a longtemps habité à Paris, rive gauche, dans le 6^e arrondissement. Ses voisins disaient de lui qu'il était l'homme le plus élégant du quartier. « Oh, vous savez, je prends la première chose qui me tombe dans les mains en ouvrant mon dressing », répondait-il. Fraîchement émigré à Biarritz, il habite en bordure de l'un des plus beaux parcs de la ville dans l'ancienne maison de François Mazon, célèbre capitaine au long cours et figure biarrote. Elle ressemble aussi à celle de Walter Scott à Edimbourg, l'un de ses ports d'attache. Ce n'est sans doute pas un hasard : une élégance toute anglo-saxonne marque son œuvre depuis toujours. Une œuvre conséquente faite de bandes dessinées, d'affiches de cinéma, de romans ou de centaines d'illustrations réalisées pour les plus grands magazines, dont le prestigieux *New Yorker*.

Qu'Angélus lui ait donné carte blanche n'est donc pas un hasard non plus. C'est Stéphanie de Boüard-Rivoal qui lui a proposé de réaliser vingt dessins originaux pour évoquer le Premier Grand Cru classé A de Saint-Émilion. La réponse de Floc'h était la plus évidente : rendre hommage au fameux tableau de Jean-François Millet. Un couple, seul dans un champ, figé dans une posture de prière ; au loin sonnent les cloches de l'église de Chailly-en-Bière, annonçant la fin d'une journée de labeur à la campagne. Comment réinterpréter aujourd'hui cette peinture ancrée dans l'inconscient collectif ?

« *L'Angélus* est une toile plus grande que ses dimensions, par son esprit spirituel de recueillement. *Les Glaneuses* n'ont absolument pas la même force, répond Floc'h avant de poursuivre. Cette peinture est classique, à la limite du kitsch mais sans jamais tomber dans le ridicule... Pour la réinterpréter, j'ai choisi de dessiner, en format grand aigle (75 X 106 cm), des couples, des gens réels, souvent de mes connaissances, se tenant dans un décor marqué par le crépuscule comme chez Millet. J'évoque également des spiritualités de notre époque, comme la religion du golf par exemple. » Le résultat, très épuré (la marque de fabrique de Floc'h), emmène ainsi le spectateur aux quatre coins du monde : de Paris à Venise en passant par Londres, New York ou la Grande Muraille de Chine. Des endroits où rayonne l'esprit de Château Angélus, point de départ de ce long périple qui s'achève à Saint-Émilion, la seule illustration qui accueille une bouteille, deux verres de vin, Stéphanie de Boüard-Rivoal et son cousin Thierry Grenié de Boüard, comme sur la première image de la série. La boucle est bouclée.

« Il était inutile de montrer du vin partout, son absence crée sa présence », précise l'illustrateur. Côté vin, Floc'h confesse un penchant pour les Bordeaux mais sans ostracisme. « Ma mère affirme n'aimer que les Bourgognes, cela m'énerve », glisse-t-il... Ayant choisi, à 66 ans, une vie plus contemplative, loin de la nervosité parisienne, Floc'h affirme ne plus « se demander ce qu'il va faire aujourd'hui ». Mais il continue « à financer le beau », en n'achetant jamais ce qui lui déplaît et en n'accordant aucune importance à la mode, frivole par définition. « La vie ne vaut rien sans le style », dit-il. Seul un inconscient pourrait prétendre le contraire.

« La vie
ne vaut rien
sans le style. »

Floc'h

ever becoming ridiculous. In order to reinterpret it I chose to draw it in Grand Aigle format (75 × 106 cm), with couples, real people, often ones I know, standing in a scene marked by the twilight, just as in the Millet painting. I also depicted the spiritualities of our time, like religion or golf, for example." The result, which is in a very clear and uncluttered style (the hallmark of Floc'h), takes the spectator to the four corners of the world – from Paris to Venice by way of London, New York and the Great Wall of China. Places in which the spirit of Château Angélus burns bright. The estate is the departure point for this long journey, which finishes at Saint-Émilion. The only illustration to depict a bottle, two glasses of wine, and Stéphanie de Boüard-Rivoal and her cousin Thierry Grenié de Boüard is found here at the end, as it is in the first picture of the series. The circle is thus completed.

"It was pointless to show wine everywhere; its absence in fact creates its presence", points out the illustrator. As for his taste in wine, Floc'h admits to a preference for the wines of Bordeaux, but not to the exclusion of others. "My mother claims that she only likes Burgundy, which I find annoying", he adds. Having chosen, at 66 years of age, a more contemplative life, far from the hustle and bustle of Paris, Floc'h states that he no longer "wonders what he's going to do today." However, he continues to "finance what is beautiful", never buying what he doesn't like and placing no importance on fashion, which by definition is frivolous. "Life is worth nothing without style", he says. Only a fool would disagree.

The illustrator reinterpreted the iconic painting by Jean-François Millet, creating twenty drawings that take the spectator to all four corners of the world, where the echo of Château Angélus resonates.

Floc'h lived for many years in Paris, on the Left Bank, in the 6th arrondissement. His neighbours said of him that he was the most elegant man in the quarter. "Ah, you know, I just choose the first thing I can lay my hands on in the wardrobe", he replies. Having recently moved to Biarritz, he lives opposite one of the town's most beautiful parks in a house once owned by François Mazon, a famous long distance sea captain and well-known Biarritz figure. The house resembles that of Walter Scott in Edinburgh, one of his home bases. This is no coincidence: a very Anglo-Saxon elegance has always marked his work. His substantial body of work is made up of comic books, film posters, novels and hundreds of illustration works for top magazines, including the prestigious *New Yorker*.

The fact that Angélus gave him carte blanche for a work was no coincidence either. Stéphanie de Boüard-Rivoal proposed that he should create twenty original drawings to depict their Premier Grand Cru classé "A" wine of Saint-Émilion. Floc'h's reply to her proposal was unequivocal: he would do so in paying homage to the famous Angelus painting by Jean-François Millet. That of a couple alone in a field, their bodies completely still in a posture of prayer; while in the distance the church bells of Chailly-en-Bière are ringing, marking the end of the day's labour in the countryside. How would he reinterpret today this painting so deeply rooted in the collective subconscious?

"L'Angélus is a painting that is bigger than its actual size because of the spirituality of the praying. The Gleaners (Les Glaneuses) doesn't have the same power at all", answers Floc'h before continuing, "this painting is classical, it borders on the kitsch without



AUTO PORTRAIT, FLOC'H
SELF PORTRAIT, FLOC'H

“Life is worth
nothing
without style.”

Floc'h



ANGÉLUS À LONDRES PAR FLOC'H

LONDRES . LONDON

LES ADRESSES QUE J'AIME

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL'S GREAT PLACES TO VISIT

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL

Quand elle est en déplacement, Stéphanie de Boüard-Rivoal profite toujours du peu de temps libre qui lui reste pour se ressourcer dans des endroits qu'elle apprécie particulièrement. Dans ce numéro 1, direction Londres !

When she's on a business trip, Stéphanie de Boüard-Rivoal always makes the most of the little free time she has to recharge her batteries at places she is particularly fond of. In this first edition, we're heading to London!

HÔTELS

The Dorchester

« Le luxe est atemporel. Il s'inscrit comme une évidence dans le paysage quotidien. C'est un peu le cas avec Le Dorchester de Londres. Il compte naturellement parmi les plus beaux hôtels du monde. Son histoire et son emplacement tissent des liens forts avec le passé tout en s'inscrivant avec élégance dans le futur. J'aime l'ambiance feutrée du bar. On devine les stars attablées, des accords commerciaux signés, des contrats à terme scellés, des secrets partagés autour de boissons fabuleuses et uniques. Le barman joue un spectacle éphémère qui se renouvelle à chaque composition. »

"Luxury is timeless. This is a self-evident fact in our everyday landscape. A bit like The Dorchester in London. It is naturally one of the most beautiful hotels in the world. Its history and its location have forged links with the past, while at the same time it evolves with elegance towards the future. I love the felted atmosphere of the bar. You pick out the stars at the tables, imagine the sales agreements being signed, the long-term contracts being concluded and secrets being shared over fabulous, unique beverages. The barman performs a fleeting show which is repeated with each new composition."

THE DORCHESTER
PARK LANE,
LONDON W1K 1QA
TEL. +44 (0)20 7317 6530
DORCHESTERCOLLECTION.COM

The Connaught

« Je trouve que l'hôtel Connaught a su fondre à la perfection les détails contemporains prisés par le voyageur moderne dans une ambiance anglaise discrète. Il a su évoluer avec son temps sans se perdre. Grâce à l'incroyable talent de la chef française Hélène Darroze et à sa recherche perpétuelle des meilleurs ingrédients, le superbe restaurant doublement étoilé propose l'une des expériences d'inatoires les plus intimistes de Mayfair à tous points de vue. »

"I think that the Connaught Hotel has managed to merge to perfection the contemporary features sought by the modern traveller within a discreet English atmosphere. It has succeeded in evolving with its time without losing its way. Thanks to the amazing talent of French Chef Hélène Darroze and her relentless search for the best ingredients, the superb two Michelin star restaurant offers one of the most intimate fine dining experiences in Mayfair in every respect."

CARLOS PL, MAYFAIR, LONDON W1K 2AL
TEL : +44 (0)20 7499 7070
THE-CONNAUGHT.CO.UK

EN BALADE

St. Katharine docks

« J'ai toujours assez peu de temps aujourd'hui quand je vais à Londres. Lorsque j'y vivais, j'aimais flâner dans ce lieu. Les docks sont uniques et chargés d'histoire. Ils sont bordés d'une foule de bureaux, de restaurants et de bars de grande qualité. Un quartier londonien vibrant et dynamique. »

"I always have so little time these days when I go to London. When I lived there, I used to love strolling in this spot. The docks are unique and steeped in history. They are lined by a host of offices, restaurants and top-end bars. This is a vibrant, dynamic London area."



Borough Market

« Malgré son ancienneté, le Borough Market est toujours aussi actuel. C'est le marché alimentaire le plus ancien de Londres, fournissant les habitants de Southwark depuis plus de mille ans. L'extraordinaire richesse de son histoire est d'ailleurs ce qui fait en grande partie son charme. »

"Despite its age, Borough Market is as up-to-date as ever. This is the oldest food market in London and has been supplying food to the inhabitants of Southwark for over 1,000 years. Its incredibly rich history is what constitutes most of its charm."

8 SOUTHWARK ST LONDON SE1 1TL
BOROUGHMARKET.ORG.UK



« Avant de rejoindre Angélu, j'ai goûté aux joies d'une existence trépidante à Londres, ville merveilleuse, vibrante d'énergie positive et créatrice, dans laquelle j'ai vécu six belles années qui m'ont comblée, tant au plan personnel qu'au plan professionnel. »

Stéphanie de Boüard-Rivoal

“Before joining Angélu, I was able to savour the joys of a bustling life in London, a wonderful city that vibrates with positive energy and creativity, and in which I lived for six amazing years that were really fulfilling both on a personal and professional level.”

Stéphanie de Boüard-Rivoal

Fortnum & Mason

« Voici une institution où j'aime me perdre. Depuis trois siècles, Fortnum & Mason propose le meilleur de la nourriture au monde depuis son magasin à Piccadilly. On y trouve tout ou presque. Preuve également que le magasin a su s'inscrire dans son temps, les produits frais, eux, privilégient toujours la proximité. »

“This is an institution in which I can gladly get lost. For three centuries now, Fortnum & Mason, at its shop in Piccadilly, has offered the best foods coming from all over the world. Just about everything can be found there. As proof that the store is also in step with modern times, fresh produce is always sourced locally.”

181 PICCADILLY, ST. JAMES'S
LONDON W1A 1ER
FORTNUMANDMASON.COM

Greenwich

« Connue du monde entier pour son méridien, mais souvent ignorée des visiteurs, Greenwich est un quartier de la capitale britannique qui se révèle une destination à part entière. Le village et son patrimoine exceptionnel forment un ensemble d'une rare beauté où se mêlent architecture et art de vivre. »

“Known all over the world for its meridian but often unknown as a place to visit, Greenwich is a village within the UK capital which is a destination in its own right. The village and its outstanding heritage form a whole of rare beauty, in which architecture and art de vivre merge seamlessly.”

Wallace Collection

« C'est le musée à ne pas rater quand on va à Londres. La collection Wallace est une collection exceptionnelle au niveau international qui présente des chefs-d'œuvre inégalés de peintures, de sculptures, de meubles, d'armes, d'armures et de porcelaine. Constituée au cours des XVIII^e et XIX^e siècles par les marquis de Hertford et Sir Richard Wallace, c'est l'une des plus belles et des plus célèbres collections au monde. Que serait le futur sans le passé et sans l'art ? »

“This is a must-see museum when travelling to London. The Wallace Collection is an outstanding collection of international dimension that contains exceptional masterpieces of paintings, sculptures, furniture pieces, arms, armour and porcelain. Established during the 18th and 19th centuries by the marquis of Hertford and Sir Richard Wallace, it is one of the most beautiful and famous collections in the world. What would the future be without the past and without art?”

THE WALLACE COLLECTION
HERTFORD HOUSE MANCHESTER SQUARE
LONDON W1U 3BN

OÙ SE RESTAURER

The Ledbury

« Le jeune et talentueux chef Brett Graham (2 étoiles Michelin) a commencé sa carrière à 15 ans dans un simple restaurant de poissons en Australie. Il est aujourd'hui l'une des étoiles montantes de la gastronomie londonienne. On y est souvent surpris et bien entendu le poisson et les produits de la mer sont privilégiés. Le cadre est magnifique et la carte des vins à la hauteur des mets. »

“The young, talented chef Brett Graham (2 Michelin stars) began his career at the age of 15 in a simple fish restaurant in Australia. He is today one of the rising stars of London gastronomy. Eating at this restaurant often offers a pleasant element of surprise, and of course fish and seafood are favoured. The setting is magnificent, and the wine list is on the same high par as the food.”

127 LEDBURY ROAD, NOTTING HILL,
LONDON, W11 2AQ
TEL : +44 (0)20 7792 9090
EMAIL : INFO@THELEDBURY.COM

La Trompette

« La Trompette a ouvert ses portes en 2001 et a été entièrement rénovée en 2013. C'est un endroit où la qualité est toujours au rendez-vous. Le quartier de Chiswick est également très sympathique pour s'y promener. La carte des vins est exceptionnelle. On y trouve aussi bien des vins français qu'étrangers. Comme c'est souvent le cas à Londres. »

“La Trompette opened in 2001 and was completely refurbished in 2013. This is a restaurant where high quality is ever-present. The Chiswick area is also very nice to have a stroll around. The restaurant's wine list is outstanding and features wines from both France and other countries, as is often the case in London.”

LA TROMPETTE, 3-7 DEVONSHIRE RD,
LONDON W4 2EU
TEL : +44 (0)20 8747 1836
EMAIL : INFO@LATROMPETTE.CO.UK

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

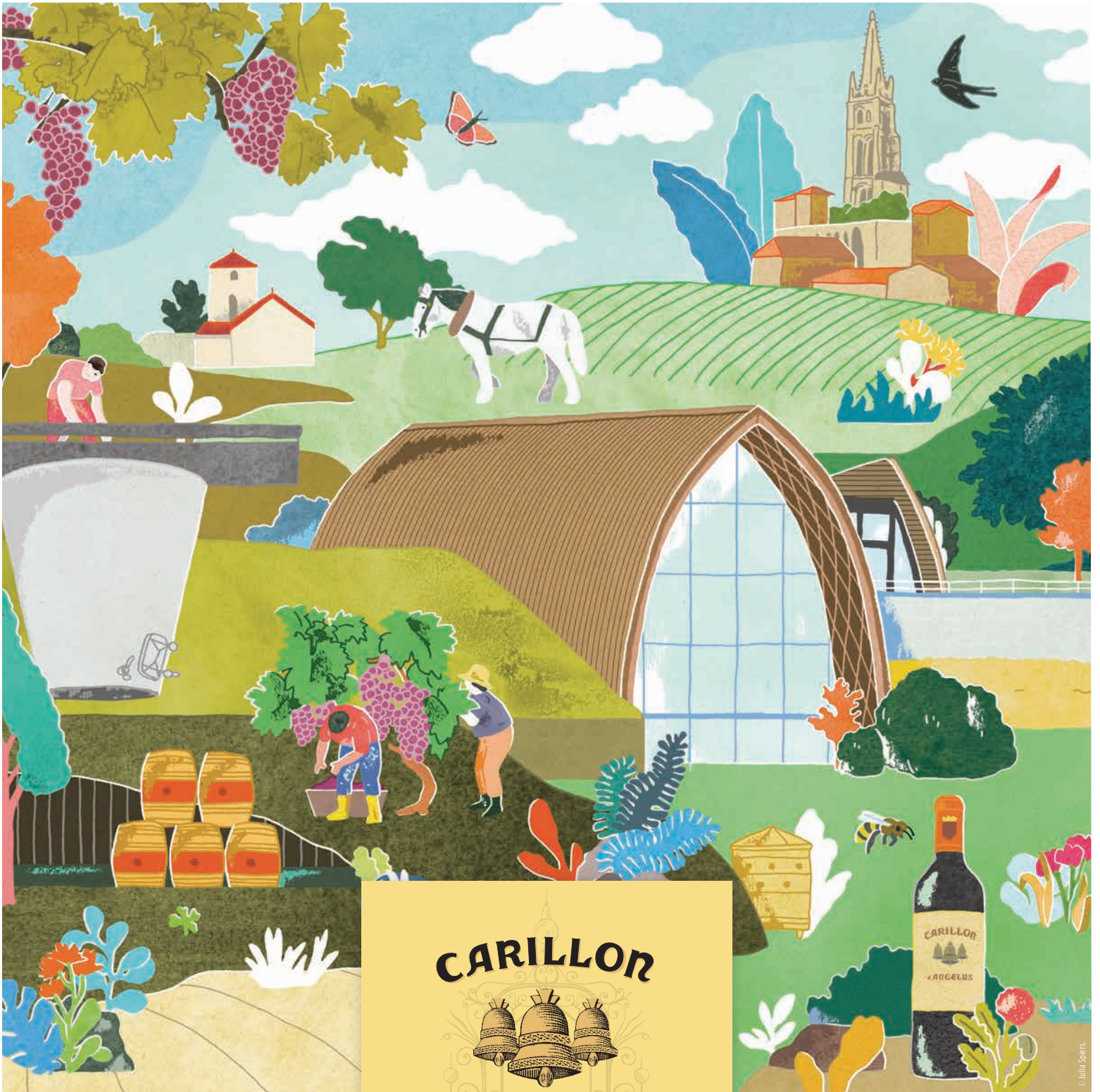
Deux rives, deux écrins pour vos achats et dégustations de caviars et spécialités Petrossian.
Boutiques ouvertes du lundi au samedi et tous les dimanches du mois de décembre.



Boutique Historique Rive Gauche - 18 boulevard Latour-Maubourg Paris 7^e - 01 44 11 32 22



Boutique Rive Droite - 106 boulevard de Courcelles Paris 17^e - 01 47 66 16 16



CARILLON



d'ANGÉLUS

FAMILLE de BOÛARD de LAFOREST
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
2015

Carillon d'Angélus marche dans les pas de son illustre aîné, Château Angélus, tout en déployant un style bien affirmé, emprunt d'élégance et de complexité.

WWW.ANGELUS.COM

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