

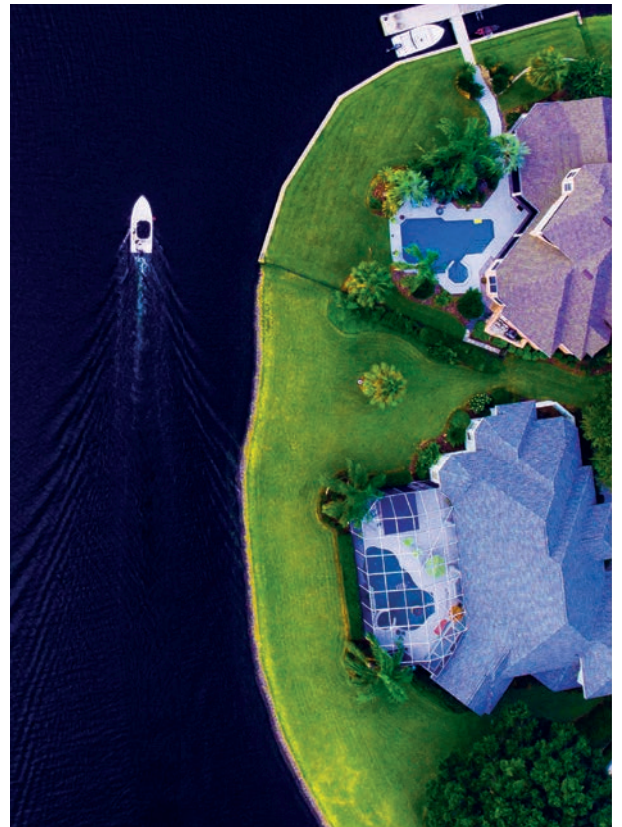
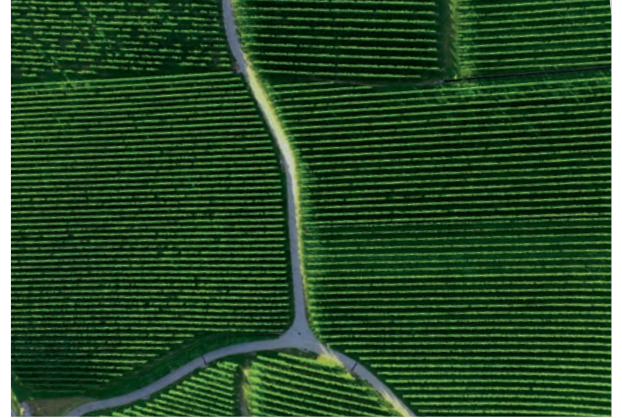


Refllet

L'UNIVERS
ANGELUS

BARNES

INTERNATIONAL REALTY



L'ART DE VIVRE

IMMOBILIER - VIGNOBLES - HARAS - CHASSES - ART - YACHTS - AVIATION PRIVÉE



22 rue de l'Hôtel de Ville, 92200 Neuilly-sur-Seine +33 (0)1 55 61 92 90
info@barnes-international.com | www.barnes-international.com



Ce troisième numéro de *Reflét* poursuit un cycle entamé en 2020, autour de l'idée du partage de ce qui constitue l'Univers d'Angelus, qu'il s'agisse du rythme et de l'actualité de nos vignes et de nos chais ou de sources plus lointaines d'une inspiration qui se matérialisera sous une forme ou sous une autre au cœur de notre quotidien.

Dans un environnement complexe qui nourrit parfois l'incertitude et l'incompréhension, nous avons pris le parti de célébrer l'esthétique des choses et de donner un angle résolument optimiste à la vie du domaine, dans ce qu'elle a d'enthousiasmant et ce qu'elle offre de dynamisme.

Nous aborderons les projets d'extension de notre restaurant saint-émilionnais, Le Logis de la Cadène : une mue ardemment souhaitée par nos équipes et nous-mêmes, qui permettra de donner une dimension supplémentaire à l'idée que nous nous faisons de l'art de vivre, si cher à notre famille et à nos équipes, et qui participe si puissamment au rayonnement mondial de notre terroir.

Seront également mis à l'honneur une ébauche des travaux de construction des nouveaux chais de vinification d'Angelus, qui permettront d'avoir un outil de travail à la mesure du potentiel de nos terroirs comme de l'ambition que nous nourrissons pour notre grand vin.

Nous reviendrons également sur le développement de l'agroforesterie du domaine, avec notamment la création de « La Ferme 1544 », baptisée ainsi en hommage à l'année de l'arrivée du premier membre de notre famille dans la région, notre ancêtre Georges, bourgeois et jurat de Bordeaux. Ce nouveau projet permet de pousser plus avant une dynamique déjà à l'œuvre depuis quelques années : celle de la symbiose entre les hommes, les animaux et la nature, dont le fragile équilibre peut fonctionner à la manière d'un cercle vertueux dans lequel chaque composante bénéficie durablement aux autres.



→ STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL.

Avec *Reflét*, nous souhaitons aussi partager certaines de nos sources d'inspiration gastronomiques, artistiques ou artisanales : le talent du ténor Joseph Calleja à l'occasion de son arrivée au sein de la Jurade, les impressions du grand sommelier Serge Dubs à la dégustation d'un Château Angelus 1953, les créations de la manufacture horlogère Angelus, avec laquelle nous partageons un nom mais aussi une certaine idée de la précision et de l'excellence, l'univers poétique et singulier du photographe Nicolas Seurot...

Ce magazine est également une ode au voyage et à la découverte : des canaux de Venise en canot automobile aux routes du Pays basque en cabriolet Aston Martin, sur les pentes enneigées, pour un entretien croisé mémorable avec l'immense championne de ski Lindsey Vonn, sur la route du thé et de ses grands crus, dans les caves du maître fromager Bernard Antony, au cœur de la légendaire Mamounia à Marrakech...

Voyage au plus près aussi d'histoires familiales tissées, comme chez nous, de passion et de transmission : chez René et Maxime Meilleur au cœur de la Savoie, sur les terroirs de l'hermitage en compagnie de Gérard et Jean-Louis Chave, auprès de Clémence et Charles des champagnes Egly-Ouriet, auxquels leur père, Francis Egly, vient de passer le flambeau.

Véritable kaléidoscope, ce nouveau numéro de *Reflét* a été conçu comme une plongée dans l'Univers d'Angelus, de ce que nous sommes et de ce qui nous inspire. Nous espérons que la sensibilité du lecteur que vous êtes fera écho à celle qui nous anime et qui nous guide. Bonne lecture !

Stéphanie de Bouïard-Rivoal

This third edition of *Reflète* is the latest in a series launched in 2020 to share with readers the different aspects that make up the world of Angelus. The magazine features not only the latest news on the estate's vineyards and cellars, but also topics sourced from further afield which have inspired us in one form or another in our daily work at the property.

In today's context of uncertainty and incomprehension, we have chosen to celebrate the aesthetical aspects of things and to offer a positively optimistic angle on life at the estate, showcasing the exciting and the dynamic.

We reveal plans for the extension of our Saint-Émilion restaurant, Le Logis de La Cadène. Its makeover has been eagerly awaited by both our teams and ourselves, and the new layout will give us greater scope to express our personal idea of *l'art de vivre*, a concept which is highly valued by our family and teams and which makes such an important contribution to the prestige of our terroir around the world.

Also featured are the works that are on-going in Angelus's new vinification cellars, which will provide us with a winemaking facility that matches the potential of our terroirs and the ambitions we have for our Grand Vin.

We also return to the subject of agro-forestry development at the estate with news of the creation of a farm, "La Ferme 1544", thus named to celebrate the year in which the first member of our family arrived in the region: our ancestor Georges, who was a Bourgeois and Jurat in Bordeaux. This farming project provides the springboard to swiftly implement a plan of ours that has been gaining traction for a few years now, in which people, animals and nature work together symbiotically, and where the fragile balance that exists between them can function as a virtuous circle, with each component benefitting sustainably from the others.

In *Reflète*, we also wish to share with our readers some of our sources of inspiration. Among these are figures in the worlds of fine dining, music, art and crafts, such as the talented tenor Joseph Calleja on the occasion of his induction into the Saint-



→ LES CHEVAUX, TRÈS PRÉSENTS À ANGELUS, PARTICIPENT AUX TRAVAUX DU SOL DANS LE VIGNOBLE. HORSES, A REGULAR FEATURE AT ANGELUS, TAKE PART IN THE WORKING OF THE SOIL IN THE VINEYARD.

Émilien Jurade, and then the great sommelier Serge Dubs, who, in a tasting at the estate of a bottle of Château Angelus 1953, offers us his tasting comments. We also feature the creations of the horological manufacture Angelus, with which we share not only the name but also a certain notion of precision and excellence, while we also enter into the unique poetical world of the photographer Nicolas Seurot.

An ode to travelling and discovery is included in this edition, featuring escapes to the canals of Venice for a motorboat trip, and to the highways and byways of the Basque Country in an open-top Aston-Martin. We scale the summits and the snow-clad slopes for a memorable joint interview with the skiing champion and star Lindsey Vonn. More sedately we discover the world of tea and its grands crus and follow the journey of Maître fromager Bernard Antony in the world of cheese. Last but not least, we luxuriate in Marrakesh's legendary Mamounia hotel.

The more intimate journeys of close-knit families like our own are featured too. Passionate families that are mindful of passing on their savoir-faire, such as René and Maxime Meilleur in deepest Savoie; Gérard and Jean-Louis Chave on Hermitage's unique terroirs; and Clémence and Charles of the Champagne house Egly-Ouriet, to whom their father, Francis Egly, has just passed on the torch.

Covering a kaleidoscope of topics, this latest edition of *Reflète* has been created to take readers into the heart of Angelus and reveal what we are and what inspires us. We very much hope that you enjoy reading it with the same pleasure as we had producing it!

Stéphanie de Boüard-Rivoal

Reflet

NUMÉRO 03 / 2022-2023

REFLET EST ÉDITÉ PAR CHÂTEAU ANGELUS SA
REFLET IS PUBLISHED BY CHÂTEAU ANGELUS SA

Directrice de la publication Publishing director
Stéphanie de Boüard-Rivoal

Rédactrice en chef Editor
Alice Coutanceau

Photographes Photographs

Alain Benoit • Boris Allin • Egly DR • Nidhal Marzouk • Chave DR • M.Cellar • lamamounia • DanCampbell • Istock
• Nicolas Seurot • Twinstudio • Crédit Angelus • Crédit Aston Martin • Benat - Office de Tourisme Pays Basque
• Pascal Franchini • Donostia San Sebastián Turismoa • Teddy Bear.

Réalisation Produced by
Studio Dada : Amélie Faurens et Xavier Jacono

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

Contributeurs Contributing Writers



ALICE COUTANCEAU

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

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



JEAN BERTHELOT DE LA GLÉTAIS

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

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



VÉRONIQUE RAISIN

Critique de vin depuis plus de 15 ans, Véronique Raisin a collaboré à différents médias – RVF, Bettane+Desseauve, Gault&Millau, *Vigneron*. Elle écrit aujourd'hui pour *Cuisine et Vins de France*, *Le Figaro Vin* et le guide *La Tulipe Rouge*. Elle est ceinture noire de taekwondo.

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



FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

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

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



RÉMI DECHAMBRE

Rémi Dechambre est journaliste gastronomique au *Parisien* – *Aujourd'hui en France Week-end* et critique pour le *Guide Lebey*. Membre du jury du grand prix du Festival International de la Photographie Culinaire et des Prix Villégiature, il réalise par ailleurs régulièrement des reportages tourisme et gastronomie pour le magazine *Le Temps d'un Voyage*.

Rémi Dechambre is a food journalist at *Le Parisien* – *Aujourd'hui en France Week-end* and a critic for the Lebey guide. He is a member of the jury of the Grand Prix of the International Festival of Culinary Photography and of the Villégiature Awards. He also regularly produces reports on tourism and gastronomy for the magazine *Le Temps d'un Voyage*.

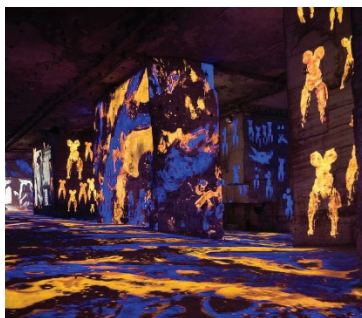
SOMMAIRE
CONTENTS

Actualités

Latest news

Le millésime 2022
The 2022 vintage
PAGE 11

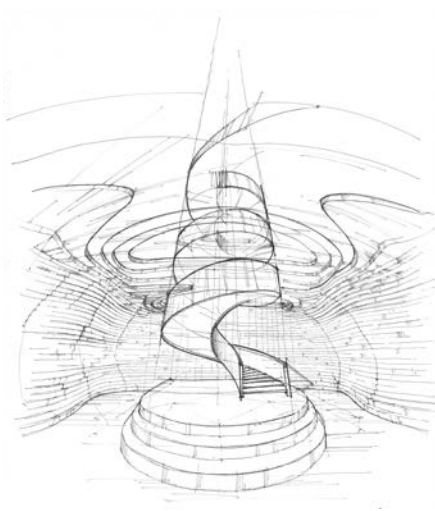
Culture
PAGE 14



Gros plans sur

Spotlight on

La vie des sols : ce qui se passe à l'intérieur se voit à l'extérieur
Soil life: what goes on inside is seen outside
PAGE 20



Du miel à
« la Maison des cloches »
Honey at
"la Maison des cloches"
PAGE 24

Le nouveau chai de vinification d'Angelus
The new Angelus vinification cellar
PAGE 28

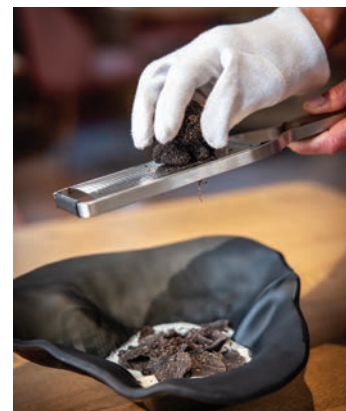
Le Logis de la Cadène s'agrandit
The Logis de la Cadène gets bigger
PAGE 30



Saisonnalité

Seasonality

Thés et vins, si loin et pourtant si proches
Tea and wine, so far apart and yet so close
PAGE 36



Le service en salle, ou l'art de conter une belle histoire
Table service, or the art of narrating a beautiful story
PAGE 42

Dépasser les sommets
Surpassing the highest expectations
PAGE 46

Joseph Calleja, le ténor chante les louanges de Saint-Émilion
The tenor Joseph Calleja sings the praises of Saint-Émilion
PAGE 52

Angelus, la haute-horlogerie suisse
Angelus, swiss expertise
PAGE 56

SOMMAIRE

CONTENTS

La Ferme 1544, un « rêve »
pour se nourrir toujours mieux
La Ferme 1544, a dream project
for healthier food sourcing

PAGE 60

Promenades routières
au Pays basque
« un roadster nommé désir »
Road trips in the Basque
Country: "a roadster
named desire"

PAGE 64



Château Angelus 1953

PAGE 74

Port- folio



Les visions passéistes
de Nicolas Seurot
Nicolas Seurot's visions
of the past

PAGE 80

Per- sonna- lités

Personalities

Bernard Antony, quand
le fromage devient œuvre d'art
Bernard Antony, when cheese
becomes a work of art

PAGE 90

Gérard et Jean-Louis Chave,
bâtisseurs des temps modernes
Gérard and Jean-Louis Chave,
builders of the modern era

PAGE 96



René et Maxime Meilleur, de père
en fils, au cœur de la Savoie...
René and Maxime Meilleur,
from father to son,
in the heart of Savoie

PAGE 102



Pierre Jochem, le gardien
de La Mamounia
Pierre Jochem, the custodian
of the Mamounia

PAGE 108

Egly-Ouriet, la Champagne
dans le sang
Egly-Ouriet, Champagne
in the blood

PAGE 114

Julia de Funès,
la place du collectif
Julia de Funès,
the place of the group

PAGE 120

Tra- vel

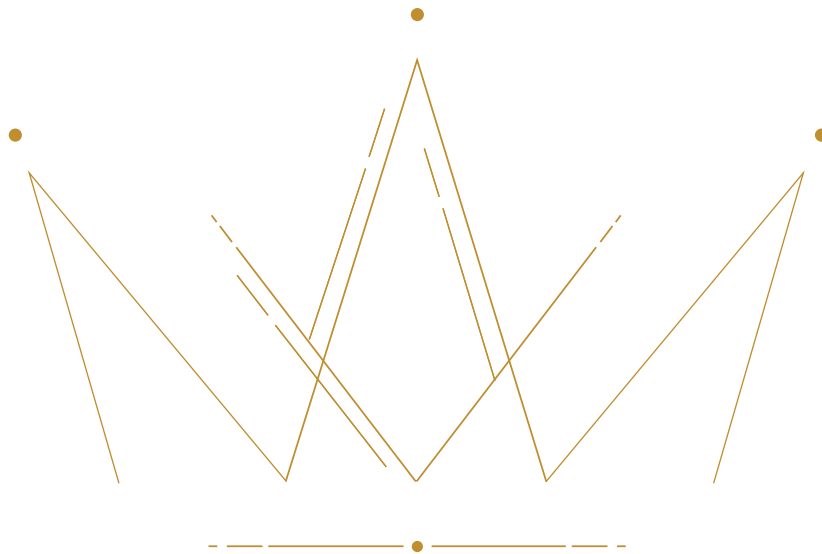
Les adresses d'Angelus
à Venise
Standout Venice addresses

PAGE 124



Ac- *tuali-* tés

Latest news



01.

Le millésime 2022 : Le majestueux

Après un hiver doux et sec, le débourrement est précoce et accompagné de gelées, endiguées par une lutte adaptée sur l'ensemble du vignoble. S'ensuit un printemps doux entrecoupé d'orages apportant à la vigne et aux sols la juste quantité d'eau sans pour autant créer une forte pression parasitaire.

La pousse de la vigne est régulière et la floraison arrive sur un climat très favorable associé à une plante en pleine possession de ses capacités nutritives. La nouaison se fait rapidement dans d'excellentes conditions, annonciatrice d'un millésime généreux.

Quand l'été arrive, chaud et sec, un important travail de modulation des couverts végétaux nous permet, par broyage et paillage, de limiter l'évaporation des sols et de maintenir la fraîcheur et l'humidité des argiles jusqu'à la fin du mois d'août, malgré les températures élevées.

Pendant ce temps, la véraison puis la maturation se font en douceur sur les Merlots et les Cabernets Francs. La vigne ne manque jamais d'eau pendant l'été puis, à la fin du mois d'août, deux orages nocturnes apportent un cumul d'une vingtaine de millimètres venant soulager la plante, recharger les sols et nous rassurer quant à l'évolution des maturités au mois de septembre.

Après de nombreuses dégustations de raisin dans chacune des parcelles, nous démarrons, le 6 septembre, le ramassage des Merlots aux pellicules épaisses, aux baies gonflées de jus et aux pépins mûrs et aromatiques. S'ensuivent, à partir du 20 septembre, les Cabernets Francs, exceptionnels cette année avec des pellicules extrêmement aromatiques, des premiers jus frais et fermes avec des pH aux environs de 3.65, et des alcools maîtrisés.

Après une macération longue à froid, les premiers jus démarrent leur fermentation. Ils se révèlent déjà intensément noirs et de couleur violette, la couleur arrive très rapidement, et les composés aromatiques aussi. Les premiers jus de Merlots présentent une concentration aromatique de cerise noire, de mûre, et de fruit noir sauvage frais. La bouche est riche, majestueuse, avec une énergie et une tension annonciatrices d'un très grand millésime.

Cet été 2022 ressemble étonnamment aux grands étés d'après-guerre, qui ont signé des millésimes exceptionnels, 1945, 1947 ou 1949. À l'instant où nous écrivons ces lignes et alors que les vendanges s'achèvent, la vigne, cette plante méditerranéenne étonnante, est toujours d'un vert soutenu démontrant ainsi sa parfaite adaptation sur les grands terroirs viticoles.



2022 vintage: “*Le majestueux*”

After a mild and dry winter, bud-break in the vines took place at an early date and during a period of spring frosts, which were kept at bay by carefully-adapted anti-frost strategies across the whole of the vineyard. A mild spring followed with intermittent rainstorms which delivered just the right amount of water to the vines and soils without at the same time creating high fungal disease pressure.

Vegetation growth advanced smoothly, and the flowering process occurred in very favourable weather conditions with the vines at full nutrient capacity. Fruit set went quickly and in excellent conditions and promised an abundant crop.

When the hot, dry summer weather arrived, substantial adjustments were made to the cover crops in the rows, entailing the adding of shredded prunings and mulches, which enabled soil water evaporation to be kept down and the moisture and cool temperatures of the clay soils to be maintained up till the end of August, in spite of the high temperatures. In the meantime, the veraison and the subsequent ripening process for the Merlot and Cabernet Franc developed gradually and smoothly. The vines never lacked water throughout the summer, and at the end of August, two night-time storms brought a total of twenty millimetres of rain, which provided some relief for the vines and replenished the soils. We were thus reassured that the ripening process could continue unhindered into September.

After numerous samplings of the grapes in each of the estate’s plots, we began the harvest on 6th September with the picking of the Merlot, which had thick skins and tightly swollen berries full of juice and ripe aromatic pips.

The Cabernet Franc followed from 20th September. These grapes were of outstanding quality this year; their skins were amazingly aromatic, while the first juices were fresh and firm with pHs of around 3.65 and carefully controlled potential alcoholic degrees. After a long, pre-fermentation cold soak, the first juices began their fermentation. They very quickly took on an intense black hue with purple tones, while the aromatic components came through with the same speed. The first Merlot juices offered concentrated aromas of black cherries, blackberries and fresh wild black fruits. The palate was rich, majestic in style and showed an energy and tension that promised an outstandingly great vintage. The summer of 2022 bore an incredibly close resemblance to those great summers that followed the Second World War, and which produced the outstanding 1945, 1947 and 1949 vintages. As we write these lines and the harvest draws to a close, the vine, that astonishing Mediterranean plant, still displays a deep green colour, demonstrating its perfect adaptation within the great vine-growing terroirs.



02.

Culture

MODE

« Shocking ! Les mondes surréalistes d'Elsa Schiaparelli »

L'audacieuse créatrice italienne est mise à l'honneur au musée des Arts décoratifs (MAD) de Paris à travers plus de 500 pièces, allant des costumes et accessoires de mode à des peintures, sculptures, bijoux, flacons de parfum, céramiques, affiches et photographies signées des plus grands noms de l'époque, de Man Ray à Salvador Dalí, de Jean Cocteau à Meret Oppenheim ou encore Elsa Triolet. Son œuvre se nourrit d'une relation privilégiée avec les artistes du milieu de l'avant-garde parisienne des années 1920 et 1930, d'une fantaisie novatrice, et de son goût du spectacle.

En deux décennies, Elsa Schiaparelli fait de la mode une respiration naturelle de l'avant-garde, un terrain de jeux où réinventer autant la femme que la féminité, l'allure autant que l'esprit, en une œuvre qui reste d'une actualité saisissante. Elle incarne une vision d'un Paris éclatant et vibrant, curieux de tout, s'amusant de chaque nouveauté.

JUSQU'AU 22 JANVIER 2023 AU MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS, PARIS.

FASHION

"Shocking! The surreal world of Elsa Schiaparelli"

The daring Italian designer is being honoured at the Museum of Decorative Arts (MAD) in Paris with more than 500 pieces including costumes and fashion accessories, set against 365 paintings, sculptures, jewellery, perfume bottles, ceramics, posters and photographs signed by some of the greatest names of the time, from Man Ray to Salvador Dalí, Jean Cocteau to Meret Oppenheim and Elsa Triolet. Her work is nourished by a special relationship with the artists of the Parisian avant-garde circle of the 1920s and 1930s, by an innovative fantasy, and by her taste for spectacle.

In two decades, Elsa Schiaparelli made fashion a natural extension of the avant-garde, a playground for reinventing both woman and femininity, allure and spirit, in a work that remains strikingly relevant today. She embodies a vision of a bright and vibrant Paris, curious about everything, enjoying every new thing.

6 JULY 2022 TO 22 JANUARY 2023 AT THE MUSEUM OF DECORATIVE ARTS, PARIS.



Elsa Schiaparelli.



Elsa Schiaparelli en collaboration avec Salvador Dalí, robe du soir en soie, 1937. © Philadelphia Museum of Art. Elsa Schiaparelli in collaboration with Salvador Dalí — Evening Gown 1937 Silk ©Philadelphia Museum of Art.



ARCHITECTURE

« Venise la Sérénissime » aux Bassins des Lumières

C'est un voyage à travers la fabuleuse ville de Venise qui est actuellement proposé par Les Bassins des Lumières à Bordeaux. L'exposition immersive promet la découverte des trésors artistiques et architecturaux de l'île. En déambulant le long du Grand Canal et des canaux, des bâtiments et des églises, le public est invité à une promenade entre sacré et profane, à la recherche des symboles visibles d'un passé exceptionnel. En une quarantaine de minutes, le visiteur est immergé dans l'art byzantin et les mosaïques dorées de la basilique Saint-Marc, dans les chefs-d'œuvre du Tintoret, de Bellini ou de Canaletto, ou encore dans la fameuse Mostra del Cinema avec des photographies d'actrices et d'acteurs du néoréalisme italien.

JUSQU'AU 2 JANVIER 2023, BORDEAUX.

ARCHITECTURE

"Venice, la Serenissima" at the Bassins des Lumières

A journey through the fabulous city of Venice is currently being offered by Les Bassins des Lumières in Bordeaux.

The immersive exhibition promises the discovery of the island's artistic and architectural treasures. Strolling along the Grand Canal and canals, buildings and churches, the public is invited to take a walk between the sacred and the profane, in search of the visible symbols of an exceptional past. In about forty minutes, visitors are immersed in Byzantine art and the golden mosaics of St. Mark's Basilica, in the masterpieces of Tintoretto, Bellini and Canaletto, and in the famous Mostra del Cinema with photographs of actors from the Italian neo-realism movement.

11 FEBRUARY 2022 TO 2 JANUARY 2023, BORDEAUX.

DESIGN

« Années 80. Mode, design, graphisme en France »

Les années 1980 résonnent comme un tournant politique et artistique. Une nouvelle génération de créateurs réinvente le design dans un contexte propice à la liberté d'expression : le meuble se libère, la mode est marquée par la diffusion du prêt-à-porter autour de grands créateurs, et la communication visuelle se développe à travers les agences de publicité et les ateliers graphiques.

L'exposition « Années 80. Mode, design, graphisme en France », présentée par le musée des Arts décoratifs, reflète ce grand télescopage des idées et des formes dans les domaines du design, de la mode et de la publicité.

JUSQU'AU 16 AVRIL 2023 AU MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS, PARIS.

DESIGN

"The 1980s, Fashion, Design and Graphic Design in France"

The 1980s marked a political and artistic turning point.

A new generation of designers reinvented design in a context favourable to freedom of expression: furniture was bolder, fashion was marked by the success of ready-to-wear lines inspired by influential designers, and visual communication developed thanks to advertising agencies and graphic design workshops.

The exhibition "The 1980s, Fashion, Design and Graphic Design in France", presented by the Museum of Decorative Arts, reflects this great convergence of ideas and forms in the fields of design, fashion and advertising.

13 OCTOBER 2022 TO 16 APRIL 2023 AT THE MUSEUM OF DECORATIVE ARTS, PARIS.



Bijoux Boucheron pour *Vogue Paris*, 1939. © Collection famille Blumenfeld.

PHOTO

Erwin Blumenfeld

À travers près de 180 photographies – dont des ensembles jamais exposés – et de nombreux documents, l'exposition « Les tribulations d'Erwin Blumenfeld, 1930-1950 » met en lumière la période la plus féconde du photographe. Elle offre également des éclairages sur sa vision de l'art et sur sa vie personnelle pendant l'Occupation. Entre son installation à Paris en 1936, et les débuts de sa carrière américaine, après 1941, Erwin Blumenfeld (Berlin, 1897-Rome, 1969) voit son destin, tant artistique que personnel, bouleversé.

L'exposition suit le cheminement de l'artiste dans des séries, dont sont issues ses photographies les plus célèbres et les plus expérimentales, et les liens qu'il a pu tisser dans ses images avec les maîtres de la peinture ancienne et de l'art moderne. À New York, les magazines *Harper's Bazaar* et *Vogue*, en particulier, seront les supports influents de son talent.

JUSQU'AU 5 MARS 2023
AU MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE DU JUDAÏSME, PARIS.



Red Cross (Croix rouge), 1945. © Collection famille Blumenfeld.



Autoportrait dans le studio rue Delambre, Paris, 1939.
© Collection Famille Blumenfeld.

PHOTO

Erwin Blumenfeld

Through nearly 180 photographs - including sets never before exhibited - and numerous documents, the exhibition "The Tribulations of Erwin Blumenfeld, 1930-1950" highlights the photographer's most fertile period. It also sheds light on his vision of art and his personal life during the Occupation. Between his move to Paris in 1936 and the beginning of his American career after 1941, Erwin Blumenfeld (Berlin, 1897 - Rome, 1969) saw his destiny change both artistically and personally.

The exhibition follows the artist's path through the series from which his most famous and experimental photographs emerged, and the links he was able to weave into his images with the masters of ancient painting and modern art. In New York, *Harper's Bazaar* and *Vogue* magazines, in particular, were the influential outlets for his talent.

13 OCTOBER 2022 TO 5 MARCH 2023
AT THE MUSEUM OF JEWISH ART AND HISTORY, PARIS.

PEINTURE

« Edvard Munch, un poème de vie, d'amour et de mort »

En collaboration avec le musée Munch d'Oslo, le musée d'Orsay consacre une exposition au célèbre peintre norvégien Edvard Munch (1863-1944), dont l'œuvre dans son ampleur – soixante ans de création – et sa complexité demeure pourtant en partie méconnue. Pour Edvard Munch, l'humanité et la nature sont unies dans le cycle de la vie, de la mort et de la renaissance. Éminemment symboliste, la notion de cycle a ainsi joué un rôle clé dans la pensée et l'art du peintre. L'exposition présentera une centaine d'œuvres, peintures, mais aussi dessins, estampes ou encore blocs gravés, rendant compte de la diversité de sa pratique. Cette présentation d'ampleur, à la dimension rétrospective, embrassera l'ensemble de la carrière de l'artiste.

JUSQU'AU 22 JANVIER 2023
AU MUSÉE D'ORSAY, PARIS.

PAINTINGS

Edvard Munch "a poem of love, life and death"

In collaboration with the Munch Museum in Oslo, Musée d'Orsay is devoting an exhibition to the famous Norwegian painter Edvard Munch (1863-1944), whose work, in all its breadth – sixty years of creation – and complexity remains largely unknown. For Edvard Munch, humanity and nature are united in the cycle of life, death and rebirth. Eminently symbolist, the notion of the cycle thus played a key role in the painter's thought and art.

The exhibition will present around one hundred works, including paintings, drawings, prints and engraved blocks, reflecting the diversity of his practices. This large-scale presentation, with a retrospective dimension, will encompass the artist's entire career.

20 SEPTEMBER 2022 TO 22 JANUARY 2023
AT MUSÉE D'ORSAY, PARIS.

LUMIÈRES

« Yves Klein l'infini bleu » aux Carrières des Lumières

Originaire de Nice, Yves Klein admire le ciel de la Méditerranée et y voit sa première œuvre, l'origine de son inspiration. Avec l'artiste, la couleur prend une dimension spirituelle et métaphysique. Cette création plonge le visiteur dans les œuvres du peintre, au-delà de son célèbre bleu IKB (International Klein Blue). Nous y découvrons l'empreinte du corps avec ses Anthropométries ou encore celle de la nature avec ses Cosmogonies et ses Reliefs Planétaires.

JUSQU'AU 2 JANVIER 2023, LES BAUX-DE-PROVENCE.



© Culturespace / Eric Spiller.

LIGHTS

"Yves Klein, infinite blue" at Carrières des Lumières

Born in Nice, Yves Klein admired the Mediterranean sky and saw it as his first work and the origin of his inspiration.

With Yves Klein, colour takes on a spiritual and metaphysical dimension. This creation immerses visitors in the artist's work, beyond his famous IKB (International Klein Blue). We discover the imprint of the body with its Anthropometries or that of nature with its Cosmogonies and Planetary Reliefs.

2 MARCH 2022 TO 2 JANUARY 2023, LES BAUX-DE-PROVENCE.

Gros *plans* sur

Spotlight on

La vie des sols : ce qui se passe à l'intérieur
se voit à l'extérieur
Soil life: what goes on inside is seen outside

Du miel à « la Maison des cloches »
Honey at "la Maison des cloches"

Le nouveau chai de vinification d'Angelus
The new Angelus vinification cellar

Le Logis de la Cadène s'agrandit
The Logis de la Cadène gets bigger

La vie des sols : ce qui se passe à l'intérieur se voit à l'extérieur

Soil life: what goes on inside
is seen outside

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

La vigne ne peut produire de beaux raisins, prémice incontournable à l'élaboration de grands vins, que si elle est en parfaite santé et se développe harmonieusement. C'est dans les profondeurs du sol qu'elle va puiser son énergie et sa nourriture. Les équipes d'Angelus en ont ainsi fait un sujet d'étude pour mieux comprendre la vie et l'équilibre de la vigne.

An essential premise underpinning the making of great wines is that vines can only produce high quality grapes if they are in perfect health and grow in a harmoniously balanced way. Vines draw their energy and nourishment from the depths of the vineyard's soils. The teams at Angelus have thus carried out a study on this subject in order to better understand the life of vines and their balances.



→ BENJAMIN LAFORÊT, RESPONSABLE DU PÔLE VINICOLE D'ANGELUS, ET HUBERT de BOÛARD de LAFOREST.
 BENJAMIN LAFORÊT, MANAGER OF THE WINE PRODUCTION RESEARCH STATION AT ANGELUS AND HUBERT de BOÛARD de LAFOREST.

Lorsqu'on se promène dans une vigne, on admire son port, son feuillage, on inspecte éventuellement visuellement le sol... et on s'arrête là. Or, c'est ce qui se passe sous terre qui va déterminer ce qui se produira en surface. Rares, pourtant, sont ceux qui se lancent dans cette exploration souterraine. « *La vie des sols est un sujet souvent négligé, on la survole. On connaît mieux la surface de la lune que la majorité des sols agricoles* », constate Benjamin Laforêt, responsable du pôle vinicole d'Angelus. « *Elle est pourtant essentielle*, poursuit Hubert de Boüard de Laforest. *La différence entre un bon terroir et un grand terroir, c'est la vie souterraine, la capacité des racines à aller chercher l'expression. On peut mettre de belles vignes sur des sols hermétiques, s'il n'y a pas de racinaire, il n'y a pas d'expression du vin.* »

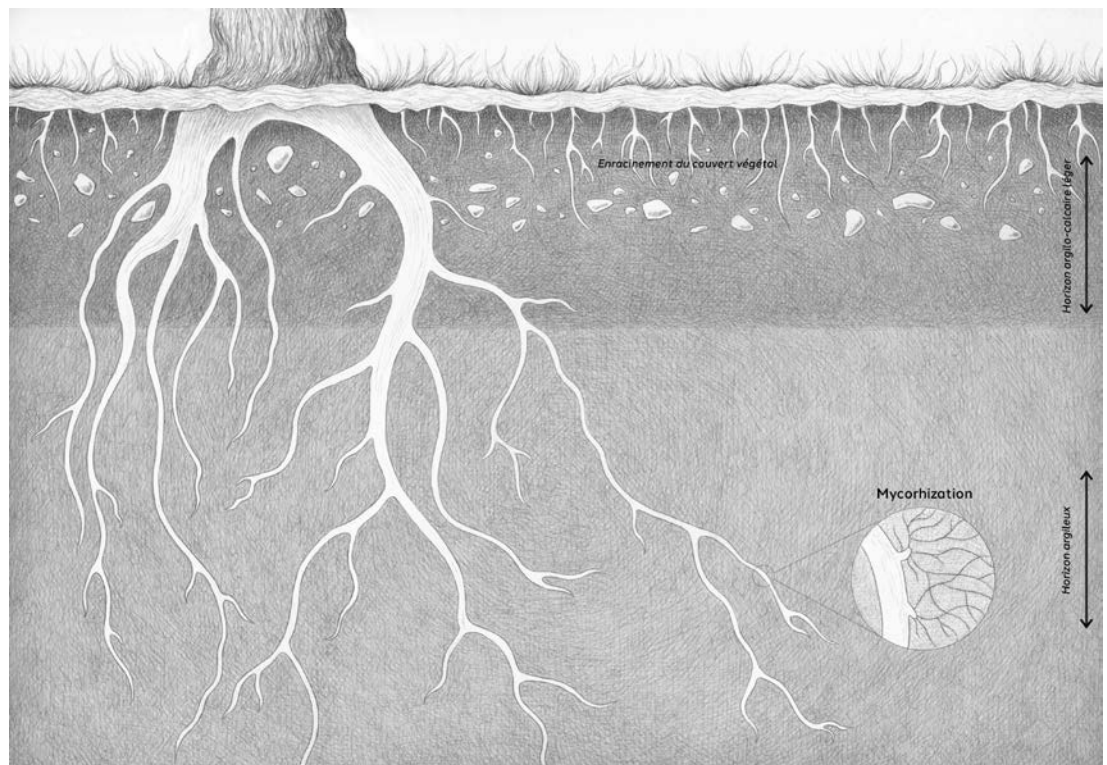
Ce voyage dans les entrailles de la terre commence par la découverte de la mycorhize, un champignon fondamental, sym-

biotique, qui va servir de guide et de mère nourricière à la plante. « *La mycorhize est un être sensible, et donc un marqueur très efficace. Lorsque votre sol comporte un nombre important de mycorhizes, c'est qu'il est en bonne santé* », explique Benjamin Laforêt. Ce champignon essentiel va développer à l'intérieur des racines de la plante une interface pour que cette dernière puisse se nourrir, capter l'eau dont elle a besoin et les nutriments, comme du phosphore, du cuivre et autres oligoéléments, et elle va récupérer de la plante les excès de nutriments carbonés pour s'en nourrir. Une véritable relation symbiotique se crée alors entre la vigne et la mycorhize. Plus cette dernière apporte de la nutrition à la plante, plus la plante est à même de stocker du carbone atmosphérique et de grandir, de pousser. « *Dans un sol en bonne santé, la mycorhize va représenter 80 % de la surface d'échange de la plante. Dans un centimètre cube de terre, on va trouver des centaines de*

millions de filaments de mycorhize qui vont permettre à la vigne d'absorber la moindre goutte d'eau », indique Benjamin Laforêt. Mais cette mycorhize n'est qu'un élément qui va servir la plante, dont les racines ont besoin de plonger pour trouver son équilibre. « La vigne peut aller explorer loin, et plus elle le fait, plus elle gagne en résistance », résume Hubert de Boüard de Laforest. La vigne est comme l'homme, elle est fainéante. Si elle trouve de quoi se nourrir en surface, elle n'a aucune raison de s'enfoncer. C'est pourquoi, à Angelus, les équipes ont mis en place entre les rangs un couvert végétal, qui va concurrencer la vigne en surface. La racine ne trouvant pas de support de développement, va être obligée d'aller chercher plus profondément de quoi se nourrir. « La racine, biologiquement est une foreuse. Elle n'agit pas que mécaniquement mais aussi chimiquement. Bien sûr, elle va préférer la solution de facilité et chercher des failles pour s'infiltrer. Mais si elle n'en trouve pas, elle va transpercer le calcaire qui compose le sous-sol grâce à la sécrétion d'une substance acide. Et ce chimiotropisme est d'autant plus efficace que la plante est en bonne santé », développe Hubert de Boüard de Laforest. Mais ces couverts végétaux ont un autre rôle, tout aussi fondamental. Le système racinaire de la vigne va structurer les sols et permettre à l'eau de s'infiltrer, entraînant avec elle les nutriments et les minéraux nécessaires à la vigne. « Ces couverts vont ensuite devenir de l'humus, donc un nutriment pour la vigne. Et il ne faut pas oublier que dans les sols, il y a aussi plein de petits animaux phytophages, nécrophages... toute cette vie de transformation est fondamentale pour la bonne santé de la plante », conclut Benjamin Laforêt.

When vignerons walk through their vineyards, they observe how vigorously the vines are growing, check the health of the leaves, and possibly glance down at the state of the soil – and that's that. And yet, it's what's going on under the surface of the soil that determines what will be produced in the vineyard above. But there are few who carry out explorations below the surface. "Soil life is a subject that's often overlooked. We tend to gloss over it. In fact, we know more about the surface of the moon than we do about most agricultural soils," observes Benjamin Laforêt, the manager of Angelus's wine production research station. "Yet, it's crucial," adds Hubert de Boüard de Laforest. "What makes the difference between a good terroir and a great terroir is the life below the surface of the soils and the capacity of the vine roots to go in search of terroir expression. You can plant excellent vines on hermetic soils, but if there's no deep-rooting system, there's no expression in the wine."

This journey into the depths of the subsoil starts with the search for mycorrhiza, an essential, symbiotic fungus, which behaves like a nurturing mother for the vines and acts as their guide. Mycorrhiza is a sensitive being and thus a very efficient indicator. "A high mycorrhiza content means your soil is in good health," explains Benjamin Laforêt. This essential fungus develops an interface inside the vines' roots allowing them to feed themselves and get the moisture and nutrients that they need, such as phosphorous, copper and other oligo-elements. It also takes surplus carbon nutrients from the vines in order to feed itself. A real symbiotic relationship is thus created between the vines and the mycorrhiza. The more nutrition it brings to the vine, the more the vine is able





→ HUBERT de BOÛARD de LAFOREST.

to store atmospheric carbon and sugar, and to grow and develop. *"In healthy soils, mycorrhizae make up 80% of the exchange surface of the vines. Within one cm³ of soil, hundreds of millions of mycorrhiza filaments are found, which enable the vines to absorb the smallest drop of water,"* explains Benjamin Laforêt. However, mycorrhiza is just one element that works to help vines, whose roots need to delve deep down in the soils in order to find the vine's balance. *"Vines can spread out far, and the further they spread, the more resistant they become,"* says Hubert de Boüard de Laforest. *"Vines are like men, they're lazy. If they can find something to eat at the surface, there's no reason for them to work to go deeper. This is why at Angelus the teams have planted a cover crop in the rows of the vines. This competes with the vine roots at surface level. As the vine roots find no support for them to develop, they are forced to grow more deeply in order to find nourishment. The vine root is like a drill, and it functions not only mechanically but biologically too. Of course, it prefers the easy solutions and looks for gaps to push through, but if it doesn't find any, it breaks through the limestone subsoil, secreting an acid substance to help it penetrate. And this chemotropism is all the more efficient when the vines are in good health,"* adds Hubert de Boüard de Laforest. These cover crops, however, have a second role, which is just as essential. The vines' rooting system

La racine, biologiquement,
est une foreuse.
Elle n'agit pas
que mécaniquement
mais aussi chimiquement.

The vine root is like a drill,
and it functions not only mechanically
but biologically too.

structures the soils and enables water to filter through and bring the necessary minerals for vines. *"These cover crops eventually become humus, and therefore a nutrient for the vines. Additionally, there are lots of tiny fauna in the soils (phytophagous and necrophagous insects, for example), and all these transformative living organisms are essential for the good health of the vines,"* concludes Benjamin Laforêt.

Du miel à « la Maison des cloches »

Honey at "la Maison des cloches"*

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Voilà quatre ans, la famille de Boüard a décidé d'implanter des ruches dans le parc au nord de la propriété. Outre le plaisir de récolter chaque année quelques kilos de miel, offert aux visiteurs et servi dans les restaurants familiaux, c'est aussi le moyen de renforcer la biodiversité et de trouver des alliés précieux dans la lutte contre les prédateurs de la vigne.

Four years ago, the de Boüard family made the decision to introduce beehives in the grounds of the northern part of the estate. Beyond the sheer pleasure of harvesting every year a few kilos of honey, which could be given as presents to visitors and served in the family's restaurants, it also provided a means of enhancing biodiversity and finding precious allies in the fight against vine pests.

* Name given to Angelus by Stephanie's young sons, 6 and 5 years old. A proper translation would be "House of the bells".



→ LE MIEL PRODUIT, EST UTILISÉ DANS NOS RESTAURANTS ET PARFOIS OFFERT EN CADEAU À DES AMIS. THE HONEY PRODUCED IS USED IN OUR RESTAURANTS AND SOMETIMES GIVEN AS A PRESENT TO FRIENDS.



→ LUDOVIC QUIQUE, L'APICULTEUR RÉCOLTANT LE MIEL D'ANGELUS EN MARS.
BEEKEEPER LUDOVIC QUIQUE HARVESTED THE ANGELUS HONEY IN MARCH.

Si les abeilles venaient à disparaître de la surface du globe, n'aurions-nous réellement plus que quatre ans à vivre ? Plutôt que de chercher à le savoir, Angelus a décidé de prendre les choses en main et d'implanter des ruches dans le magnifique parc arboré du nord de la propriété, sur lequel veillent ses équipes. Il ne s'agit pas, bien entendu, de sauver l'humanité mais de renforcer la biodiversité. Et l'endroit était particulièrement bien adapté. Le parc a été créé tel un arboretum. On y trouve de très nombreuses espèces non endémiques, une collection d'arbres incroyables qui constituent autant de réservoirs de nourriture pour les abeilles. Le choix du parc s'est un peu imposé de lui-même. Avoir des îlots de biodiversité comme ceux-là, c'est rare à Saint-Émilion, historiquement en monoculture. Le lieu est un paradis pour les abeilles ainsi que de nombreuses autres espèces, un véritable poumon vert.

Mais pourquoi des abeilles près des vignes du château ? Les réponses sont nombreuses. Pour leur miel, bien entendu. Chacune des quatre ruches du domaine peut produire, lorsque tout va bien, près de 50 kilos de ce nectar. De quoi faire quelques présents aux clients et amis d'Angelus en souvenir de leur visite, mais aussi d'alimenter les restaurants de la famille, à commencer par Le Logis de la Cadène à Saint-Émilion et Le Gabriel à Bordeaux, tous deux auréolés d'une étoile au guide Michelin grâce au talent du chef Alexandre Baumard. Quel bonheur pour un hôte de ces établissements de retrouver sur sa table un petit pot de miel frappé de la célèbre cloche. Mais ce n'est pas la seule raison. L'apport des abeilles est,



en effet, réel en matière d'agronomie. « *L'abeille est vecteur de plusieurs auxiliaires : acariens, êtres unicellulaires, levures... Elle dissémine de nombreux êtres vivants et, en faisant cela, elle apporte des moyens de lutte supplémentaires, contre le mildiou, l'oïdium, les nématodes du sol... L'abeille est ainsi un témoin pour déterminer les directions dans lesquelles on va. Sans compter le fait que nous sommes heureux si leur action combinée à celle des auxiliaires nous permet d'éviter l'usage d'une charrue ou d'un pulvérisateur* », confirme Benjamin Laforêt. « *Les abeilles sont des insectes fragiles, particulièrement en souffrance en Europe depuis une quinzaine d'années pour énormément de raisons, notamment du fait de l'homme* », rappelle toutefois Benjamin Laforêt, qui veille sur les abeilles comme sur les raisins. Elles doivent trouver de quoi se nourrir de mars à octobre. En manque de fleurs à butiner, elles sont obligées de consommer tout ou partie du miel qu'elles ont stocké dans les alvéoles de la ruche. C'est donc pour offrir un nouveau garde-manger à ces butineuses qu'Angelus, participant à un mouvement qui se généralise, remet en place des haies dans les vignes. Les haies, composées notamment d'espèces mellifères locales, sont plantées à l'extérieur des parcelles pour qu'elles puissent prendre du volume et favoriser ainsi la biodiversité, notamment des espèces auxiliaires.

Et le miel, dans tout cela ? Il est particulièrement savoureux, franc, le reflet de son terroir. « *Les abeilles du parc se nourrissent de fleurs d'acacia et de châtaigner, de pissenlits, de trèfles rampants et de roncières*, souligne Ludovic Quique, l'apiculteur qui a implanté les ruches et qui s'en occupe au quotidien. *Les deux races d'abeilles sélectionnées produisent un miel toute fleur de grande qualité.* » Mais pouvait-il en être autrement pour un produit frappé du sceau Angelus ?

Should bees disappear from the face of the earth, would the human race only have four years left to live? Rather than waiting to find out the answer to that question, Angelus decided to take matters into its own hands and introduce beehives in the magnificent grounds of the northern part of the estate, watched over by its teams. Of course, it wasn't a question of saving humanity, but instead a chance to enhance biodiversity. The site was particularly suited to the introduction of beehives. The grounds were turned into an arboretum, and now a large number of non-native trees grow there, offering a fascinating collection of species which provides a rich source of food for the bees. Choosing these grounds was something of a no-brainer. Small oases of biodiversity, such as you find here, are quite rare in Saint-Émilion, which has historically been a monoculture. The place is a paradise for bees and numerous other species. It is a real green lung.

Why, one may ask, is it advantageous to have bees in close proximity to the château's vines? Well, there are several answers to that question. Firstly, for their honey, quite naturally. Each of the estate's hives can produce, when all goes well, around 50 kilos of the nectar, which can provide a few presents to give to Angelus clients and friends as a souvenir of their visit. The honey can also supply the family's restaurants, first of all the Logis de la Cadène in Saint-Émilion and Le Gabriel in Bordeaux, both of which were awarded a Michelin star, thanks to the talent of Chef Alexandre Baumard. Guests at these establishments will be thrilled to find a little jar of honey on their table bearing the famous Angelus bell. But there's another reason: bees in fact make a real agronomic contribution. *"The presence of bees is conducive to the proliferation of numerous auxiliary fauna, such as mites, unicellular organisms, yeasts and so on. They disseminate numerous living organisms and consequently bring additional means for the protection of our vines against downy mildew, powdery mildew and soil nematodes. Bees therefore are an indicator to help us determine the paths we should follow. If their action, together with that provided by auxiliary fauna, enables us to avoid using a plough or a product sprayer, it's an extra bonus for us,"* says Benjamin Laforêt. *"Bees are fragile insects. In Europe, they've been suffering over the last fifteen years, for many reasons, but particularly at the hands of man,"* adds Benjamin Laforêt, who watches over the bees as he does the grapes. They have to find food from March to October. When they lack flowers from which to gather nectar, they are forced to eat all or a part of the honey they have stored in the honeycombs of the hive. Seeking to provide new foodbanks for these nectar-seekers, Angelus, as part of an ever-growing movement, has replanted hedges in the vineyards. Hedgerows, particularly those made up of local melliferous species, have been planted around the perimeters of the vine plots, so that they can grow larger and thereby enhance biodiversity, especially in terms of auxiliary specie.



And what does this honey actually taste like? It is very flavoursome and clean-tasting – the reflection of its terroir. *"The bees on the estate feed on acacia and chestnut tree flowers, dandelions, white clover and bramble,"* details beekeeper Ludovic Quique, who set up the beehives and looks after them on a daily basis. *"The two breeds of bee selected produce a top quality all flower honey".* One would hardly expect anything less from a product bearing the Angelus seal!



Avoir des îlots de biodiversité comme ceux-là est assez rare à Saint-Émilion, historiquement en monoculture. Le lieu est un paradis pour les abeilles, un véritable poumon vert.

Little oases of biodiversity, such as you find here, are rare fairly in Saint-Émilion, which has historically been a monoculture. The place is a paradise for bees and numerous other species. It is a real green lung.

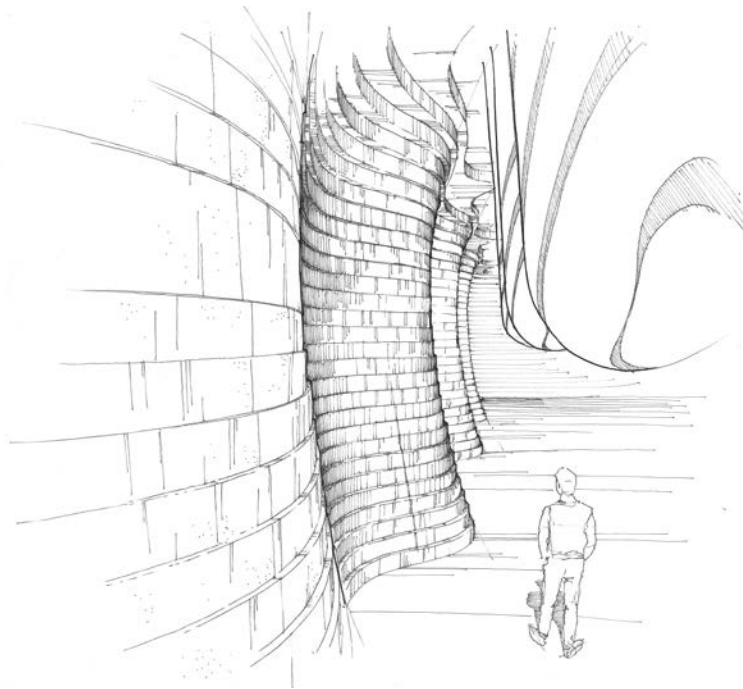


→ LE MAGNIFIQUE PARC ARBORÉ AU NORD D'ANGELUS. THE MAGNIFICENT GROUNDS AT NORTH OF ANGELUS.

Le nouveau chai de vinification d'Angelus

The new Angelus vinification cellar

ANNA SCHURTZ



Château Angelus écrit un nouveau chapitre de son histoire,
en initiant d'ambitieux travaux sous la conduite de l'architecte
et créateur Olivier Chadebost.

Château Angelus is writing a new chapter in its history in launching
an ambitious programme of works, under the direction of the architect
and designer Olivier Chadebost.

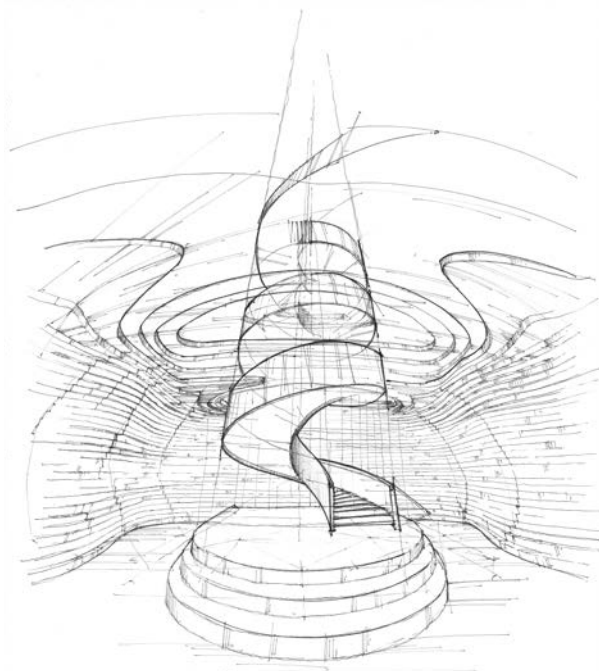


Ordre et beauté, esthétique et technicité ; tels sont les maîtres-mots qui guident la création du nouveau cuvier de Château Angelus, dont l'inauguration est prévue dans le courant de l'année 2023. À l'origine du projet, une quête continue de qualité et d'innovation, à tous les stades de la production. En bannissant l'usage des pompes et en limitant les manipulations, ce cuvier gravitaire sur deux niveaux préservera ou garantira l'intégrité intacte du raisin, permettant aux vins de gagner encore en précision, élégance et complexité. Les cuves tronconiques, inversées et suspendues, allient par ailleurs les trois matières historiques d'Angelus – bois, Inox et béton –, l'un des facteurs de typicité de ses vins. Un « chai dans le chai » sera consacré à la cuvée Hommage à Elisabeth Bouchet.

La conception de ce cuvier haute couture a été confiée à l'architecte Olivier Chadebost, du cabinet bordelais Chadebost Créations, qui a redessiné dans un même mouvement l'expérience d'hospitalité d'Angelus. La façade Sud de la propriété va ainsi se parer de nouveaux atours, pour une invitation au voyage inédite, placée sous le signe de l'intemporalité...

Order and beauty, design and technical excellence. These are the watchwords being closely observed in the creation of the new Château Angelus vat room, the inauguration of which is set for 2023. The driving force behind this project is the permanent quest for high quality and innovation at every stage of the production process. In rejecting the use of pumps and limiting the handling procedures, this gravity-fed, two-floor vat room will preserve and guarantee the intactness of the grapes and thus enable the wines to gain in precision, elegance and complexity. The vat room's inverted and suspended tronco-conical vats combine the three historical materials used at Angelus – wood, stainless steel and concrete, one of the factors contributing to the typicity of its wines. A cellar within the cellar will be dedicated to the making of the Hommage à Elisabeth Bouchet cuvée.

The creation of this 'haute couture' vat room was entrusted to the Bordeaux architect Olivier Chadebost, of Bordeaux's Chadebost Créations, who redesigned in one slick movement the hospitality experience of Angelus. The southern façade of the property will thus be embellished with new finery, offering visitors a unique experience with timelessness as its central theme.





→ EN HAUT, LE NOUVEL ESPACE SALON DISPOSANT D'UN BAR AVEC UNE VUE SUR LA CAVE À FROMAGES. EN BAS, UNE DES TROIS CHAMBRES ET SA SALLE DE BAINS.
ABOVE: THE NEW LOUNGE AREA WITH A BAR OVERLOOKING THE CHEESE CELLAR. BELOW: ONE OF THE THREE BEDROOMS AND ITS BATHROOM.

Le Logis de la Cadène s'agrandit

The Logis de la Cadène gets bigger

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Ouvert en 2014, le Logis de la Cadène va faire peau neuve en mai 2023 pour mieux répondre aux attentes d'une clientèle exigeante.

Opened in 2014, the Logis de la Cadène will be given a makeover in May 2023 to better satisfy the expectations of a demanding clientele.

Lorsque Stéphanie de Boüard-Rivoal arrive à la tête d'Angelus, en 2012, elle développe de nouveaux projets, comme la création d'un pôle restauration-hôtellerie. En 2013, la jeune dirigeante du domaine pose la première pierre de cet édifice en faisant l'acquisition du Logis de la Cadène, une institution saint-émilionnaise créée en 1848, située en plein cœur du village inscrit au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco. « *Lorsque nos clients venaient nous voir à Angelus, ils vivaient une expérience unique... Nous avons souvent la frustration de ne pas pouvoir prolonger l'échange et le partage avec nos visiteurs au-delà et en-dehors des limites du Domaine. C'était aussi l'occasion de poursuivre cette expérience unique et de renforcer l'ancrage de notre famille dans le village de Saint-Émilion* », explique Stéphanie de Boüard-Rivoal. La jeune femme recrute un chef talentueux, Alexandre Baumard, et engage des travaux d'ampleur pour offrir un havre de paix et de gourmandise, le tout dans une ambiance feutrée et familiale, chaleureuse et confortable. À l'étage, la maison comporte déjà quatre chambres. Si, au départ, la maîtresse des lieux imaginait une cuisine de bistrot, celle-ci se laisse rapidement convaincre par le chef de proposer une offre gastronomique à la hauteur des vins de la famille. En 2017, le pari est gagné et une étoile Michelin vient récompenser ce travail.

Mais, à l'usage, l'équipe se rend compte que l'espace du Logis est trop exigü pour apporter le meilleur service possible aux clients. L'acquisition du bâtiment adjacent en 2021 offre la possibilité d'étendre l'établissement, une opération qui va entraîner sa fermeture pendant quelques mois. « *Le Logis, originellement, était plus une maison d'habitation qu'un restaurant, peu fonctionnel, constate le chef Alexandre Baumard, qui se réjouit des travaux qui vont être entrepris. C'est d'abord la cuisine qui va être déplacée dans le nouveau bâtiment. Nous allons passer de 30 à 70 mètres carrés et de plain-pied, alors qu'aujourd'hui la chambre froide et la plonge se trouvent au sous-sol. Nous disposerons d'un four central, beaucoup plus pratique que le mural dont nous nous servons, et de vrais espaces pour dresser les assiettes. Tout sera beaucoup plus pratique à l'usage !* » La réception sera également placée dans le nouveau bâtiment. « *Nous pourrions ainsi recevoir nos hôtes venus s'installer dans leurs chambres sans qu'ils ne croisent les clients du restaurant attablés en terrasse et qu'ils ne se dérangent mutuellement* », explique Andresa Toscan, directrice de l'hébergement et de la restauration à Saint-Émilion.

En lieu et place de l'ancienne cuisine sera aménagé un salon, où les clients pourront patienter autour d'un cocktail ou d'un verre de champagne avant de s'attabler, et revenir à l'issue de leur repas

pour prendre un digestif. Et juste à côté, derrière l'actuel accueil, c'est une cave à fromages qui verra le jour. Enfin, trois nouvelles chambres seront aménagées au-dessus des futures cuisines. Les travaux de décoration du nouveau salon et des chambres se feront sous la houlette du décorateur d'intérieur Laurent Château (magasin Cabanes et Château à Bordeaux), déjà en charge de l'aménagement initial du Logis de la Cadène, en 2014 (voir encadré), ainsi que de la Maison de la Cadène, bel hôtel particulier de quatre suites, situé en plein cœur du village à quelques dizaines de mètres du Logis.

Les travaux devraient débuter au cours du mois d'octobre 2022, et Le Logis de la Cadène rouvrira ses portes en mai 2023, paré de ses nouveaux atours.



→ LE FUTUR SALON, OÙ LES CLIENTS POURRONT PATIENTER AUTOUR D'UN APÉRITIF OU D'UN DIGESTIF.
THE FUTURE LOUNGE, WHERE CLIENTS CAN ENJOY A DRINK BEFORE OR AFTER THEIR MEAL.

When Stéphanie de Boüard-Rivoal took over the reins at Angelus in 2012, she developed a number of new projects, one of them being the creation of a hospitality branch of the business. In 2013, the estate's young CEO laid the first stone in the foundation of this project in acquiring the Logis de la Cadène, a legendary institution created in 1848 and located in the heart of Saint-Émilion, which was awarded UNESCO World Heritage of Humanity status. "Our clients would come to see us at Angelus, where they enjoyed a unique experience. But we were often frustrated that we couldn't continue spending time with them beyond the boundaries of the estate. This project provided us with an opportunity to prolong that unique experience and also strengthen our family roots in the Saint-Émilion village," explains Stéphanie de Boüard-Rivoal. The young CEO recruited for the project the talented chef Alexandre Baumard while at the same time undertaking large-scale renovation and refurbishing work in order to offer clients an oasis of calm where they could enjoy fine dining in a cosy, comfortable, warm, family atmosphere. On the first floor, the establishment already had 4 bedrooms. While at first the new owner envisioned a bistro-type cuisine, she was soon persuaded by her chef to turn the establishment into a fine dining venue, where the cuisine would match the quality of the family's wines. In 2017, her decision was rewarded with a first Michelin star for the restaurant.

As time went by, however, the team began to realise that the space at the Logis was too tight for the best service to be provided for its clients. By acquiring the adjacent building in 2021, an extension to the Logis could be carried out, which entailed closing the establishment for a number of months. "The Logis, originally was at the beginning, was more like a house than a restaurant; it wasn't very functional," says Chef Alexandre

Baumard, who is delighted that extension works are now going ahead. "Firstly, the kitchen will be moved into the new building. We're going from 30m² to 70m², and all on one floor, whereas right now the cold room and dishwashing area are downstairs on the floor below. We'll have a central oven, which will be much more practical than the wall oven we currently use, and there'll be plenty of space in which to plate up the food. Everything will be much more functional," he said enthusiastically. The reception will also be located in the new building. "We'll therefore be able to receive our accommodated guests at the restaurant without them having to walk past clients seated on the terrace, and so they won't disturb each other," explains Andresa Toscan, the hospitality manager in Saint-Émilion.

The old kitchen area will be replaced by a lounge, where clients can enjoy an aperitif or a glass of champagne before they sit down to eat, and where they can also return to at the end of their meal for an after-dinner liqueur or cocktail. And just alongside it, behind the present reception room, a cheese cellar will be incorporated. Finally, three new bedrooms will be built above the future kitchens. The interior decoration work for the new lounge and bedrooms will be conducted by interior decorator Laurent Château of the Bordeaux store Cabanes et Châteaux, who was in charge of the initial interior design of the Logis de la Cadène in 2014 (see box below) and also that of the Maison de la Cadène, a delightful hôtel particulier comprising four suites and located in the heart of the village, very close to the Logis de la Cadène.

Works should commence during October 2022, and La Cadène will re-open in all its finery in May 2023.



→ VUE D'UNE SALLE DE BAINS, AMÉNAGÉE PAR LE DÉCORATEUR D'INTÉRIEUR LAURENT CHÂTEAU.
 A VIEW OF A BATHROOM, IN WHICH THE DECOR IS DESIGNED BY INTERIOR DECORATOR LAURENT CHÂTEAU.

Une décoration empreinte de charme chic

Laurent Château est un habitué des lieux. Après avoir piloté l'aménagement intérieur du Logis de la Cadène en 2014, il était naturel que Stéphanie de Boüard-Rivoal lui confie ce nouveau projet. « *Comme en 2014, je vais chiner les meubles et matériaux de manière à assurer une continuité dans le style du Logis, que ce soit pour le nouveau salon ou les trois chambres supplémentaires* », explique-t-il, tout en précisant qu'il apportera quelques touches de nouveauté, notamment pour les luminaires et les pièces de mobilier. Mais la philosophie des lieux restera la même : une maison familiale, où l'on se sent chez soi, dans une atmosphère chaleureuse, confortable et rassurante.

A décor inspired from chic charm

Laurent Château is no stranger to the place. Having conducted the interior design of the Logis de La Cadène in 2014, it was natural that Stéphanie de Boüard-Rivoal should entrust this new project to him. "*As in 2014, I'll be hunting out the best furniture and materials in order to ensure a continuity in the Logis style, both for the new lounge and the three extra bedrooms,*" he explains. He also mentions that a number of new touches will be introduced, in particular in the areas of lighting and furniture pieces. But the philosophy of the place will stay the same: a family house, where you feel at home and chilled in a cosy, comfortable and soothing atmosphere.

Sai- sonna- lité

Seasonality

Thés et vins, si loin et pourtant si proches
Tea and wine, so far apart and yet so close

Le service en salle, ou l'art de conter
une belle histoire
*Table service, or the art of narrating
a beautiful story*

Dépasser les sommets
Surpassing the highest expectations

Joseph Calleja, le ténor chante les louanges
de Saint-Émilion
*The tenor Joseph Calleja
sings the praises of Saint-Émilion*

Angelus, la haute-horlogerie suisse
Angelus, Swiss expertise

La Ferme 1544,
un « rêve » pour se nourrir toujours mieux
*La Ferme 1544, a dream project
for healthier food sourcing*

Promenades routières au Pays basque
« un roadster nommé désir »
*Road trips in the Basque Country:
"a roadster named desire"*

Château Angelus 1953
Château Angelus 1953



76-0112
天
瑞
2008.7

76-0112
天
瑞
2008.7

76-0112
天
瑞
2008.7

76-0112
天
瑞
2008.7

76-0112
天
瑞
2008.7

76-0112
天
瑞
2008.7

56

THÉS *et* VINS,
si LOIN
et POURTANT
si PROCHES

Tea and wine, so far apart and yet so close.

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Issus de deux cultures éloignées,
le vin et le thé ont pourtant
beaucoup en commun.

Originating from cultures in different
parts of the world, wine and tea have
nevertheless much in common.

Comme les grands crus,
ils vont lentement évoluer
avec le temps, développer
de nouveaux arômes,
se complexifier,
pendant que la robe
de la liqueur
va se transformer.

Like Grand Cru wines, they evolve slowly
over time, developing new aromas
and gaining in complexity,
while the colour of the infusion
is transformed.

À quelques pas de la place Monge, dans le 5^e arrondissement de Paris, se dresse un comptoir de thé étonnant, aux murs couleur or ornés de calligraphie chinoise. Pour y pénétrer, il faut montrer patte blanche et attendre qu'on vienne vous ouvrir. Vous voici à la Maison des Trois Thé, le sanctuaire de Yu Hui Tseng, première femme maître du thé dans l'histoire de la Chine. Dans ce lieu qu'elle a créé il y a près de trente ans, madame Tseng possède un vrai trésor, une gamme exceptionnelle de thé, notamment de Chine et de Taïwan, dont une collection incroyable de pu-er millésimés remontant sur plus d'un siècle, conservée dans une cave spécialement étudiée à cet effet. Il s'agit même, sans doute, de la plus belle collection au monde. On pourrait se croire chez un caviste de luxe. Car aussi étonnant que cela puisse paraître, les univers du thé et du vin, éloignés en apparence, sont terriblement proches. Madame Tseng a même été la première à avoir bâti des ponts entre ces deux mondes. De sa rencontre au début des années 1990 avec Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, lui est venue l'idée de créer un langage autour de la dégustation, à l'instar de ce qui se pratique déjà avec le vin. Son parcours l'a également amenée à côtoyer de grands vinificateurs. Il était donc prévisible que son chemin croise celui d'Angelus. « *Les parallèles entre le thé et le vin sont nombreux. Ils ont en commun la notion de terroir, de vieillissement, de complexité aromatique...* », détaille Stéphanie de Boüard-Rivoal.



→ "HER SCENTS OF PU ER", DE ANNA CLARIA OSTASENKO BOGDANOFF,
DOCUMENTAIRE CONSACRÉ À MAÎTRE TSENG
SÉLECTIONNÉ AU HOT DOCS FESTIVAL DE TORONTO 2022.
"HER SCENTS OF PU ER" BY ANNA CLARIA OSTASENKO BOGDANOFF,
A DOCUMENTARY ON MASTER TSENG,
SELECTED AT THE 2022 TORONTO HOT DOCS FESTIVAL.

« *Le lieu de production, la variété et l'âge des théiers sont des éléments déterminants pour la qualité du thé. À l'instar du vin, il faut aussi une personne de talent pour obtenir du jardin la meilleure qualité de feuille* », précise Fabien Maïolino, le directeur de la Maison des Trois Thé. « *Et dans l'élaboration, il faut un savoir-faire exceptionnel comme celui de maître Tseng pour développer la chaîne aromatique, travailler sur les amertumes et les tannins, faire en sorte qu'ils soient fins et élégants, et non agressifs.* » Pour les thé pu-er, originaires de la province du Yunnan, le vieillissement est également un facteur déterminant. Comme les grands crus, ils vont lentement évoluer avec le temps, développer de nouveaux arômes, se complexifier, pendant que la robe de la liqueur va se transformer. Un pu-er de 2020, à la robe jaune pâle, sera plutôt fruité, avec des notes de poire, de litchi, de pêche et d'abricot. Sur le millésime 2000, la robe devient orangée, et des notes de maturation apparaissent (champignons frais, bois, bâton de réglisse...). Avec le millésime rarissime 1950, c'est le grand saut dans le passé. La robe de la liqueur est ambrée, comme un vieux cognac. La tasse est envahie d'arômes d'humus, de trompettes de la mort, de cire d'abeille, de camphre, de fumée de cigare. Et tout comme les grands vins, les tannins s'affinent remarquablement avec le temps.



→ DANS LES CAVES DE LA MAISON DES TROIS THÉS, DES MILLIERS DE THÉS COMPRESSIONNÉS SOUS PLUSIEURS FORMES – GALETTES, BRIQUES, CARRÉS – EN PROVENANCE DE DIFFÉRENTS TERROIRS VIEILLISSENT SOUS LE REGARD EXPERT DE MAÎTRE TSENG. IN THE CELLARS OF LA MAISON DES TROIS THÉS, THOUSANDS OF TEAS COMPRESSED INTO DIFFERENT FORMS – DISCS, BRICKS, SQUARES AND SO ON – SOURCED FROM DIFFERENT TERROIRS AGE UNDER THE EXPERT EYE OF MASTER TSENG.

In the 5th arrondissement of Paris, a short walk from the Place Monge, stands an amazing tea room featuring golden-coloured walls decorated with Chinese calligraphy. To be able to go in, you have to identify yourself first and wait for someone to open the door for you. You then enter La Maison des Trois Thés, the sanctuary of Yu Hui Tseng, the first woman Tea Master in the history of China. Inside this establishment, which she created around thirty years ago, Mrs Tseng possesses a real treasure trove: an exceptional range of teas, mostly from China and Taiwan, among which is an amazing collection of vintages of Pu Er going back more than a century, which are carefully kept in a special purpose-built cellar. It is without doubt the finest collection of teas in the world. For a minute, you'd think you were in a luxury wine cellar, and as surprising as it may seem, the worlds of tea and wine, apparently so far apart, are in fact incredibly close. Mrs Tseng was actually the first person to create links between these two worlds. After having met Philippe Faure-Brac (a Best Sommelier in the World) at the beginning of the 1990s, she hit upon the idea of creating a tasting language for tea, as already existed for wine. Her journey has also brought her into close contact with great winemakers, and it was therefore inevitable that she and Angelus would one day cross paths. *"There are numerous parallels between tea and wine. They share the notions of terroir, ageing processes and aromatic complexity,"* points out Stéphanie de Boüard-Rivoal.

Crucial factors in tea quality are the area where the tea plants are grown and the variety and age of the plants. "As with wine, highly-skilled people are needed to produce the best quality tea leaves," points out Fabien Maïolino, the manager of La Maison des Trois Thés. *"During the tea production process, great savoir-faire like that acquired by Tea Master Mrs Tseng is required to develop the tea's aromatics and to refine the bitter nuances and tannins and ensure that these are elegant and not aggressive."* For her Pu Er teas, which come from Yunnan province, the ageing process is also a key factor. Like Grand Cru wines, they evolve slowly over time, developing new aromas and gaining in complexity, while the colour of the infusion is transformed. A 2020 vintage Pu Er displays a pale yellow colour and has quite fruity aromas expressing notes of pear, lychee, peach and apricot. The 2000 vintage, on the other hand, shows an orangey colour, while more mature notes come through, such as fresh mushrooms, wood and liquorice stick. When we come to the very rare 1950 vintage, this is a leap back into the past. The colour is amber, like an old cognac. The teacup is packed with aromas of humus, horn of plenty mushrooms, beeswax, camphor and cigar smoke. And just like great wine, the tannins have refined amazingly over time.



→ LES GALETTES DE THÉS PU-ER CONDITIONNÉES DANS DES TONGS EN ÉCORCES DE BAMBOU SONT CLASSÉES PAR MILLÉSIMES ET PAR ORIGINE.
THE PU ER TEA DISCS, STACKED IN "TONGS" AND WRAPPED IN BAMBOO HUSKS, ARE CLASSIFIED BY VINTAGE AND ORIGIN.

→ MAÎTRE TSENG ET STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL, UNE RENCONTRE ENTRE LES GRANDS CRUS DE THÉ ET DE VIN QUI OUVRE DES HORIZONS INFINIS DANS L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE.
 MASTER TSENG AND STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL, AN ENCOUNTER BETWEEN THE GRANDS CRUS OF WINE AND TEA, WHICH OFFERS LIMITLESS OPPORTUNITIES IN THE WORLD OF GASTRONOMY.



C'est d'ailleurs cette richesse aromatique qui est incroyable, voire déroutante. « À la différence d'un vin, dont les arômes évoluent lentement dans le verre, ceux du thé se modifient à très grande vitesse. À peine avez-vous perçu un parfum qu'il s'est déjà évanoui pour laisser place à un autre. C'est une des raisons pour lesquelles les sommeliers viennent s'entraîner avec nous, pour travailler leur nez », poursuit maître Tseng.

Mais que vaudraient ces nectars sans une vaisselle adaptée ? Tout comme le vin a besoin d'une verrerie spécialement étudiée pour s'exprimer pleinement, il en est de même pour le thé, afin qu'il se dévoile sous son meilleur jour. « Avec la société Ruyi, j'ai créé la collection Aroma, la première gamme professionnelle de théières et de tasses spécialement adaptées à la préparation et à la dégustation des grands théés, explique Yu Hui Tseng. Il nous a fallu trois ans et demi de recherches et développement pour arriver à ce résultat. Mais grâce à ces outils, sommeliers comme amateurs pourront réussir à coup sûr leur liqueur et la déguster dans les meilleures conditions. »

Toutes ces qualités font bien entendu du thé un excellent compagnon de table. Cela fait longtemps d'ailleurs que maître Tseng travaille avec de grands chefs pour développer ce concept, comme Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Olivier Roellinger (avec lequel elle a développé une série d'épices au thé), Guy Savoy ou encore Alain Senderens. « Monsieur Senderens a d'ailleurs été le premier chef à avoir proposé un menu avec accords mets, théés ou vins », rappelle Fabien Maïolino. Peut-on alors imaginer un repas dans l'un des restaurants de la famille de Boüard de Laforest où se côtoieraient, dans un face-à-face inédit, les grands vins d'Angelus et les théés d'exception de madame Tseng ? « Je fais plus que l'imaginer, j'y travaille depuis déjà un moment, et j'espère pouvoir bientôt le proposer à L'Observatoire du Gabriel, notre restaurant gastronomique bordelais », répond Stéphanie de Boüard-Rivoal, l'œil pétillant.

The aromatic richness is astonishing, even disconcerting. "Unlike wine, the aromas of which develop slowly in the glass, those of tea change very quickly. Barely have you perceived one aroma than it has already disappeared and been replaced by another. That's one of the reasons why sommeliers come and train with us – to practise smelling aromas," says Master Tseng.

But how good would these delicious teas taste without suitable teaware in which to serve them? Just as wine needs specially designed glasses to allow it to express all its qualities, so tea needs the right teaware. "In collaboration with the Ruyi company, I created the Aroma collection, the first professional range of teaware especially adapted to the preparation and tasting of great teas," explains Yu Hui Tseng. "We needed three and a half years of research and development to achieve this work, but thanks to this teaware, sommeliers and tea enthusiasts are guaranteed to make the perfect tea infusion and to taste it in the best possible conditions."

All of these characteristics of course make tea an excellent partner for food. For a long time now, Master Tseng has been working with great chefs such as Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Olivier Roellinger (with whom she developed a series of tea-flavoured spices), Guy Savoy and Alain Senderens. "Monsieur Senderens was in fact the first chef to compose a menu with food and 'wine or tea' pairings," remembers Fabien Maïolino. Perhaps we could imagine one day a meal in one of the de Boüard de Laforest family's restaurants where, as a novel idea, the great wines of Angelus and the outstanding teas of Master Tseng are offered together at the table? "I actually do more than imagine," replies Stéphanie de Boüard-Rivoal with a twinkle in her eye, "I've been working on the idea for some time and hope to offer this soon at the Observatoire du Gabriel, our gastronomic restaurant in Bordeaux!"

Le SERVICE
EN SALLE,
ou L'ART *de*
CONTER
une BELLE
HISTOIRE

*Table service, or the art of narrating
a beautiful story*

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Pour les hôtes du Logis de la Cadène,
tout se passe en salle.
C'est ainsi la qualité du service
qui contribuera à faire de son repas
un moment inoubliable.

For guests of Le Logis de la Cadène,
all the action is at the restaurant table.
The quality of the table service is a key
factor in making a meal
an unforgettable occasion.

→ CABILLAUD CONFIT, CROÛTE D'HERBES, ASPERGES DES LANDES ET JUS BRUN D'ARÊTES PARFUMÉS À LA SARRIETTE.
COD WITH HERB CRUST, ASPARAGUS FROM THE LANDES AND SAVORY HERB-FLAVOURED FISH STOCK.





→ LA TRUFFE FRAÎCHEMENT RÂPÉE DANS L'ASSIETTE SERVIE AUX CLIENTS.
TRUFFLE, FRESHLY GRATED ONTO THE PLATE AND SERVED TO THE GUESTS.

« Nous devons donner
le bon tempo,
accélérer le service
quand il le faut,
ou au contraire le ralentir
pour être en phase
avec les attentes de nos hôtes. »

"We set the tempo of the meal;
we have to work at the right pace
and accelerate the service
when it's necessary or, on the contrary,
slow it down to adapt to whatever
the guests are expecting."

ANDRESA TOSCAN

Déjeuner ou dîner dans un restaurant gastronomique, ça n'est pas que la promesse de goûter des assiettes d'exception. C'est également le plaisir de vivre une expérience multisensorielle mémorable. Avec Andresa Toscan aux commandes, Le Logis de la Cadène s'est donné les moyens de répondre aux envies de ses clients. Le lieu, tout d'abord, dégage un charme inimitable, empreint de naturel et de sérénité. De la place du Marché au bois, à Saint-Émilion, on commence par découvrir la terrasse ornée d'une magnifique glycine. Puis le client pénètre dans les lieux pour être pris en charge par l'équipe de salle qui, tel l'équipage d'une transatlantique de la belle époque, va l'accompagner au long de votre croisière gourmande. « Notre première mission est de sonder nos clients pour comprendre leurs envies, explique Andresa Toscan. Désirent-ils simplement se restaurer et rester dans leur bulle, comme cela peut être le cas par exemple pour un déjeuner d'affaires ? Ou au contraire, ont-ils le temps et l'envie de se laisser porter tout au long de leur repas par le service ? » Dans un cas comme dans l'autre, le personnel va alors s'adapter aux souhaits du convive. « Il faut être passionné pour exercer notre métier. Il ne consiste pas simplement à faire le lien entre la cuisine et le client en lui expliquant les plats. Ce dernier attend une véritable expérience, qu'on lui offre un moment unique et inoubliable », souligne Andresa Toscan. Cela passe notamment par la présentation du produit avant découpe, tels les pigeonneaux ou les viandes fumées et cuites au foin. Le plaisir des yeux avant celui du palais. Vient ensuite le moment du service de l'assiette, puis du nappage de la sauce ou du jus

réduit, de l'émulsion et de la crème, qui achève élégamment le dressage. L'occasion pour l'hôte de passage, s'il en a envie, d'échanger avec le personnel de salle pour se faire expliquer un mode de cuisson, la provenance d'un produit, découvrir les maraîchers ou les éleveurs avec qui le chef travaille... « Le rôle de notre équipe est d'être attentif à nos hôtes. C'est nous qui rythmons le repas, nous devons donner le bon tempo, accélérer le service quand il le faut, ou au contraire le ralentir pour être en phase avec leurs attentes », précise Andresa Toscan.

Saint-Émilion est une terre de Grands Vins. Le client qui se rend pour déjeuner au Logis de la Cadène s'attend donc à y trouver de beaux flacons. Bien entendu, les vins de la famille de Boüard de Laforest sont mis à l'honneur. Là encore, c'est au sommelier de comprendre les envies du client et de proposer les accords les plus justes. Un rôle dévolu avant tout au chef sommelier et directeur de salle, qui a construit au fil des ans une carte des vins particulièrement fournie et de très haut niveau : « Selon les clients, nous devons rassurer ou au contraire surprendre, en proposant des vins inattendus. » C'est encore une occasion d'engager un dialogue, d'expliquer l'origine du cru, du domaine, sa spécificité, la raison pour laquelle l'accord fonctionne... Le chef sommelier n'hésite pas à proposer les vins en accord avec la cuisine du chef Alexandre Baumard.

Au Logis de la Cadène, tout se passe très naturellement avec tact, délicatesse et beaucoup de discrétion, car en fin de compte, l'assiette prime sur le reste !



→ PLATEAU DE MIGNARDISES SUCRÉES. PLATTER OF SWEET MINI-PASTRIES.

Having lunch or dinner at a fine dining establishment isn't just the promise of enjoying outstanding cuisine, it's also the pleasure of an unforgettable, multi-sensorial experience. With Andresa Toscan in charge, Le Logis de la Cadène has ensured that everything has been carefully prepared to satisfy the wishes of its guests. The place itself exudes an inimitable charm that is both natural and spontaneous. As you arrive at the Place du Marché au Bois in Saint-Émilion, the restaurant's terrace, with its magnificent overhanging wisteria flowers, gradually comes into view. Once inside the establishment, as if on a luxury yacht, the restaurant team looks after your every need, accompanying you throughout the whole of your fine dining cruise. *"Our first mission is to discreetly sound out the wishes of our guests,"* explains Andresa Toscan. *"Do they simply want to have a meal undisturbed, as may be the case for a business lunch, for example? Or on the other hand, do they have the time and desire to relax and let themselves be guided by the service throughout the whole of the meal?"* Either way, the team adapts to the wishes of the guests. *"In our profession, we need to feel a passion for*



our work. It's not just about liaising between the kitchen and the guests and explaining the dishes to them. Guests look forward to a real fine dining experience and want the occasion to be unique, one that they will always remember," stresses Andresa Toscan. As part of this experience, the food is presented to the guests before it is carved, such as squab or meats smoked and cooked in hay, because the first pleasure in fine dining is a visual one, which precedes the enjoyment of actually tasting the dish. Next there is the pleasure of having the dish served to you, followed by the adding of the sauce or reduced jus, emulsion or cream, which elegantly completes the presentation of the course. This is the moment for the guests, if they so wish, to chat with the personnel and find out about the way the food has been cooked, where it was sourced, and which market gardeners and farmers the chef works with. *"Our team's role is to be attentive to our guests. We set the tempo of the meal; we have to work at the right pace and accelerate the service when it's necessary or, on the contrary, slow it down to adapt to whatever the guests are expecting."*

Saint-Émilion is a region of great wines. Clients that come to have lunch at La Cadène expect to find great bottles on the wine list, and naturally, the wines produced by the de Boüard de Laforest family take pride of place on it. Once again, it's for the sommelier to gain an understanding of the sort of wine the guests would like and to suggest the best food and wine pairings accordingly. This is above all the role of Le Logis de la Cadène head sommelier and restaurant manager, who has over the years built up a comprehensive, very high quality wine list. *"Guests are either reassuringly guided in their choice of wine, or, where appropriate, urged to try something completely different, that they wouldn't normally order."* Again, the serving of the wine is an opportunity to strike up a conversation, explain the origin of the wine, the estate, its specificities, and the reason why the particular food and wine pairing works well. The head sommelier is always ready to recommend wines to pair with Chef Alexandre Baumard's cuisine.

It hardly needs to be said then that at Le Logis de la Cadène, guests enjoy the finest service, which is performed very naturally and with tact, delicacy and discretion, since in the end, it's the food that plays the starring role.

DÉPASSER *les* SOMMETS

*Surpassing the
highest expectations*

STÉPHANIE
de BOÜARD-RIVOAL

LINDSEY
VONN

PROPOS RECUEILLIS PAR INTERVIEW BY
ALICE CONTANCEAU

Avec 82 victoires en Coupe du monde, 3 médailles olympiques et 20 Globes de cristal, Lindsey Vonn est sans conteste l'une des meilleures skieuses de tous les temps.

Ce parcours hors du commun, la jeune femme l'a mené grâce à une détermination sans faille, malgré les accidents et de nombreuses opérations.

Persévérance, courage, abnégation... une discipline de vie chère à Stéphanie de Boüard-Rivoal, depuis dix ans à la tête de Château Angelus, qui avait à cœur de s'entretenir avec la championne sur les valeurs communes qui les animent au quotidien.

With 82 wins in the Skiing World Cup, 3 Olympic medals and 20 crystal globe titles, Lindsey Vonn is unquestionably one of the best female skiers of all time. Her extraordinary success in her sport was achieved through unstinting determination, in spite of accidents and multiple operations.

Her perseverance, courage and self-sacrifice and her disciplined approach to life resonate with Stéphanie de Boüard-Rivoal who, in charge at Château Angelus now for the last ten years, was very eager to talk to the skiing champion about the values they share in their everyday lives.



→ À GAUCHE, STÉPHANIE de BOÜARD-RIVOAL. À DROITE, LINDSEY VONN, L'UNE DES MEILLEURES SKIEUSES DE TOUS LES TEMPS, QUI A REMPORTE 82 VICTOIRES EN COUPE DU MONDE, 3 MÉDAILLES OLYMPIQUES ET 20 GLOBES DE CRISTAL. LEFT: STÉPHANIE de BOÜARD-RIVOAL. RIGHT: LINDSEY VONN, ONE OF THE BEST FEMALE SKIERS OF ALL TIME, HAS ACHIEVED 82 VICTORIES IN THE WORLD CUP AND WON 3 OLYMPIC MEDALS AND 20 CRYSTAL GLOBES.

— *Arriver au sommet ou maintenir l'excellence...*

Qu'y a-t-il de plus difficile ?

LINDSEY VONN : Les deux sont extrêmement difficiles, mais pour moi, maintenir sa place au sommet est le plus compliqué. Vous devez constamment vous surpasser pour devenir meilleure chaque jour, autrement, vous serez toujours dépassée.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : C'est la question que j'ai posée à mon père en reprenant les rênes en 2012. Je m'interroge toujours tandis que pour lui, c'est très clair. Maintenir...

— *Quelles sont les exigences imposées par un vin d'exception tel que Château Angelus ? Celles imposées par le titre de championne olympique ? Ressentez-vous ces exigences comme une pression ?*

LINDSEY VONN : J'aime la pression. Cela me pousse à toujours donner le meilleur de moi-même, au gymnase et en montagne. Les Jeux olympiques sont la plus haute forme de pression dans notre sport, mais nous faisons face à la pression chaque jour, en Coupe du monde et aux championnats du monde. Je pense que gagner sous pression forme un champion.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : Les exigences élevées sont à la mesure de l'attachement et de l'ambition que l'on nourrit pour ce à quoi on s'adonne. Ce sont des exigences de rigueur, d'implication, de capacité à définir un cap et à le conserver, et, dans une certaine mesure, une propension à faire passer l'intérêt du domaine avant son propre intérêt. C'est une pression saine que l'on apprend à gérer et qui, une fois bien apprivoisée, devient un vecteur de performance.

— *La nature est au centre de vos métiers respectifs : la terre, la montagne, le réchauffement climatique, la saisonnalité... Quelle place l'écologie occupe-t-elle dans votre vie ?*

LINDSEY VONN : J'ai vu fondre des glaciers au cours de ma carrière, et c'est terriblement triste. Je suis allée en Autriche pour la première fois quand j'avais 9 ans, et voir désormais à quoi ressemblent les glaciers, c'est stupéfiant ! Le réchauffement climatique est bien réel et devient de plus en plus un défi pour les sports d'hiver comme le ski de compétition. J'essaie d'être consciente de ce que représente mon impact environnemental, principalement avec mon utilisation du plastique et le recours au recyclage.

« Vous devez
constamment
vous surpasser
pour devenir meilleure
chaque jour, autrement,
vous serez
toujours dépassée. »

LINDSEY VONN

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : La nature a toujours été au centre des préoccupations du viticulteur. D'abord parce que son travail est justement soumis aux lois de la nature, et ensuite parce que la notion de respect de la biodiversité concerne son environnement immédiat et quotidien, qui est aussi celui de ses enfants. Nous avons toujours, collectivement et individuellement, en tant que famille, été profondément engagés dans une viticulture vertueuse, saine et durable. Les défis climatiques auxquels nous sommes à présent confrontés imposent, plus que jamais, d'anticiper pour mieux s'adapter.

— *Père et grand-père vous ont transmis à chacune, dès le plus jeune âge, leur passion et leur savoir-faire. Quel regard portez-vous sur ces figures paternelles tutélaires ? Diriez-vous que ceux-ci vous ont également inculqué la détermination ?*

LINDSEY VONN : Mes parents et mes grands-parents ont eu un énorme impact sur mon éthique de travail et mon caractère. Ils m'ont appris à travailler dur et à avoir du cran, à travers leur propre exemple. Je ne serais jamais devenue ce que je suis sans eux.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : Un regard empreint d'amour, bien sûr, mais aussi d'admiration et de gratitude. L'un et l'autre ont su me transmettre cet amour pour nos terres et notre histoire familiale, qui m'ont structurée en tant que personne et ont, d'une certaine manière, conditionné ma vie d'adulte. S'agissant de la détermination, j'aurais tendance à penser qu'il s'agit plutôt d'un trait de caractère personnel, mais il est certain que la leur, particulièrement saillante, a nourri la mienne.



→ LINDSEY VONN DÉVALE LES PENTES.
LINDSEY VONN SLALOMS DOWN THE SLOPES.

— Which is more difficult, getting to the top or maintaining your excellence?

LINDSEY VONN: Both are extremely difficult; but for me, maintaining your rank at the top is trickier. You have to constantly surpass yourself in order to become better every day; otherwise others will surpass you.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: That was the question I asked my father when I took over the estate in 2012. For me, I'm still not sure of the answer, but for him it was very clear: staying at the top was more difficult.

— What demands are put on an outstanding growth like Château Angelus? What demands are put on an Olympic champion? Do you feel that these demands put pressure on you on a personal level?

LINDSEY VONN: I like pressure. It always pushes me into doing the best I can, both in the gym and on the ski slopes. The Olympic Games bring the highest pressure in our sport; but we face pressure on a daily basis, in the World Cup and in the World Championships. I believe that winning under pressure is the making of a champion.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: The demanding standards we have are obviously high and match the attachment and ambition that we have for the estate. We need to exercise rigour, commitment, the ability to set a course and stick to it; and to a certain extent, to put the interests of the estate before our own. It's a healthy pressure, which you learn to cope with, and once brought well under control, it becomes a springboard for performance.

— Nature is at the centre of your respective professions: the land, mountains, global warming and seasonality, for example. What place do ecological issues occupy in your life?

LINDSEY VONN: I've seen glaciers melt during the course of my career, and it's incredibly sad. I went to Austria for the first time when I was 9 years old, and to see what the glaciers have now become is just staggering! Global warming is for real and is becoming more and more of a challenge for winter sports, such as competitive skiing. I try to be aware of the importance of my impact on the environment, mainly in my use of plastic and in recycling.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: Nature has always been central to my concerns as a wine-grower. Firstly, because the wine-grower's work is subject to the laws of nature. Secondly, because the notion of respect for biodiversity impacts on our immediate environment and everyday life, which is also that of our children. As a family, we have always been, both collectively and individually, firmly committed to an healthy viticulture. The climatic challenges with which we are confronted require us, now more than ever, to anticipate the future in order to better adapt to it.

"You have to constantly surpass yourself in order to become better every day; otherwise others will surpass you."

LINDSEY VONN

« Les exigences sont bien évidemment élevées, elles sont à la mesure de l'attachement et de l'ambition que l'on nourrit pour le domaine. »

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

— *Mener une course contre la montre, se résoudre au timing de la nature... Le temps impose patience et pugnacité. Cette forme de lâcher-prise est-elle difficile lorsque l'on est au plus haut niveau ?*

LINDSEY VONN : Il y a incontestablement un exercice de patience avec la nature et son enjeu dans le ski de compétition. On fait constamment face au temps et aux conditions météorologiques difficiles, et l'on doit être prêts lorsque les conditions permettent à la course de continuer. Je dis souvent que c'est un jeu de « dépêchez-vous et attendez ».

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : Je crois que l'on appréhende les choses différemment lorsque l'on est soumis à une pression constante et que, une fois ce paramètre intégré, la pression devient une des composantes constitutives de ce que nous sommes et de ce que nous faisons. Il me semble que quand celle-ci nous stimule, on ne lâche plus jamais véritablement prise. La pression nous habite, elle devient ce compagnon discret et silencieux, mais omniprésent, qui nous aide à nous dépasser quand les circonstances l'exigent.

— *La quête de précision et de technicité peut engendrer des échecs, voire, dans le cas du ski à très haut niveau, des accidents. Que vous enseignent ces épreuves de vie ?*

LINDSEY VONN : Si vous ne chutez pas en ski de compétition, c'est que vous ne poussez pas les limites assez loin. L'échec est le meilleur moyen d'apprendre. J'ai appris beaucoup plus de mes échecs que de mes succès, et c'est justement vraiment un échec si vous n'apprenez pas de cela. Personne n'arrive au sommet de quoi que ce soit dans la vie sans un revers ou un échec. Cela fait partie du processus et cela m'a appris à persévérer, quoi que la vie me réserve !



→ STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL DÉGUSTE LES ASSEMBLAGES D'UN FUTUR GRAND VIN. STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL TASTES THE BLENDS OF A FUTURE GREAT WINE.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : Je pense qu'elles nous enseignent que rien n'est jamais acquis, et que ce qui est réellement gratifiant se mérite. Elles nous permettent également de réaliser que la dynamique est aussi importante, sinon plus, que le résultat lui-même, que la frontière entre la réussite et l'échec est parfois ténue, et que, finalement, ce qui importe est de faire le maximum en fonction des moyens dont nous disposons. Il faut prendre suffisamment de recul et de hauteur pour parvenir à digérer l'échec et à en retirer un enseignement qui s'avèrera positif à quelques égards futurs.

— *Qu'est-ce que la technologie a apporté dans vos univers respectifs ?*

LINDSEY VONN : La technologie a beaucoup changé tout au long de ma carrière. De l'équipement de ski au suivi de la condition physique. Vous devez vous adapter constamment et, en général, celui qui s'adapte le plus rapidement dispose d'un avantage !

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : Une grande rapidité d'information, d'analyse et d'exécution, principalement. Le cœur de notre activité reste soumis aux rythmes millénaires de la nature, et à ses lois implacables contre lesquelles la technologie ne peut que peu de chose.

— *Your fathers and grandfathers have passed on to each of you, from a very young age, their passion and know-how. How do you look on these paternal guardian figures? Were they the ones who instilled in you your determination?*

LINDSEY VONN: My parents and grandparents had a huge impact on my work ethic and my character. Through their own example, they taught me to work hard and be gutsy. I would never have become what I am without them.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: I look on them with love of course but also with admiration and profound gratitude. Both of them passed on to me a love for our land and our family history, which has structured me as a person and has in a certain way conditioned my adult life.

As for determination, I tend to think that this is more of a personal trait of character. However, I'm sure that their determination, which was very striking, fed into mine.

— *Racing against the clock and having to adapt to nature's timing must require patience and tenacity. Is it difficult when you are at the top to conform to time constraints?*

LINDSEY VONN: Unquestionably, you have to be patient with nature and accept how it might affect ski competitions. We're always confronted with time issues and tricky weather conditions, and we have to be ready when conditions allow a competition to resume. I always say that it's a game of "hurry up and wait".

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: I think we approach things differently when we're under constant pressure, and once we've taken this parameter on board, pressure becomes one of the constituent components of what we are and what we do. I feel that when it stimulates us, we never let things get on top of us. Pressure lives inside us and becomes this discreet and silent but omnipresent companion which helps us to surpass ourselves when circumstances demand it.

— *The pursuit of precision and technical excellence can lead to failures, even accidents in the case of top level skiing! What have these challenges in life taught you?*

LINDSEY VONN: If you never have a fall in competitive skiing, then you're not pushing your limits far enough. Failure is the best means of learning. I've learnt much more from my setbacks than from my successes. They can only be called failures if you don't learn from them. Nobody gets to the top in anything in life without a setback or a failure. It's part of the process of going forward, and it's taught me to persevere in life, whatever may lie around the corner!

"The demanding standards we have are obviously high and match the attachment and ambition that we have for the estate."

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: I think that they teach us that nothing can be taken for granted, and that the gratifying things in life have to be earned. They also help us realise that the process is as important, if not more so, than the result itself. The line between success and failure is sometimes tenuous, and at the end of the day what matters most is doing our best with whatever means we have at our disposal. When setbacks occur, we need to take a big enough step back, so as to be able to take the positives from the experience and move forward towards the future.

— *What has technology brought to your respective worlds?*

LINDSEY VONN: Technology has changed a great deal throughout my career. From skiing equipment to the material for monitoring our physical fitness. You have to adapt constantly and, generally speaking, those who adapt the quickest gain an advantage!

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: Mainly speed of information, analysis and execution. The core of our activity remains subject to the age-old rhythms of nature and its implacable laws, against which technology can do only very little.



→ JOSEPH CALLEJA, LE TÉNOR MALTAIS, AMOUREUX DE SAINT-ÉMILION. JOSEPH CALLEJA, THE MALTESE TENOR, A HUGE FAN OF SAINT-ÉMILION.

JOSEPH CALLEJA,
le TÉNOR
CHANTE
les LOUANGES
de SAINT-ÉMILION

*The tenor Joseph Calleja
sings the praises of Saint-Émilion*

JEAN BERTHELOT

Amoureux de la ville et du vin
de Saint-Émilion, le ténor maltais
Joseph Calleja en est devenu
membre de la Jurade.

In love with the village
and wines of Saint-Émilion,
the Maltese tenor was inducted
into the Saint-Émilion Jurade.

« Grâce à
mon amitié avec
certains propriétaires
de châteaux,
dont Angelus,
j'ai eu la chance
de visiter cette ville
incroyable
et de m'y attacher. »

« Nous sommes une très, très ancienne civilisation. Rendez-vous compte, nous étions là 5 000 ans avant Jésus-Christ. Malte est aussi le pays le plus catholique du monde : il y a plus d'églises ici qu'au Vatican ! Or, quand il y a des églises, il y a du chant. C'est comme cela que la passion m'est d'abord venue. Elle ne m'a plus vraiment quitté. » D'aussi loin qu'il s'en souvienne, ou presque, le ténor maltais Joseph Calleja a toujours chanté. Enfant de chœur, il intègre ensuite très tôt un groupe de rock. Mais la véritable révélation arrive vers 13 ans : « J'ai vu une vidéo de Mario Lanza interprétant Le Grand Caruso. J'ai aussitôt voulu chanter comme lui », se souvient le quadragénaire. Pour tenter d'imiter l'acteur et ténor américain d'origine italienne, Joseph s'appuie sur l'expérience de son premier maestro, Paul Asciak, lui-même ancien ténor. Entre 1994 et 1997, l'aîné va guider son cadet en le faisant chanter, bien sûr, « mais surtout écouter, étudier la musique, écouter encore, comprendre la technique, écouter toujours, les ténors du passé, des musiques très différentes... » Un travail dantesque, cinq jours par semaine, qui affine le don de Joseph pour son art. « Travailler beaucoup, c'est indispensable. Mais si l'on n'a pas la chance d'avoir naturellement un talent, on ne peut pas y arriver. Moi j'avais une voix qui me permettait, sans forcer, de sortir des sons que l'on pouvait entendre dans des opéras. Cela, tu l'as ou pas », assure le ténor.

SIMPLE ET COMPLEXE À LA FOIS

À 19 ans, la carrière du Maltais se lance : il est Macduff dans *Macbeth* de Verdi, monté sur la prestigieuse scène du théâtre Astra de l'île de Gozo, dans son pays. Cette même année, en 1997, il reçoit un prix au concours international de chant Hans Gabor Belvedere de l'Opéra de chambre de Vienne. Quelques mois plus tard, en 1998, il remporte le premier grand prix du concours Caruso de Milan. Le début d'une trajectoire qui reste aujourd'hui ascendante, ponctuée de moments d'exception. « Je me souviens par exemple de trois jours passés à la Maison Blanche, à l'époque où Barack Obama était président des États-Unis. J'avais dansé avec Glenn Close et bu avec Snoop Dog », sourit Joseph Calleja, qui apprécie autant « le heavy metal que le rock, Elvis que Queen ou Bing Crosby. Je ne rejette pas tel ou tel style par principe, surtout pas. Pour moi, il n'y a que deux genres de musique : la bonne ou la mauvaise. » Plus récemment, en novembre dernier, Joseph Calleja a fait ses débuts à l'Opéra de Paris, dans *Rigoletto* de Verdi. Il en garde un souvenir ému. « Parce que le lieu est une institution, évidemment. Mais aussi parce que je suis très attaché à la France, notamment en raison de sa gastronomie. Le chocolat que l'on trouve à Paris, c'est fantastique. Et puis il y a bien sûr le vin. » Dans sa « petite cave », le Maltais conserve tout de même plus de 4 000 bouteilles.

JOSEPH CALLEJA

“Thanks to the friendship I share with certain chateau owners, such as Angelus, I've been lucky enough to visit some of these amazing places, and I've grown attached to them.”

« Des vins italiens, américains, bourguignons... Mais surtout de Bordeaux et de Saint-Émilion. Grâce à mon amitié avec certains propriétaires de châteaux, dont Angelus, j'ai eu la chance de visiter cette ville incroyable et de m'y attacher. » De se sentir, aussi, viscéralement proche de ses vins. « Ils sont tellement reconnaissables, si parfumés... Je sais bien que c'est un oxymore, mais ils sont simples et complexes à la fois. Quand on met le nez dans l'un de ces vins, on est immédiatement transporté à Saint-Émilion. Dès que je le respire, je vois un monsieur en robe rouge », sourit le ténor. Et il sait de quoi il parle, lui qui a été intronisé à la Jurade de Saint-Émilion il y a une dizaine d'années. Et qui a chanté dans l'église collégiale, en 2012, s'abstenant ce jour-là de goûter au vin. « Ce n'est pas très bon pour la voix, alors j'évite. Je me rattrape quand je ne chante pas. On fait de grands repas chez moi, avec des amis, on cuisine au feu de bois des viandes qui n'entraveront pas le goût du vin... Du saint-émilion, évidemment, le plus souvent ! »



→ JOSEPH CALLEJA INTRONISÉ À LA JURADE DE SAINT-ÉMILION LE 13 SEPTEMBRE 2009, LORS DU BAN DES VENDANGES. JOSEPH CALLEJA, INDUCTED INTO THE SAINT-ÉMILION JURADE ON 13TH SEPTEMBER 2009, DURING THE "BAN DES VENDANGES".

"We are a very, very ancient civilisation. We already existed 5,000 years before Jesus Christ – just imagine! Malta is also the most Catholic country in the world: there are more churches in Malta than in Vatican City! And if you have churches, you have singing. That's how my love of singing came about! And I still have that love." Just about as far back as he can remember, the Maltese tenor Joseph Calleja has always sung. Having been in the church choir as a boy, he then joined a rock group at a very young age. But his real inspiration came when he was about 13 years old: "I saw a video of Mario Lanza singing *The Great Caruso*. I straightaway wanted to sing like him," remembers Joseph, now in his forties. In order to try and imitate the American actor and tenor (who was of Italian origin), Joseph built on the experience he'd gained with his first tutor, Paul Asciak – himself a former tenor. Between 1994 and 1997, the Master guided his pupil, getting him to practise his singing, of course, "but above all teaching me to listen, study music, listen some more, understand technique,

and listen again and again to the tenors of the past, as well as all sorts of other music." Joseph undertook a colossal amount of work, practising five days a week in order to refine the gift that he had for his art. "I had to work a lot, it was essential. But if you aren't lucky enough to have natural talent, you just don't make it. I had a voice which enabled me, without forcing, to produce sounds that you could hear in operas. You either have that or you don't," says the tenor.

"BOTH SIMPLE AND COMPLEX"

Joseph Calleja was only 19 when he made his operatic debut as Macduff in Verdi's *Macbeth* at the prestigious Astra theatre on the island of Gozo, in his native country. During the same year, in 1997, he won an award in Vienna at the Hans Gabor Belvedere International Singing Competition. A few months later, in 1998, he won the Caruso Competition in Milan. It was the beginning of a career that has been on an upward trajectory ever since and has provided some outstanding experiences for him. "I remember for example three days I spent at the White House, when Barack Obama was the United States president. I danced with Glenn Close and had drinks with Snoop Dogg," says Calleja with a smile. Joseph enjoys both heavy metal and rock music, loves Elvis and Queen, as well as Bing Crosby. "I don't ever reject such and such a style on principle – absolutely not. There are only two types of music for me: good or bad." Last November, Joseph Calleja made his début at L'Opéra de Paris, in Verdi's *Rigoletto*. It was an emotional moment for him, "because the place is an institution, and also because I'm very fond of France and its gastronomy. The chocolate you find in Paris is just fantastic. And of course there's the wine, too." In his "little wine cellar", he has some 4,000 bottles. "I've got Italian and American wines, Burgundies and above all Bordeaux – especially Saint-Émilion. Thanks to the friendship I share with certain château owners, such as Angelus, I've been lucky enough to visit some of these amazing places, and I've grown attached to them." He also feels a great closeness to Saint-Émilion wines. "They're so recognisable, so perfumed. I know it's an oxymoron, but the wines of Saint-Émilion are simple and complex at the same time. When you put your nose into the glass you're immediately transported to the area. In fact, as soon as I smell a Saint-Émilion, I see a gentleman cloaked in red," smiles Joseph in a nod to his induction into the Saint-Émilion Jurade about ten years ago. He also sang in Saint-Émilion's collegiate church in 2012; on that occasion however, he abstained from tasting any wine. "It's not very good for your voice, so I avoid it when singing. I make up for it though when I'm not singing. We organise some great meals with friends at my place; we grill meat over a wood fire – the sort of food that doesn't get in the way of the taste of the wine, which is most often a Saint-Émilion – that goes without saying!"

ANGELUS, *la* HAUTE HORLOGERIE SUISSE

Angelus, Swiss expertise

JEAN BERTHELOT

La manufacture d'horlogerie suisse Angelus partage avec le domaine viticole éponyme des valeurs de transmission, d'excellence et d'audace, dans le respect de la tradition. En témoigne sa dernière création, le Chronodate, dévoilée au printemps.

The Swiss timepiece manufacturer Angelus shares with the eponymous wine estate values of transmission, excellence and boldness, while maintaining its respect for tradition. Its latest creation, the Chronodate, which came out last spring, is a fine example of these values.



→ CHRONODATE TITANIUM & BLANC, ÉDITION LIMITÉE À 25 PIÈCES.
CHRONODATE TITANIUM WHITE, A LIMITED EDITION OF 25 PIECES.

« Il y a, dans un cas
comme dans l'autre,
cette culture,
cette recherche du luxe
de l'esthétique,
et de l'hédonisme
qu'ont les personnes
qui achètent ou dégustent
les produits. »

"In both cases there is a culture of luxury,
a search for excellence. And there is that special
pleasure experienced by those people
that purchase and taste the products."

BERTRAND SAVARY

D'Angelus à Angelus, il n'y a qu'un grand pas, une frontière formée par les Alpes entre le château et la manufacture suisse de montres de luxe qui est son homonyme. Fondée en 1891 au Locle, dans le canton de Neuchâtel, la prestigieuse maison a notamment marqué l'histoire de l'horlogerie en proposant, dès 1942, le tout premier chronographe de série équipé d'un calendrier. Mais la « crise du quartz » dès les années 1970, soit l'arrivée massive de montres équipées de cette technologie, bouleverse les équilibres et affaiblit grandement Angelus. Il faut attendre le XXI^e siècle, et en particulier son rachat par la Manufacture La Joux-Perret en 2011, pour la voir revenir sur le devant de la scène. « Nous sommes ainsi l'une des rares maisons suisses à produire notre propre tourbillon », indique Bertrand Savary, président de la marque. Cette complication horlogère, qui améliore la précision des montres mécaniques, est révélatrice d'un savoir-faire certain, sur lequel capitalise Angelus, redevenu l'un des fleurons suisses du secteur. « Même si notre nom reste encore confidentiel, observe Bertrand Savary, il est très connu des collectionneurs. Chaque mouvement est entièrement développé, usiné, assemblé et réglé au sein de notre maison. Les éléments de l'habillage tels que cadrans, bracelets, boîtiers sont, quant à eux, fabriqués localement, dans un rayon de moins de 100 kilomètres de notre manufacture. Nous travaillons aussi sur des matériaux novateurs, tels que le carbone, le titane, l'or, nous poussons les limites en matière de design et de développement. »



→ BERTRAND SAVARY, PRÉSIDENT DES MARQUES ANGELUS
ET ARNOLD & SON. BERTRAND SAVARY, CEO OF THE ANGELUS BRANDS
AND ARNOLD & SON.

UN AMOUR DE LA TRANSMISSION

En témoigne "Chronodate", le nouveau chronographe présenté par la marque lors du salon Watches and Wonders de Genève, début avril 2022. « *Technologiquement, l'une des montres les plus abouties, qui bénéficie de la griffe de nos jeunes designers, à qui nous avons donné carte blanche en les accompagnant pour conserver des éléments traditionnels, tels que la forme des aiguilles, rappelant le Chronodate originel de 1942 avec son indicateur de date périphérique* », détaille Bertrand Savary.

Ce mélange entre respect de la tradition et capacité d'innovation rapproche les deux Angelus, selon le président de la marque suisse. « *Il y a, dans un cas comme dans l'autre, cette culture, cette recherche du luxe de l'esthétique, et de l'hédonisme qu'ont les personnes qui achètent ou dégustent les produits.. En créant des ponts entre nos deux maisons, de nombreux amateurs vont apprécier les deux univers. Les amoureux des montres découvriront le monde du vin, et inversement : dans les deux cas, c'est en observant la manière dont sont fabriquées les choses qu'on les savoure plus encore* », estime Bertrand Savary. Et comme les meilleurs vins, les plus belles montres – à condition qu'elles soient bien entretenues – vieillissent à merveille, et voient leur cote grimper à mesure que le temps passe...

From one Angelus to the other, between the wine château and the Swiss luxury wristwatches brand which is its homonym, there's just one step, albeit a giant one across the Alps. Founded in 1891 in Le Locle, in the canton of Neuchâtel, the prestigious timepiece house marked the history of horological manufacture when it released in 1942 the very first wristwatch chronograph with calendar. However, the "quartz crisis" in the 1970s (when wristwatches made with quartz technology massively invaded the market) disrupted the balances and greatly weakened the Angelus house. It was not until the 21st century, and more specifically when the house was bought up by the La Joux-Perret manufacture in 2011, that it was able to regain its prominence. "We are one of the very few Swiss houses that produce their own tourbillon," says Bertrand Savary, the brand's CEO. This timepiece complication, which improves the precision of mechanical watches, is a clear example of the house's unquestionable savoir-faire, on which Angelus is capitalising, having once again become one of the jewels of the Swiss timepiece sector. "While our name remains somewhat confidential," observes Bertrand Savary, "it is very well known by collectors. Each movement is entirely designed, produced, finished, assembled, regulated and tested in-house. Such elements as watch faces, straps and bracelets, and boxes are made locally within a radius of 100 kilometres from our manufacture. We are also working on pioneering materials such as carbon, titanium and gold, and we are breaking new ground in terms of design and development."

A "LOVE OF TRANSMISSION"

The house's attachment to passing down skills from generation to generation is reflected in Chronodate, the new chronograph that was showcased by the brand during Geneva Watches and



→ CHRONODATE TITANIUM & BLEU, ÉDITION LIMITÉE DE 25 PIÈCES.
CHRONODATE TITANIUM BLUE, A LIMITED EDITION OF 25 PIECES.

Wonders in early April 2022. "Technologically, it is one of the most accomplished wristwatches and has benefited from the touches brought by our two young designers, to whom we gave carte blanche while also accompanying them closely in order to preserve traditional features, such as the shape of the hands, recalling the original 1942 Chronodate with its peripheral date display," adds Bertrand Savary.

This mix of respect for tradition and capacity for innovation is shared by both Angelus houses in the opinion of the Swiss brand's CEO. "In both cases there is a love of transmission, of passing down skills that are acquired from generation to generation. There is also a culture, a pursuit of luxury, hedonism and the esthetical.. And there is that special pleasure experienced by those people that purchase and taste the products. In creating bridges between our two houses, numerous enthusiasts will appreciate both worlds. Wristwatch-enthusiasts will discover the world of wine and vice-versa. In both cases, by observing the way in which things are made, you appreciate and savour them all the more," considers Bertrand Savary. And just like top wines, the finest wristwatches (as long as they are well looked after) age wonderfully well and increase in value over the years.

La FERME
1544,
un « RÊVE »
pour SE NOURRIR
TOUJOURS
MIEUX

*La Ferme 1544, a dream project
for healthier food sourcing*

JEAN BERTHELOT

Château Angelus vient d'acquérir une ferme de neuf hectares à Saint-Loubès. Légumes de saison, fruits frais, mais aussi volaille, céréales et champignons : la récolte de la ferme viendra alimenter les cuisines des restaurants de la famille de Boüard.

Château Angelus has just acquired a nine-hectare farm in Saint-Loubès. Seasonal vegetables, fresh fruit as well as poultry, cereals and mushrooms will feature at the farm. The produce harvested there will supply the kitchens of the de Boüard family's restaurants.



→ L'UNE DES VACHES INSTALLÉES SUR UNE PARCELLE EN JACHÈRE À ANGELUS. ONE OF THE COWS ON A PLOT OF FALLOW LAND AT ANGELUS.

L'exploitation a été baptisée "La Ferme 1544" – discret hommage à l'histoire familiale des de Boüard. En effet, les premières traces de l'implantation régionale de la famille remontent à 1544, lorsque Georges Boüard, bourgeois, avocat au Parlement et jurat de la ville de Bordeaux, s'est installé à Saint-Émilion.

The estate has been dubbed "La Ferme 1544" as a subtle tribute to the history of the de Boüard family. The first traces of the family in the region date back to 1544, when Georges Boüard, a Bourgeois, lawyer in Parliament and Jurat of Bordeaux, settled in Saint-Émilion.



→ LE CHEF ALEXANDRE BAUMARD ET FRANÇOIS LÉZIAN, DIRECTEUR DU PROJET ET RESPONSABLE DU PÔLE VITICOLE D'ANGELUS.
CHEF ALEXANDRE BAUMARD AND FRANCOIS LÉZIAN, PROJECT MANAGER AND VINE-GROWING RESEARCH STATION MANAGER AT ANGELUS.

« Pouvoir ainsi faire pousser ce que je vais cuisiner ensuite, c'est fantastique. Cela va permettre de tout maîtriser, du début à la fin du cycle de l'aliment. »

"It's great to be able to cook what I've grown myself. It gives me control over everything from the beginning to the end of the food's cycle."

ALEXANDRE BAUMARD

« C'est un rêve de gosse ! » Le sourire d'Alexandre Baumard est éloquent. Voilà longtemps que le chef étoilé caressait le rêve de ravitailler les cuisines des restaurants de la famille de Boüard de Laforest (Logis de la Cadène à Saint-Émilion, L'Observatoire et le Bistrot du Gabriel à Bordeaux) de sa propre cueillette. Les années passant, ce rêve s'est mué en un projet concret, porté par Stéphanie de Boüard-Rivoal. « Je suis petit-fils d'agriculteur, et mon père a toujours cultivé un potager dans lequel nous allions cueillir les légumes pour le repas », se souvient Alexandre Baumard. Alors, pour moi, pouvoir ainsi planter ce que je vais cuisiner ensuite, c'est fantastique. Cela va permettre de tout maîtriser, du début à la fin du cycle de l'aliment. » Les vignes qui étaient jusqu'alors présentes sur la propriété ont été arrachées fin avril, et les premières plantations ont suivi après un travail d'aération et de stimulation microbienne des sols. Principalement du maïs, des microvégétaux, « pour le moment, en attendant de voir quelles sont les caractéristiques de la terre », précise le chef. La ferme permettra aussi de réduire les déchets des restaurants. « Cela me fait mal au cœur de voir tout ce qu'on jette, les quantités que représentent les épluchures de légumes, certains restes de viande qu'on ne peut utiliser pour faire du jus... J'aime nourrir les gens, pas les poubelles ! Bien sûr, on limite déjà ce qu'on jette, comme le plastique. Mais là, on pourra tout récupérer pour en faire du compost. Notre objectif, à terme, est très clair : zéro déchet. »



→ AVEC LES BERGES DE LA DORDOGNE, LA FERME DISPOSERA D'UN ACCÈS FLUVIAL POUR APPROVISIONNER LE RESTAURANT LE GABRIEL. ON THE BANKS OF THE DORDOGNE, THE FARM WILL HAVE ACCESS TO THE RIVER IN ORDER TO SUPPLY THE GABRIEL RESTAURANT.

UN ATOUT AUSSI POUR LA VIGNE

Cet objectif environnemental sous-tend également le lien entre la ferme et les vignes du château Angelus. « *Cela va nous permettre d'enrichir le volet agricole du domaine*, commente François Lézian, responsable du pôle viticole. *Dans le temps, il n'y avait que très peu de monocultures, la plupart des exploitations regroupaient diverses cultures, et même de l'élevage, et tout cela s'enrichissait mutuellement. Les systèmes racinaires différents, les alimentations diverses, les restitutions complémentaires permettaient aux sols de se régénérer et de produire en quantité et qualité.* » Au-delà de l'ambition de fournir les restaurants, c'est aussi ce à quoi servira la Ferme 1544 : créer des cultures qui viendront ensuite enrichir la vigne de Château Angelus.

Les animaux ne seront pas absents : « *les poulets pourraient passer six mois à Angelus et six mois à la ferme, par exemple, car eux aussi peuvent être très utiles pour la terre* », explique François Lézian. Après le maïs, devraient suivre des tomates, des courgettes, des fèves, des haricots ou des radis. Sans oublier les arbres fruitiers, qui pourront être utiles pour les pâtisseries. « *Derrière tout cela, il y a cette envie de contribuer à une alimentation saine, savoureuse et vertueuse, de faire passer le message qu'il faut respecter les saisonnalités, être attentif à la provenance des aliments, à leur mode de culture* », reprend Alexandre Baumard. « *Il faut réapprendre à manger, et la ferme est l'un des outils à notre disposition pour faire passer ce message* », conclut le chef.

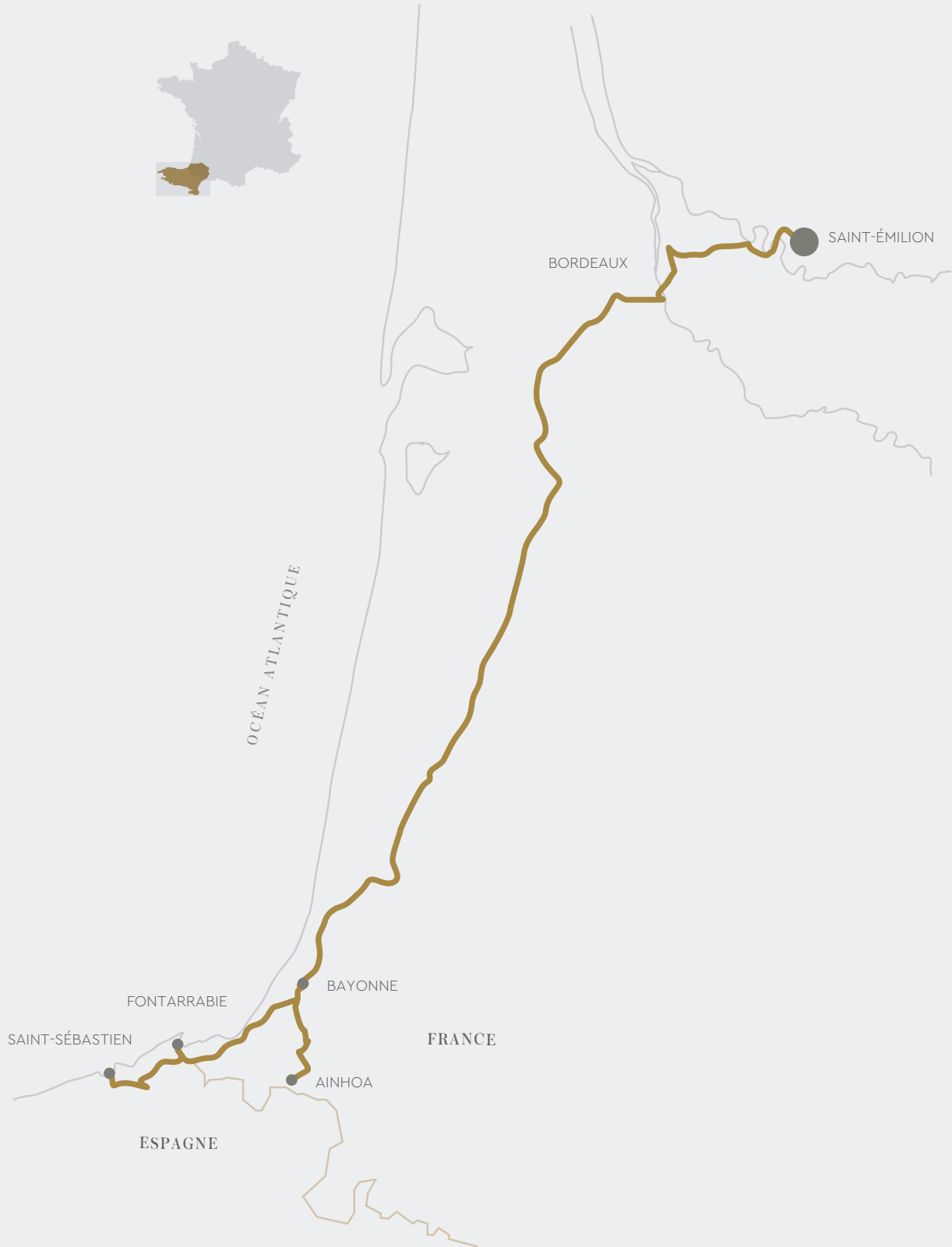


"This is something you dream about as a kid," enthused Alexandre Baumard, whose smile just said it all. For a long time now, the Michelin-starred chef has been dreaming of the opportunity to grow his own produce for the de Boüard de Laforest family's restaurants (Logis de la Cadène in Saint-Émilion and L'Observatoire and the Bistrot du Gabriel in Bordeaux). His dream has now been turned into a very real project, under the management of Stéphanie de Boüard-Rivoal.

"I'm a farmer's grandson, and my father always had a vegetable garden, where we used to go and pick vegetables for our meals," remembers Alexandre Baumard. *"It's great to be able to cook what I've grown myself. It gives me control over everything from the beginning to the end of the food's cycle."* The vines that were on the farm were pulled up at the end of April, and the first vegetables were then planted. These are mostly corn and micro-vegetables *"for now, while we wait to see what the characteristics of the soil are,"* the chef points out. Having a farm will also allow waste at the restaurants to be reduced. *"It saddens me to see what we throw away -the amount of vegetable peelings, left-over bits of meat that we're unable to use to make a jus with. I like to feed people, not rubbish bins! Of course we already limit what we throw out - plastic and so on. But now we can recover everything to make compost. Our ultimate objective is very clear - to achieve zero waste."*

ADVANTAGES FOR THE VINES, TOO

"Eco-friendly aims also underpin the link between the farm and the vines of Château Angelus. The farm will help develop the agricultural component at the wine estate," says François Lézian, the manager of Angelus's vine-growing research station. Many years ago, monoculture farming was rare, most properties practised mixed farming, including livestock breeding, and this had a mutually beneficial effect. Different rooting systems, diverse soil enrichment and complementary restitutions enabled the soils to regenerate and be productive both in terms of quantity and quality. Beyond the ambition of supplying produce for the restaurants, La Ferme 1544 will also serve to create cultures for the enrichment of the vineyard soils of Château Angelus. There will be animals on the farm. *"Chickens could actually spend six months at Angelus and six months at the farm, because these too can be very useful for the soils,"* explains François Lézian. *"Corn should be followed by the planting of tomatoes, courgettes, beans and radishes, not forgetting fruits, which the pastry cooks will take full advantage of. Driving all this is the desire to make a contribution towards a healthy, tasty and virtuous diet, to help get the message across about eating produce in season and being attentive to where food is sourced and how it is grown,"* continues Alexandre Baumard. *"We have to relearn how to eat, and the farm is one of the tools we have at our disposal to pass on that message,"* concludes the chef.



PROMENADES ROUTIÈRES *au* PAYS BASQUE « *un roadster nommé désir* »

*Road trips in the Basque Country:
"a roadster named desire"*

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

Dans l'imaginaire collectif, Aston Martin est synonyme de sportivité et d'élégance. D'harmonie et d'intemporalité. Plusieurs fois vainqueur de la très prestigieuse course d'endurance des 24 Heures du Mans, la marque possède un solide palmarès sportif que sa récente participation à la Formule 1 viendra sans nul doute enrichir.

C'est donc avec une émotion particulière que l'on se glisse derrière le volant du superbe roadster Vantage, se disant que James Bond doit lui aussi éprouver ce genre de satisfaction intense quand, entre deux furieuses courses-poursuites, il peut savourer un moment de quiétude dans l'habitacle chaleureux et confortable de cette magnifique voiture.

Pour profiter des vocalises du V8, et éprouver l'admirable équilibre de ce roadster très affûté, nous avons choisi le Pays basque pour terrain de jeux. Terre bénie dont les gras pâturages, les montagnes escarpées et les longues bandes côtières s'étendent sur deux pays, offrant à l'œil des nuances somptueuses de couleurs et de lumières, qui semblent évoluer en permanence, au gré d'une météo souvent fluctuante. Nous partons ainsi en ballade aux Pays basques français et espagnol.

In the collective imagination, Aston-Martin is synonymous with sportiness and elegance, harmony and timelessness. The brand has won the prestigious Le Mans 24-hour endurance race several times and has a solid sporting record, which will no doubt be enhanced by its recent participation in Formula 1.

Unsurprisingly, it is with particular emotion that we slip behind the wheel of our superb Vantage roadster, imagining that James Bond must also feel this kind of intense satisfaction when, between two furious chases, he savours a moment of tranquillity in the warm and comfortable interior of this magnificent car.

To enjoy the singing of the V8 motor and test out the admirable balance of this very sharp roadster, we chose the Basque Country as our playground. We set off on a walk through the two "Basque Countries" of France and Spain, a blessed land whose lush pastures, rugged mountains and long stretches of coastline run across both countries, offering the sumptuous shades of colour that seem to constantly change with the often-fluctuating weather.

Le coloris de notre voiture est plutôt inhabituel pour une Aston Martin, mais sied bien à l'époque comme à son bouillant tempérament : cet orange très vif, que soulignent par contraste les jantes noires dont la teinte s'accorde à celle de la capote, lui donne un côté canaille qui, tout compte fait, lui va aussi à ravir. Tant et si bien que nous finirons par penser qu'une livrée plus classique donnerait un côté un peu fade à cette voiture si pleine d'entrain et de gaieté.

Ce qui frappe quand on pénètre dans l'habitacle c'est qu'on y est lové comme dans un cocon, dont l'ergonomie est soigneusement étudiée et fait de chaque trajet une expérience à part. La capote se rétracte et disparaît en un laps de temps très bref, et nous voilà au grand air, profitant du soleil comme des vocalises du remarquable V8 qui anime cette sculpturale auto.

The colour of our car is rather unusual for an Aston-Martin, but it suits the era as well as its hot temperament: this very bright orange, which contrasts with the black rims and bonnet, gives it a mischievous side which, suits it very well. So much so that we end up thinking that a more classic livery would make this lively and cheerful car look a bit bland.

What strikes you when you enter the cabin is that you are cocooned in it, with carefully designed ergonomics that make every journey a special experience. The top retracts and disappears in a very short time, and before you know it, you are in the open air, enjoying the sunshine as well as the singing of the remarkable V8 motor that drives this sculpted car.



→ STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL AU VOLANT DU ROADSTER VANTAGE.
STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL BEHIND THE WHEEL
OF THE ROADSTER VANTAGE



→ L'HABITACLE DE CUIR, RAFFINÉ ET ÉLÉGANT SE PRÉSENTE COMME UN COCON SOYEUX. THE REFINED, ELEGANT LEATHER INTERIOR – A SILKY COCOON FOR DRIVER AND PASSENGER.

Saint-Jean-de-Luz & Ciboure

Notre périple, après un long trajet autoroutier au cours duquel notre roadster a montré la facette docile et civilisée de son tempérament, commence à Saint-Jean-de-Luz. Ville royale dans laquelle eurent lieu les noces de Louis XIV et de l'infante d'Espagne et future reine de France, Marie-Thérèse d'Autriche, Saint-Jean-de-Luz est une ravissante cité qui s'étend le long du littoral atlantique. Avant d'entrer dans l'histoire par ce mariage royal, qui mettra un terme à la guerre franco-espagnole qui se déroula entre 1635 et 1659, Saint-Jean-de-Luz est une petite cité mineure, qui relève des chanoines de Bayonne. Modeste port de pêche, repère de corsaires ensuite, elle n'entre de plain-pied dans la modernité que sous le Second Empire, alors que Napoléon III et l'impératrice Eugénie suscitent un fort engouement pour les stations balnéaires nouvellement créées le long du littoral basque.

Ciboure est, en quelque sorte, la continuité de Saint-Jean-de-Luz, et les deux villes qui sont le prolongement l'une de l'autre se font également face de part et d'autre de la baie, fermée par trois digues érigées sur ordre de Napoléon III (ouvrage complété et renforcé par la suite, et qui a fini par avoir raison des assauts de vagues qui grignotaient le littoral et mettaient en péril les quartiers qui le bordaient). Le fort de Socoa, qui matérialise l'extrémité de Ciboure au bord de la baie, a été érigé sous Henri IV pour protéger la ville des incursions et assauts maritimes de la flotte espagnole. Emblématique bâtiment du XVI^e siècle, il domine de ses majestueux remparts la baie d'un côté, l'océan Atlantique de l'autre.



→ LE PORT DE PÊCHE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ.
SAINT-JEAN-DE-LUZ FISHING PORT.



→ ROADSTER VANTAGE ASTON MARTIN.

Saint-Jean-de-Luz & Ciboure

Our journey starts in Saint-Jean-de-Luz, after a long cruise down the motorway during which our roadster showed the docile and civilised side of its temperament. The royal city where the wedding of Louis XIV and the Infanta of Spain and future Queen of France, Maria Theresa of Austria, took place, Saint-Jean-de-Luz is a charming place that stretches along the Atlantic coast. Before making history with the royal wedding that took place there, which put an end to the Franco-Spanish war lasting between 1635 and 1659, Saint-Jean-de-Luz was a minor town under the jurisdiction of the canons of Bayonne. A modest fishing port, then a privateer's hideout, Saint-Jean-de-Luz did not enter the modern world until the Second Empire, when Napoleon III and the Empress Eugenie aroused a great deal of interest in the newly created seaside resorts along the Basque coast.

Ciboure is, in a way, a continuation of Saint-Jean-de-Luz, and the two towns also face each other from either side of the bay, which was closed off by 3 dykes built on the order of Napoleon III (a structure that was subsequently completed and strengthened, and which finally got the better of the onslaughts of the waves, which gradually eroded the coastline, endangering the neighbourhoods that bordered it). The Socoa fort (photo), which marks the boundary of Ciboure at the edge of the bay, was built under Henry IV to protect the town from the incursions and maritime assaults of the Spanish fleet. An emblematic 16th-century building, its majestic ramparts dominate the bay on one side and the Atlantic Ocean on the other.



→ LE FORT DE SOCOA, QUI MATÉRIALISE L'EXTRÉMITÉ DE CIBOURE AU BORD DE LA BAIE. THE SOCOA FORT, BUILT AT THE END OF THE BAY IN CIBOURE



→ PLAT DE FRUITS DE MER AU RESTAURANT CHEZ MATTIN. SEAFOOD DISH SERVED AT CHEZ MATTIN.

CHEZ MATTIN

Porte-étendard de la cuisine basque, véritable institution locale, Chez Mattin est l'un de ces restaurants que rien ne distingue particulièrement de l'extérieur, mais qui sont très courus des initiés. L'atmosphère est chaleureuse et délicieusement surannée, et l'on s'y sent immédiatement comme dans une maison de famille, où bienveillance et spontanéité sont de mise. On y déguste des turbots et des merlus, des chipirons et du ttoro, la spécialité. La carte des vins est des plus honorables, et offre des niveaux de prix très mesurés. On passe chez Mattin un moment hors du temps, savourant chaque bouchée, chaque sourire, et chaque instant.

CHEZ MATTIN

The flagship of Basque cuisine and a real local institution, "Chez Mattin" is one of those restaurants that is not particularly distinctive from the outside, but is very popular with those in the know. The atmosphere is warm and delightfully old-fashioned, and you immediately feel like you are in a family home, where kindness and spontaneity are the order of the day. Here you can taste Turbots and Merlus, chipirons and Ttoro, the house speciality. The highly commendable wine list offers very moderate prices. At Chez Mattin, you will spend a moment out of time, savouring every bite, every smile, and every moment.



→ L'HÔTEL RESTAURANT ÉTOILÉ ITHURRIA, DIRIGÉ PAR LA FAMILLE ISABAL EST UNE INSTITUTION DANS LE PAYSAGE DE LA GASTRONOMIE BASQUE. THE MICHELIN-STARRED ITHURRIA HOTEL-RESTAURANT, RUN BY THE ISABAL FAMILY. AN INSTITUTION IN BASQUE FINE DINING.

ITHURRIA

Institution dans le paysage de la gastronomie basque, Ithurria arbore fièrement son étoile Michelin, qui lui a été décernée pour la première fois en 1967. Actuellement dirigée par la famille Isabal (en double-duo : Isabal frères, mais aussi Isabal père et fils), cette belle maison a une histoire familiale qui dure depuis maintenant quatre générations, et les gardiens du temple veillent scrupuleusement à maintenir sa réputation d'excellence, tout à fait méritée. Le pied de cochon au foie gras ou l'agneau de lait, notamment, sont divinement exécutés. Entre la finesse des mets, d'une fraîcheur irréprochable et préparés avec beaucoup de justesse, une belle carte des vins raisonnablement tarifée, et un service aussi courtois qu'attentif, Ithurria est une étape gastronomique de la plus belle espèce. La maison dispose également d'un hôtel, avec des chambres spacieuses, confortables, à la décoration moderne et élégante.

An institution in the Basque gastronomic landscape, Ithurria proudly displays its Michelin star, which was first awarded in 1967. Currently run by the Isabal family (in double-duo: the Isabal brothers, as well as the Isabal fathers and sons), this beautiful house has a family history that has lasted for four generations, and the guardians of the temple are scrupulous in maintaining the well-deserved reputation of excellence of this fine establishment. The pig's trotter with foie gras and the suckling lamb, for instance, are divinely executed. From the finesse of the dishes, which are irreproachably fresh and prepared with great precision, to fine and reasonably priced wine list, and a service that is as courteous as it is attentive, Ithurria is a gastronomic stop of the finest kind. The establishment also boasts a hotel with spacious, comfortable rooms and modern, elegant décor.



→ LE PETIT VILLAGE AINHOA, RÉPUTÉ COMME L'UN DES PLUS BEAUX DE FRANCE, PRÉSENTE UNE ARCHITECTURE TYPIQUE BASQUE AU CHARME INCONTESTABLE. THE TINY VILLAGE OF AINHOA, RENOWNED AS ONE OF THE MOST BEAUTIFUL IN FRANCE, OFFERS TYPICAL BASQUE ARCHITECTURE OF GREAT CHARM.

Ainhoa

Aux portes de la Navarre, Ainhoa est un petit village basque, de quelque 600 habitants, au charme fou. Considéré par beaucoup comme un des plus beaux villages de France, c'est en tout cas un lieu prisé par les touristes de passage, et réputé à bien des égards. Ses belles façades blanches à volets rouges, joliment alignées, sont typiques de l'architecture basque et il se dégage quelque chose de beau et d'apaisant de cette harmonie architecturale. Nous sommes à une vingtaine de kilomètres de Saint-Jean-de-Luz, et pourtant dans un environnement totalement dépaysant. Du littoral battu par les vents et les vagues nous voici dans des paysages d'alpages aux airs presque montagnards, dans un village hautement pittoresque. On vient y peindre, y savourer la cuisine réputée de l'auberge gastronomique du village, on y croise des marcheurs, des pèlerins, des amoureux de la nature... Ainhoa la belle attire une typologie extrêmement variée de visiteurs qui semblent devoir tous succomber à son charme évident.

At the gateway to Navarre, Ainhoa is a small, charming Basque village of some 600 inhabitants. Considered by many to be one of the most beautiful villages in France, it is in any case a village much sought-after by visiting tourists, and renowned in many respects. Its magnificent white facades with wonderfully aligned red shutters are typical of Basque architecture and there is something beautiful and soothing about this architectural harmony. It is around 20 km from Saint-Jean-de-Luz, and yet in a totally different environment. The wind- and wave-beaten coastline is juxtaposed by a mountain-like landscape of alpine pastures and a highly picturesque village. People come here to paint or to enjoy the renowned gastronomy of the village's gourmet inn (see box). The beautiful Ainhoa also attracts walkers, pilgrims and nature lovers. In short, it attracts an extremely varied range of visitors, all of whom are bound to succumb to its obvious charm.

Saint-Sébastien, capitale basque des arts hôteliers et gastronomiques

Lorsque l'on arrive à Saint-Sébastien, on est d'abord frappé par l'aspect de modernité qui se dégage des abords de la ville, entourée à l'est par des blocs d'immeubles, dont il n'est sans doute pas exagéré de dire qu'ils dégagent une impression assez disgracieuse. Mais à mesure que l'on approche du centre historique, on se prend à admirer les belles allées bordées d'arbres qui longent la rivière Urumea et s'enfoncent dans le cœur de la ville. Une impression de douceur et de sérénité émane de ces allées ombragées que borde la rivière.

Première halte à l'hôtel Maria-Cristina, digne descendant des palaces de la première moitié du XX^e siècle, dans lesquels l'ambiance feutrée et élégante est rehaussée par la dimension historique, et majestueuse, des bâtiments. Au bord de la rivière cette vénérable institution s'est mise au goût du jour sans déroger aux règles tacites de l'hôtellerie d'exception : cadre somptueux, service irréprochable, attentif et discret, décoration élégante et intemporelle, localisation centrale. Nous sommes là dans un de ces refuges de l'élégance, de la quiétude et de la discrétion. On se prend à imaginer croiser au détour d'un couloir l'un des hôtes illustres de cet emblématique lieu de villégiature. À quelques décennies près, nous aurions pu y apercevoir Maurice Ravel, l'incomparable auteur du célèbre *Bolero*, Léon Trotsky, malheureux rival de Joseph Staline alors en exil, ou encore, plus récemment, Alfred Hitchcock ou encore Mick Jagger.

Quelques heures plus tard, c'est vers Lasarte-Oria, à plusieurs kilomètres de Saint-Sébastien, que nous mettons le cap pour rendre visite au plus illustre, et au plus distingué, des chefs espagnols : Martín Berasategui, le magicien aux huit étoiles. Le menu dégustation de cette véritable ambassade du génie culinaire basque offre l'intéressante spécificité de mettre à l'honneur nombre de plats signatures réalisés par le chef depuis 1993, année d'ouverture de son restaurant.

An impression of softness
and serenity emanates
from these shady alleys
bordered by the river.



San Sebastian, the Basque capital of hospitality and gastronomic arts

When you arrive in San Sebastian, the first thing that strikes you is the modern appearance of the city's outskirts, surrounded on the east side by blocks of flats which, it is probably no exaggeration to say, give off a rather unsightly impression. But as you approach the historic centre, you start to admire the beautiful tree-lined avenues that run along the River Urumea and into the heart of the city. An impression of softness and serenity emanates from these shady alleys bordered by the river.

The first stop is the Hotel Maria-Cristina, a worthy descendant of the palaces of the first half of the 20th century, in which the hushed



→ LA BAIE DE SAINT-SÉBASTIEN. THE BAY OF SAN SEBASTIAN.

and elegant atmosphere is enhanced by the historic and majestic aspect of the buildings. On the banks of the river, this venerable institution has been brought up to date without forgetting the unspoken rules of exceptional hotels: sumptuous surroundings, impeccable, attentive and discreet service, elegant and timeless decoration and a central location. Here we are in one of those havens of elegance, tranquillity and discretion. If you close your eyes, you can almost imagine illustrious guests walking down the corridors of this emblematic resort. Only a few decades ago, we could have seen Maurice Ravel, the incomparable composer of the famous Bolero, Leon Trotsky, Joseph Stalin's unfortunate rival in exile, or, more recently, Alfred Hitchcock or even Mick Jagger.

Une impression
de douceur
et de sérénité émane
de ces allées ombragées
que borde la rivière.



→ LE PALACE HÔTEL MARIA-CRISTINA, INSTITUTION MAJESTUEUSE DE LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XX^E SIÈCLE À SAINT-SÉBASTIEN. THE MAJESTIC MARIA-CRISTINA HOTEL PALACE IN SAN SEBASTIAN. AN INSTITUTION DATING FROM THE FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY.

Accueillis très aimablement, nous voilà installés autour d'une table qui fait face à la baie vitrée et au jardin s'étalant en contrebas, confortablement espacée des tables voisines. Le service est incroyablement précis, et impeccablement rythmé. Les serveurs sont visiblement pénétrés par le rôle qu'ils ont à jouer dans cette représentation de la pièce d'un auteur magistral ! S'enchaîneront, à un rythme absolument idéal, sans temps mort, sans attente ni précipitation, les quatorze plats qui composent le menu dégustation, véritable marathon culinaire de ce temple de la gastronomie. Chaque plat est une ode à l'originalité, visuelle autant que gustative. Nous serons, durant les trois heures et demi que durera notre dîner, en proie à mille sentiments : tour à tour transportés, déconcertés, impressionnés, intrigués, stupéfaits, subjugués, amusés, mais toujours conquis et admiratifs du niveau de maîtrise assez peu commun qui permet à un chef de magnifier des ingrédients à priori très simples. Nous retiendrons de cette véritable épopée culinaire des plats aussi originaux que les olives vertes (qui n'en sont pas réellement, et mettent en valeur l'huile davantage que le fruit), la boule croquante de « begihaundi » (une sorte de croustilles de calamar, simple mais sublime au palais), le millefeuille d'anguille fumée et de foie gras (un plat de 1993, audacieux mais furieusement savoureux), la salade de cœur de légumes (renversant visuellement, et étonnamment succulent), ou la langoustine braisée au charbon de bois (un plat relativement simple mais exécuté à la perfection), qui restera peut-être le met majeur d'un dîner qui ne l'est pas moins.

Ce repas remarquablement exécuté, et véritablement hors du commun, a été accompagné d'un champagne Egly-Ouriot 2008, d'une pureté cristalline, qui contrebalance admirablement l'intensité onctueuse, ainsi que d'un Vega Sicilia Unico 2008, qui bien qu'encore un peu jeune laisse entrevoir un très solide potentiel et donne envie de prendre date pour en vérifier l'évolution dans dix ans. C'est un vin robuste, complexe, équilibré, et encore un peu prisonnier de sa gangue d'élevage qui donne des notes de caramel et de vanille doucereuses qui s'estomperont pour laisser percer un fruit probablement très pur et très frais.

Martín Berasategui est à la cuisine ce que le Louvre est à l'histoire : un monument riche de mille nuances, dont chacune donne du relief et de la profondeur aux autres. Un de ces endroits où la palette des sentiments s'exprime à plein, sur des supports différents mais avec toujours pour ligne directrice de sublimer l'idée de départ : surprendre, émouvoir, élever.



→ MARTÍN BERASATEGUI, LE CHEF AUX HUIT ÉTOILES.
MARTÍN BERASATEGUI, THE CHEF WITH EIGHT MICHELIN STARS.

A few hours later, we set off for Lasarte-Oria, a few kilometres from San Sebastian, to visit the most illustrious and distinguished of Spanish chefs: Martín Berasategui, the Master and 8-starred magician. The tasting menu of this true embassy of Basque culinary genius interestingly showcases a number of signature dishes created by the chef since 1993, the year his restaurant opened.

After a warm greeting, we are seated around a table which faces the bay window and the garden below, at a comfortable distance from the neighbouring tables. The service is incredibly precise and impeccably paced. The waiters are visibly moved by the role they have to play in this performance by a master playwright! The 14 courses that make up the tasting menu, a veritable culinary marathon in this temple of gastronomy, follow one another at an absolutely ideal pace, with no dead time, no waiting and no rushing. Each dish is an ode to originality, both visual and gustatory. Over the three-and-a-half-hour dinner, we experience a thousand feelings: in turn transported, disconcerted, impressed, intrigued, stunned, captivated, amused, but always enchanted and admiring the uncommon level of mastery that allows a chef to magnify ingredients that are very simple by themselves. We will remember from this true culinary epic dishes as original as the green olives (which are not really olives, and highlight the oil more than the fruit), the crunchy ball of "begihaundi" (a kind of squid croustilles, simple but sublime on the palate), the millefeuille of smoked eel and foie gras (a dish from 1993, the opening year, bold but



→ EGLY OURIET 2008.



→ RESTAURANT MARTÍN BERASATEGUI. MARTIN BERASATEGUI RESTAURANT.

Chaque plat est une ode
à l'originalité, visuelle
autant que gustative.

Each dish is an ode to originality,
both visual and gustatory.



→ DOS DE MERLU GRILLÉ, ACCOMPAGNÉ D'ÉPINARDS TRUFFÉS ET DE BETTERAVE. FILLET OF HAKE WITH TRUFFLED SPINACH AND BEETROOT.

incredibly tasty), the vegetable heart salad (visually stunning, and surprisingly tasty), and the charcoal-braised rock lobster (a relatively simple dish but executed to perfection), which will perhaps remain the major dish of a dinner that is no less so.

This remarkably executed and truly extraordinary dinner was accompanied by a 2008 Egly-Ouriet champagne, with a crystalline purity that admirably counterbalances the unctuous intensity, as well as a 2008 Vega Sicilia Unico, which, although still a little young, shows very solid potential and makes you want to come back to check how it will age in 10 years. It is a robust, complex and well-balanced wine, still slightly dominated by ageing notes of caramel and sweet vanilla that will fade to reveal undoubtedly very pure and very fresh fruit.

Martin Berasategui is to cooking what the Louvre is to history: a monument rich in a thousand nuances, each of which gives depth to the others. It is one of those places where the palette of emotions is fully expressed, on different media but always with the guideline of sublimating the initial idea: to surprise, move and elevate.

CHÂTEAU ANGELUS *1953* « C'EST *un* CARRÉ *de* SOIE »

"It's a silk scarf!"

ALICE COUTANCEAU

S'il est officiellement en retraite depuis 2013, Serge Dubs, cinquante ans de maison, continue à assurer régulièrement le service à l'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern. Récemment adoubé par ses pairs, gratifié du titre de meilleur sommelier de France 1983 et d'Europe en 1988, puis aurolé l'année suivante du titre suprême de meilleur sommelier du monde*, cet insatiable compétiteur exerce son métier avec l'énergie du premier jour et le goût de la transmission chevillé au corps. Il n'a pas hésité à parcourir les 900 kilomètres qui séparent Saint-Émilion de son Alsace natale pour venir rendre visite à Hubert de Boüard de Lafortest, son ami de longue date. Et déguster aux côtés de Stéphanie de Boüard-Rivoal le millésime 1953, qui, heureux hasard, marque l'année de naissance de ce sommelier d'exception.

* CONCOURS DE L'ASI (ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE)

While officially he's been retired since 2013, Serge Dubs, who has worked fifty years for the same establishment, continues to serve guests at the Auberge de l'Ill in Illhaeusern on a regular basis. Recently decorated by his peers, awarded the title of Best Sommelier of France in 1983 and of Europe in 1988, and then crowned Best Sommelier in the World* the following year, this insatiable competitor continues to practise his profession with the same energy as on his first day of work and with an unquenchable desire to pass on his knowledge. He didn't hesitate for a second to make the 900km trip to Saint-Émilion from his native Alsace to come and see his old friend Hubert de Boüard de Lafortest. And taste alongside Stéphanie de Boüard-Rivoal the 1953 vintage, which as a happy coincidence was the year in which this outstanding sommelier was born.

* THE ASI CONTEST (ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE)



→ SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 1983 ET D'EUROPE EN 1988, PUIS AURÉOLÉ L'ANNÉE SUIVANTE DU TITRE SUPRÊME DE MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE. SERGE DUBS, BEST SOMMELIER OF FRANCE 1983, OF EUROPE IN 1988, AND THEN CROWNED BEST SOMMELIER OF THE WORLD IN THE FOLLOWING YEAR.



→ 1953, UN MILLÉSIME QUI RÉVÈLE LA MAGIE DU TERROIR D'ANGELUS. 1953, A VINTAGE IN WHICH THE MAGIC OF THE ANGELUS TERROIR COMES THROUGH.

Château Angelus 1953

par Serge Dubs

« La robe est nuancée d'un orange éclatant qui n'a pas vieilli. Et lorsque l'on penche le verre, la couleur prend davantage de profondeur. Le visuel est net, le vin est juste un tout petit peu trouble, c'est un léger voile. Dans deux heures, il apparaîtra deux fois plus foncé.

Au nez, il n'y a pas de volatile. Il sent le pruneau bien confit. C'est vivant, il n'y a pas d'agressivité, les muqueuses nasales sont tout à fait calmes. Ce qui me plaît, c'est qu'il y a un côté rose fanée, mais de très bonne famille !

En bouche, le pruneau s'efface et, petit à petit, le côté truffé apparaît. C'est très délicat derrière, avec des arômes tertiaires de sous-bois et de cuir magnifiques ! Il n'est pas en puissance, c'est plutôt un vin élégant, féminin, tout en étant structuré, avec une bonne musculature et du coffre. À l'époque, les vins étaient simplement un peu plus rustiques. Il a une bonne buvabilité,

il est doux, serein, il pousse à boire. Il présente encore une bonne tension derrière, grâce aux tanins. Heureusement avec le temps, ces tanins tapissent le palais, la langue et les joues, les gencives sont calmes, ça fait saliver, c'est encore une très très belle bouteille. Avec l'oxygénation, les tanins prennent un côté onctueux et délicat. C'est un vin qui donne envie d'y revenir, avec un carré d'agneau aux cèpes et un cigare ce doit être formidable ! C'est soft, ça prodigue juste ce qu'il faut de générosité et d'ampleur.

Quand vous avez la chance de déguster des vins comme celui-là, vous retournez des années en arrière... J'ai l'impression d'être encore un jeune sommelier. C'est la seconde fois que je goûte ce millésime, la première fois, c'était il y a une trentaine d'années. Et je me souviens avoir eu exactement la même sensation : c'est un carré de soie Hermès. Il y a de l'histoire dans ce vin, mais je ne veux pas l'intellectualiser, juste le ressentir. Même si l'on saisit le moment, nous avons une déformation professionnelle qui fait que l'on déshabille le vin. Bien sûr, goûter un vin qui a mon âge suscite ma curiosité, et j'y suis sensible. Mais je le transpose dans mon corps : c'est le vin qui m'intéresse, je ne veux pas l'identifier à moi. »

EN COULISSE

« Nous disposons de très beaux millésimes des années 1950 dans l'œnothèque de la propriété. 1953 me ramène à un souvenir vraiment émouvant avec mon grand-père, chez lui, dans sa salle à manger. J'ai eu la chance d'en déguster plusieurs fois avec lui. Son bonheur, c'était d'aller chercher des bouteilles anciennes et de les ouvrir. Et d'ailleurs, c'est pour ça qu'il n'y en a plus beaucoup », relate Stéphanie de Boüard-Rivoal.

« Stéphanie a eu des relations extrêmement privilégiées avec son grand-père, poursuit Hubert de Boüard de Laforest. Ce lien a renforcé l'amour de Stéphanie pour sa propriété, un attachement extrêmement charnel à Angelus qui a aiguisé son intérêt pour le vin et l'a amenée petit à petit à le comprendre... Même moi, j'en apprend tous les jours sur Angelus ! En 1953, c'était une entreprise dans laquelle mon père et mon oncle travaillaient tous les jours, sur les tracteurs. Lorsque je suis arrivé en 1985, Angelus était déjà une icône. Ce n'est pas moi ni Stéphanie qui avons écrit l'histoire de Château Angelus... Entre 1985 et 2015, j'étais tout seul, puis nous avons fait 2015 à quatre mains. Je crois que chaque génération amène quelque chose. »

1953, une année classique

« D'après les souvenirs que j'ai des récits de mon père, 1953 est une année qui s'est faite plutôt en fin de saison, comme souvent à Bordeaux, avec de la chaleur au mois d'août puis fin septembre, relate Hubert de Boüard de Laforest. Début septembre a été plus frais, ce qui donne ce côté un peu tendu, cette fraîcheur. C'est un millésime classique et ensoleillé traditionnel. C'était vraiment le premier millésime des années 1950 avec de l'homogénéité, il est réussi ! »

La magie du terroir se révèle dans ce Château Angelus 1953.

BEHIND THE SCENES

“We've got some very fine vintages from the 1950s in our cellars. The 1953 brings back some emotional memories of being with my grandfather in his dining room at home. I was lucky enough to taste some of these with him on several occasions. He loved going down to the cellar to bring out and uncork old bottles. That's why in fact there are not many of them left!” laughs Stéphanie de Boüard-Rivoal.

“Stéphanie was very close to her grandfather,” continues Hubert de Boüard de Laforest. “That closeness strengthened Stéphanie's love for the estate. It's a deeply physical attachment that she feels for Angelus, which intensified her interest in wine and gradually helped her understand it. Even I get to learn more about Angelus every day! In 1953, it was a small business, in which my father and my uncle worked daily on their tractors. When I arrived in 1985, Angelus was already an icon: it wasn't me or Stéphanie who wrote the story of Château Angelus. Between 1985 and 2015, I was all alone. Then in 2015, the two of us made the vintage. I believe that each generation brings something.”

1953, a classic vintage

“From my memory of what my father told me, 1953 was a year which completed its cycle quite late in the season, as is often the case in Bordeaux, with hot weather in August and then at the end of September,” says Hubert de Boüard de Laforest. “Early September was cooler, and that's what gave that little bit of tension in the wine, that freshness. This is a traditional classic sunny vintage. It was really the first vintage of the 1950s with homogeneous quality. A success!”

The magic of the terroir comes through in this Château Angelus 1953.

Château Angelus 1953

by Serge Dubs

"The wine's colour displays nuances of a brilliant orange hue which has not aged. And as you tilt the glass, the colour takes on a greater depth. The visual aspect is clean, the wine is just a fraction cloudy, it's a very light haze. In a couple of hours, the colour will be twice as deep.

On the nose, no volatile acidity appears. It smells of confit prunes. It's alive. There's no aggressiveness, your nasal mucous membranes are completely calm. What I like in the bouquet is that touch of faded roses, from the vase of a very good family!

On the palate, the prune note gradually disappears and a touch of truffle comes through in a very delicate way, together with magnificent tertiary aromas of forest floor and leather! Not powerful in character, rather it is elegant and feminine, while at the same time well-structured with good body and backbone. Back in those days, wines were simply a bit more rustic. This wine is easy-drinking, it's soft, smooth; you want to drink it for the sheer enjoyment of it. There's still good tension coming through,

thanks to the tannins. Fortunately, over time, the tannins now gently coat the palate, tongue and insides of the cheeks, the gums are calm. The effect is mouth-watering. It's still a very, very good bottle. After aeration, the tannins become smooth and delicate. It's a wine that you want to carry on sipping and to enjoy with a rack of lamb served with cèpe mushrooms, followed by a cigar – that would be amazing! Its texture is soft. The wine offers just the right amount of richness and fullness.

When you're lucky enough to taste wines like this, it takes you back in time. I now suddenly feel like I'm a young sommelier again! Actually, this is the second time I've tasted this vintage; the first time was some thirty years ago, and I remember having exactly the same sensation: I described it as a Hermès silk scarf! There's history in this wine, but I don't want to intellectualise it, I just want to feel it and enjoy it. As sommeliers, even if we seize the moment, we still have the fault of our profession, which is to over-analyse the wine. Tasting a wine that has the same age as me of course arouses my curiosity, and I'm very sensitive to that. But I transpose it into my body: it's the wine that interests me, I don't want to identify it with me."

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

1953

5 mars
5 March

Décès de Joseph Staline, chef de l'URSS au pouvoir depuis 1924. Nikita Khrouchtchev le remplacera à la tête du pays.

Death of Joseph Stalin, head of the USSR since 1924. Nikita Khrushchev then replaced him as the country's leader.

23 mars
23 March

Décès de Raoul Dufy, peintre, graveur et dessinateur français, notamment célèbre pour sa gigantesque décoration pour l'Exposition universelle de 1937, *La Fée électricité*.

Death of Raoul Dufy, the French painter, engraver and designer, who was especially famous for his monumental decoration for the 1937 Universal Exhibition: "The Electricity Fairy".

2 juin
2 June

Elisabeth II est couronnée reine d'Angleterre à l'abbaye de Westminster. C'est également la première retransmission internationale d'un événement en direct, à la télévision.

Elizabeth II was crowned Queen of the United Kingdom at Westminster Abbey. It was also the first live international broadcast of an event on television.

« C'est un vin
qui donne envie
d'y revenir,
avec un carré
d'agneau aux cèpes
et un cigare ce doit être
formidable ! »

SERGE DUBS



→ HUBERT de BOÛARD de LAFOREST, STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL ET SERGE DUBS
À ANGELUS. HUBERT de BOÛARD de LAFOREST, STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL
AND SERGE DUBS AT ANGELUS.

SERGE DUBS, DU BALLON ROND AU VERRE BALLON

« Adolescent, je jouais au Racing Club de Strasbourg en minimes et cadets, mais le métier ne m'a pas permis de continuer le football. J'ai vite choisi ! Et j'ai remplacé la compétition sportive par le concours de sommelier. À mon arrivée à l'Auberge de l'Ill, j'ai eu la chance de rencontrer Jean-Marie Stoeckel, qui était meilleur sommelier de France 1972. Je ne buvais pas d'alcool, je n'aimais pas ça. Mais lorsqu'il parlait de vin, j'avais l'impression de comprendre quelque chose. Et petit à petit, il m'a poussé à m'inscrire au concours de meilleur sommelier d'Alsace, j'avais 21 ans. Grâce à ce monsieur, j'ai remporté deux fois le titre. Puis, mon objectif était de participer au concours du meilleur sommelier de France. Je suis arrivé deux fois deuxième, et la troisième fois, en 1983, j'ai gagné. Ensuite, j'ai tenté le meilleur sommelier d'Europe 1988 (Trophée Ruinart), j'ai gagné dès la première fois, ce qui m'a permis d'entrer en compétition au niveau mondial. Puis, le titre de meilleur sommelier du monde en 1989, après deux tentatives... Moi, je voulais arriver à une compétition, la gagner, et repartir. J'avais la hargne ! Sans ma femme Béatrice derrière moi, je n'aurais rien pu faire. Aujourd'hui, je vais toujours en service, trois jours par semaine. Les clients me le rendent bien, c'est une grande satisfaction. Nous sommes là avant tout pour rendre le client heureux. »

10 décembre
10 December

Le Premier ministre du Royaume-Uni Winston Churchill reçoit le prix Nobel de littérature.

The British Prime Minister Winston Churchill was awarded the Nobel Prize for literature.

FROM PULLING ON A FOOTBALL SHIRT TO PULLING CORKS

“When I was a teenager I played football for the Racing Club de Strasbourg youth team, but my job stopped me playing. I quickly decided which path to take! I gave up sporting competitions and replaced them with sommelier contests. On my arrival at the Auberge de L'Ill, I was lucky enough to meet Jean-Marie Stoeckel, who had won the Best Sommelier of France contest in 1972. I didn't drink alcohol, I didn't like it. But when he talked about wine, I felt I understood something. And slowly, he pushed me into signing up for the Best Sommelier of Alsace contest. I was 21 years old. Thanks to this man, I won the contest twice. My next goal was to compete in the contest for Best Sommelier of France. I won second place twice, and then at the third attempt, in 1983, I won it. I then tried for the Best Sommelier of Europe title in 1988 (Ruinart Trophy), and I won it at the first attempt, which enabled me to compete on an international level. Then after two failed attempts I won Best Sommelier of the World in 1989. I always wanted to take part in a competition, win it and then move on. I was fiercely competitive! Without the support of my wife Béatrice, I would never have managed to do anything. Nowadays, I still work in the restaurant as a sommelier three days a week. The restaurant guests show their appreciation, and that's a great satisfaction for me. Our first duty towards our customers is to make them happy.”

Port- folio



Les visions passéistes de Nicolas Seurot

Nicolas Seurot's visions of the past

Après une formation dans une école d'art, Nicolas Seurot, 50 ans, est devenu créatif publicitaire puis photographe. Son passé de directeur artistique et de création a forgé sa culture et sa passion pour l'image. Véritables tableaux photographiques, « Les visions passéistes » de Nicolas Seurot célèbrent la splendeur de la nature. Des séries en résonance avec les œuvres des peintres des siècles derniers. À la recherche d'une beauté universelle, il réalise des tableaux photographiques, jouant avec les lumières, les couleurs et les techniques d'impression dans le but de raconter de belles histoires autour d'une évasion dans la nature et d'un voyage dans le temps.

After studying at art school, Nicolas Seurot, aged 50, became an advertising designer and photographer. His background as an art director and designer forged his culture and passion for the image. True photographic paintings, Nicolas Seurot's "visions of the past" celebrate the splendour of nature. The series resonates with the works of painters of the last centuries. In search of a universal beauty, he creates photographic paintings, playing with light, colour and printing techniques to tell beautiful stories about an escape into nature and a journey through time.



LES BAIGNEURS DE YOSEMITE
BATHERS AT YOSEMITE



LE PETIT MANÈGE ET LE PONT
SMALL MERRY-GO-ROUND



UN PASSAGE
PATHWAY



UNE FIN D'ÉTÉ AU JARDIN PUBLIC
LATE SUMMER IN THE PUBLIC GARDENS



LES RANGS DE LA VIGNE
OYSTER POLES AT LA VIGNE



CHÂTEAU ANGELUS

*P*er-
*Son*Na-
lités

Personalities

Bernard Antony, quand le fromage
devient œuvre d'art
*Bernard Antony,
when cheese becomes a work of art*

Gérard et Jean-Louis Chave, bâtisseurs
des temps modernes
*Gérard et Jean-Louis Chave, builders
of the modern era*

René and Maxime Meilleur, de père en fils,
au cœur de la Savoie...
*René and Maxime Meilleur, from father to son,
in the heart of Savoie*

Pierre Jochem, le gardien
de La Mamounia
*Pierre Jochem, the custodian
of the Mamounia*

Egly-Ouriel, la Champagne dans le sang
Egly-Ouriel, Champagne in the blood

PERSONNALITÉS

BERNARD ANTONY

Quand le fromage devient œuvre d'art

When cheese becomes a work of art

JEAN BERTHELOT



→ BERNARD ANTONY, DEVENU L'UN DES PLUS GRANDS FROMAGERS AU MONDE.
BERNARD ANTONY HAS BECOME ONE OF THE GREATEST FROMAGERS IN THE WORLD.

« Nous élevons les fromages avec amour et grand soin. Lorsqu'ils ont "grandi" avec tous les égards qu'ils méritent, ils sont à maturité optimale. »

BERNARD ANTONY

En quatre décennies, Bernard Antony est devenu l'un des fromagers les plus réputés au monde. Une ascension due notamment à l'amour qu'il porte à ses produits et à ceux qui les fabriquent. Ses fromages sont désormais présents sur les tables les plus prestigieuses.

Et si on le lui avait dit ? Si l'on avait raconté à Bernard Antony, qui était alors ouvrier, un simple certificat d'études en poche, qu'il deviendrait un jour l'un des meilleurs artisans fromagers de France ? Sans doute aurait-il eu du mal à le croire. Car ses pas ne l'avaient pas vraiment mené, initialement, vers une telle destinée. Ils l'en ont rapproché, au milieu des années 1970 : le jeune Alsacien a quitté l'usine, et il parcourt alors la campagne de sa région avec son camion. *« Je faisais la tournée des villages. Épicerie, mercerie, café, vin de table, mes clients m'attendaient car, à l'époque, les grands magasins étaient plus rares, éloignés, et les moyens de transport moins fréquents et rapides »*, se souvient-il. Bernard aurait peut-être pu rester longtemps marchand ambulant, nouant un lien si particulier avec sa clientèle. Mais une rencontre change tout. En 1979, avec sa fille, Jeanine, ils font la connaissance de Pierre Androuët. Maître fromager, ce dernier a pris la succession de son père Henri, et il est devenu l'un des plus grands spécialistes au monde. *« C'est lui, qui avait vu très tôt quel avenir il y avait dans ce domaine, qui m'a expliqué ce qu'était le vrai fromage. C'est-à-dire quelque chose de littéralement extraordinaire. Au lait cru, bien sûr, mais surtout façonné par des artisans qui exercent leur métier avec passion. Avec amour, même. C'est aussi lui qui m'a formé, très largement par... téléphone, pour des raisons pratiques »*, sourit-il.



→ PÂTURAGE D'ALSACE. PASTURELAND IN ALSACE.

In the space of four decades, Bernard Antony has become one of the greatest fromagers in the world, a success that came about not least from the love he has for his cheeses and for those that make them. His cheeses are today found in the most renowned fine dining establishments.

If somebody had told Bernard Antony back in the days when he was a factory worker, with few qualifications to his name, that he would one day become one of the top artisan fromagers in France, he would have found it hard to believe; the first steps in his career had hardly suggested such a destiny. However, in the middle of the 1970s he drew a few steps closer to it, when he left his job at the factory and set up on his own, driving his van around the countryside of his native Alsace selling a range of goods. *"I did the rounds of the villages, offering groceries, haberdashery, coffee, everyday wine and so on. Each time I set out, I knew my customers would be expecting me, because in those days the big supermarkets were scarcer and often quite far away. Public transport was also less frequent and slower,"* he remembers. Bernard might well have remained an itinerant hawker for a longer time, continuing to enhance the special relationship he had developed with his clientele, but a chance meeting changed everything. In 1979, alongside his daughter Jeanine, he made the acquaintance of Pierre Androuët, a Master cheese artisan, who had taken over his father Henri's business and become one of the greatest fromagers in the world. *"Androuët had understood that there was a great future for quality cheeses. He explained to me what a real cheese was and just how extraordinary a product it could be. Made with raw milk of course, but also crafted by skilled artisans that practise their profession with passion, even with real love. He also trained me, which was mostly by telephone, for practical reasons,"* added Bernard Antony with a grin.

It's our job, to "raise" them with loving care. When the cheeses have been aged and received all the care and attention they deserve, they attain their optimal maturity.

BERNARD ANTONY



→ DESSERT DE FROMAGES PRÉSENTÉE PAR BERNARD ANTONY.
CHEESE PLATTER PRESENTED BY BERNARD ANTONY.

ÉLEVEUR DE FROMAGES

Grâce aux conseils du maître, « avec une part d'intuition, aussi », le nouveau fromager améliore peu à peu ses techniques d'affinage, dans sa cave construite en 1983. « Nous avons eu la chance d'avoir très rapidement la confiance de clients en Suisse, en Allemagne, avant les Français. Même si j'ai retrouvé aussi celle de mes anciens habitués, lors de mes tournées comme marchand ambulant. » Peu à peu, les fromages de Bernard gagnent une notoriété certaine, grâce à leur qualité, que l'Alsacien attribue en particulier à son entente avec ses fournisseurs. « Le secret de notre métier réside dans la collaboration et le respect des artisans fromagers, souvent plus artistes que simples producteurs. Ainsi, dans la plupart des régions de France, nous avons pris soin de choisir des producteurs passionnés. Ils nous confient leurs "bébés", et à notre tour nous les élevons avec amour et grand soin. Lorsqu'ils ont "grandi" avec tous les égards qu'ils méritent, ils sont à maturité optimale. » Les plus grandes tables commencent à accueillir les fromages de Bernard : celles d'Alain Ducasse, puis l'Arpège d'Alain Passard. « On me dit parfois que mes fromages ont une âme. Daniel Boulud, du restaurant Daniel à New York, me dit que je suis moins un affineur qu'un éleveur de fromages. J'aime bien cette formule. Mais je sais que mes fromages ne sont pas parfaits, et d'ailleurs la perfection n'est pas de ce monde. Je n'estime même pas être meilleur que les autres. Mais différent, peut-être. Une différence qui vient de la personnalité que l'on donne à nos fromages. On sent que derrière cette personnalité, il y a celle de l'artisan. Certainement pas à son propre service, non. Au service de son produit. C'est comme cela que je travaille, et mon fils a la même approche, lui qui est tombé dans la potion magique à l'âge de 14 ans. »

L'IMAGE DE LA PERFECTION

Aujourd'hui, près d'une vingtaine de tables triplement étoilées proposent des fromages de Bernard Antony. Celles du château Angelus ont également fait ce choix. « Le vin qui y est produit a ceci de commun avec mes fromages qu'il révèle, lui aussi, la personnalité de ceux qui le font. Et en cela, ils sont différents des autres », assure l'artisan. Qui n'a pas besoin d'un trop long temps de réflexion quand on lui demande avec quel fromage il préfère associer un Château Angelus : « Un bon Saint-Nectaire ! », lance celui sur qui Pierre Androuët, disparu en 2005, ne tarissait pas d'éloges. Bernard « a toujours porté au plus haut l'amour du travail bien fait. Le soin apporté à son œuvre est exemplaire, et ce qui sort de ses mains est l'image de la perfection. Il ne vous dira pas que ses fromages sont les meilleurs que l'on puisse trouver : leur présence sur les plus grandes tables parle d'elle-même. Et les vins qu'ils choisissent pour exprimer leurs harmonies sont admirables », disait celui qui l'a formé. La plus belle des reconnaissances, sans doute.



→ BERNARD ANTONY ET SON FILS. BERNARD ANTONY AND HIS SON.



→ CAVE À FROMAGES. CHEESE CELLAR.

EXPERT MATURING

Thanks to the advice he received from the Master "*plus a certain amount of my own intuition*", Bernard set up as a fromager, building his own cheese cellars in 1983, and gradually improved his cheese maturing techniques. "*We were lucky enough to earn the trust of clients in Switzerland and Germany very quickly, even before our French clients, although I still got custom from the regulars who used to buy from my van.*" Gradually, Bernard's cheeses began to gain renown, thanks to their excellent quality, which he largely attributes to the understanding he built up with his cheese suppliers. "*The secret in our profession is developing a good working relationship with artisan fromagers and respecting their craft. Artisan fromagers are often artists rather than cheesemakers. We source our cheeses from most regions in France and are very careful to choose cheesemakers that work with real passion. They entrust us with their "babies" and it's our job, in turn, to "raise" them with loving care. When the cheeses have been aged and received all the care and attention they deserve, they attain their optimal maturity.*" The top restaurants soon began to order Bernard's cheeses: first Alain Ducasse and then Alain Passard's L'Arpège. "*People have said to me that my cheeses have soul. Daniel Boulud, of the Daniel restaurant in New York, told me that I'm less of an affineur (cheese refiner) and more of an éleveur de fromages (cheese maturer). I like that distinction. But I know that my cheeses aren't perfect – perfection doesn't exist in this world. I don't even consider that I'm better than the other fromagers. Different, maybe, but not better. A difference that comes from the character that we give to our cheeses. You feel that behind that character is the character of the artisan fromager. Not working in their own service, but in that of their cheese. That's how I've always worked, and my son is following the same path. He fell for the magic of cheese when he was 14 years old.*"

LA BIBLE DU FROMAGE

Pour en savoir plus sur la passion de Bernard Antony pour le fromage, il faut lire le livre coécrit avec l'historienne et sociologue de l'évolution du goût, Katherine Khodorowsky, aux éditions Ducasse. Sobrement intitulé *Fromage*, il plonge les lecteurs dans une vie de passion, de labeur, de bon sens et d'intuition, toujours guidé par l'ombre du maître, Pierre Androuët. L'ouvrage est aussi un guide complet de dégustation, s'adressant aussi bien aux néophytes qu'aux connaisseurs.

THE BIBLE OF CHEESE

To find out more about Bernard Antony's passion for cheese, read the book he co-wrote with the historian and sociologist, Katherine Khodorowsky, published by Ducasse. Simply entitled *Fromage*, the work immerses its readers in a life of passion, toil, good common sense and intuition, guided throughout by the shadow of the master, Pierre Androuët. The work is also a complete guide to tasting, adapted to both novices and connoisseurs.

THE IMAGE OF PERFECTION

Today, around twenty 3-star Michelin restaurants select Bernard Antony's cheeses. The restaurants of Château Angelus are also among his clients. "*The wine of Château Angelus and my cheeses share a special trait: they both reveal the personality behind them. That is what sets them apart,*" says the cheese artisan, who, when asked which cheese he prefers to enjoy with a glass of Château Angelus, promptly answers, "*a good Saint-Nectaire!*" His mentor Pierre Androuët, who passed away in 2005, said of Bernard Antony that "*he has always placed the love of well accomplished work on the highest pedestal. The care he lavishes on his work is exemplary, and what he crafts is the image of perfection. He'll never tell you that his cheeses are the best you can find, but their presence on the tables of the greatest restaurants speaks for itself. And the wines that he selects to express their harmonies are admirable.*" A fine accolade, indeed.

PERSONNALITÉS

GÉRARD ET JEAN-LOUIS CHAVE

Bâisseurs des temps modernes

Builders of the modern era

VÉRONIQUE RAISIN



→ GÉRARD ET JEAN-LOUIS CHAVE. GÉRARD AND JEAN-LOUIS CHAVE.



→ SUR L'APPELLATION SAINT-JOSEPH, LA TERRE JAUNE DE CHALAIX À FLANC DE COLLINE, OÙ POINTENT EN RANGS SERRÉS LES ÉCHALAS DE SYRAH, SE CULTIVE À HAUTEUR D'HOMMES. IN THE SAINT-JOSEPH APPELLATION, THE YELLOW SOILS OF THE CHALAIX HILLSIDE, ON WHICH THE NARROW ROWS OF ECHELAS-TRAINED SYRAH VINES RUN DOWN, ARE CULTIVATED ON A HUMAN SCALE, AT SHOULDER HEIGHT.

Indissociables de la colline de l'Hermitage, les Chave sont une des composantes de ce terroir de feu. Depuis des siècles, la famille en perpétue l'esprit des lieux, œuvrant en parallèle à Saint-Joseph avec le même succès.

Quand on tourne le dos au fleuve qui serpente en contrebas, creusant la vallée du nord au sud, et qu'on lève les yeux sur le coteau, la pente semble dantesque. Cette terre jaune de Chalaix à flanc de colline, où pointent en rangs serrés les échelas de syrah, se cultive à hauteur d'hommes. Situés sur l'appellation saint-joseph, ces cinq hectares de gneiss (une roche dure métamorphique contenant du quartz et du mica) et de granit sont en cours de restauration depuis vingt ans. Un travail de titan que Jean-Louis Chave a entrepris dès 1999, défrichant et taillant la roche, pour rendre au paysage sa configuration historique.

LA TERRE EN HÉRITAGE

Le chantier est en passe d'être achevé, encore quelques pierres sèches pour le dernier muret du bas et l'ensemble devrait être comme neuf. Sous le ciel bleu, les larges aplats de vigne qui colonisent les flancs à la déclivité montagnarde, sont striés d'allées de pierres montées une à une à la main ; elles recouvrent aujourd'hui parfaitement le paysage tel qu'il était avant les ravages du phylloxera. Jean-Louis Chave est un homme de patience, un bâtisseur qui, à la suite de son père et de ses aïeux, a fait entrer le domaine dans la modernité en consolidant ses racines. « *On est ce que l'on a : les interprètes d'une origine, énonce-t-il doctement. Notre style est lié à notre terroir et chaque parcelle correspond à une tonalité.* » Plus loin, dans le coude du Rhône, la colline de l'Hermitage se détache, plein sud. C'est elle qui a fait la réputation du domaine, un paradoxe quand on sait que les premiers arpents de vignes de la famille, hérités en 1481, étaient situés au lieu-dit Bachasson sur Saint-Joseph. Seize générations plus tard, le coteau granitique exposé plein sud a lui aussi été restauré par Jean-Louis ; quinze ans d'efforts à coups de pioche, et voilà aujourd'hui un hectare et demi de terrasses suspendues comme des jardins et rendues à leur origine.

Inseparable from the Hermitage hill, the Chave family are an integral part of this fire-coloured terroir. For eight centuries now, they have continued to preserve the spirit of the place, while nurturing their vineyards in Saint-Joseph in parallel with the same success.

As you turn your back to the river below, snaking its way down the Rhône valley from north to south, the steepness of the slope in front of you is awe-inspiring. These yellow soils of the Chalaix hillside, on which the narrow rows of échalas-trained Syrah vines run down, are cultivated on a human scale, at shoulder height. Located in the Saint-Joseph appellation, these five hectares (12 acres) of gneiss (a hard metamorphic rock containing quartz and mica) and granite have been undergoing restoration for the last twenty years. This colossal task, undertaken by Jean-Louis Chave since 1999, entails clearing vegetation and cutting through the rock in order to restore the landscape to its original, historic configuration.

A HERITAGE TO PRESERVE

The works are close to completion. Just a few more dry stones to lay on the last wall at the bottom of the hill, and the whole should be as new. Under a cloudless blue sky, the wide carpets of vines that cover the mountain-like slopes are striped with alleys of stones, laid by hand, one by one. They drape over the landscape perfectly, rendering it today as it once was, before the devastation of phylloxera. Jean-Louis Chave is a man of patience, a builder, who after taking over from his father and his forbears took the estate into the modern era, while carefully consolidating its roots. *"We are what we have: we're the interpreters of an origin,"* he says eruditely. *"Our style is linked to our terroir, and each plot of vines corresponds to a tonality."* Further along, on the bend of the Rhône River, the hill of Hermitage, facing full south, comes into relief. It's this hill that has brought the estate renown, a fact which bears a certain irony, since the first acres of vines owned by the family, which were inherited in 1481, were located in Saint-Joseph, at Bachasson sur Saint-Joseph. Sixteen generations later, this south-facing granite slope has also been restored by Jean-Louis – fifteen years of toil with pickaxes, and now a hectare and a half (3.7 acres) of terraces, shaped like suspended gardens and made to appear as they originally were.

From the Chalaix hillside, we can also glimpse Clos Florentin, close to the riverbank and straddling the railway line. This is a 2.8 hectare stone-walled vineyard blessed by the gods. It was bought by the Chave family in 2009 and planted with Syrah. This tiny piece of paradise displays luxuriant vegetation in the company of a mix of Mediterranean and exotic essences that Jean-Louis Chave makes it a point of honour to grow. Vines of 80 years and older grow alongside shrubs, flowers and plants, as they once did in monastic gardens years ago. *"The first vintage, 2015, marked a change in the estate's practices. In this vintage, we singled out this specific vineyard to make a special Saint-*

« La tradition vit et change, elle s'enrichit.
Elle est toujours vivante.
Ce qui ne change pas en revanche,
c'est notre philosophie,
nous restons les interprètes de notre terroir. »

"It becomes richer. It is always alive. What doesn't change, on the other hand, is our philosophy. We continue to be the interpreters of our terroir."



→ LE VIGNOBLE SITUÉ EN SAINT-JOSEPH, LIEU-DIT LES OLIVIERS.
THE VINEYARD IN SAINT-JOSEPH AT LES OLIVIERS.

Du coteau de Chalaix, on aperçoit aussi le Clos Florentin en bordure de rive, qui enjambe la voie ferrée ; une enclave bénie de 2,8 hectares ceinte de murs, rachetée par les Chave en 2009 et plantée de Syrah. Ce paradis miniature porte une végétation luxuriante, entre essences méditerranéennes et exotiques que Jean-Louis Chave met un point d'honneur à cultiver. Les vignes de quatre-vingts ans et plus côtoient arbustes, fleurs et plantes, comme ce jardin de curé les trouvaient autrefois. Le premier millésime, en 2015, a marqué un pas de côté dans les pratiques du domaine. « *Cette fois-ci, nous avons isolé ce lieu spécifique dans une cuvée particulière de Saint-Joseph parce que, précisément, le parcellaire apporte quelque chose. Quand ce n'est pas le cas, on assemble.* » Et c'est souvent le choix effectué *in fine* par Jean-Louis, en vinifiant chaque année une unique cuvée d'hermitage.

LES MAÎTRES DU TEMPS

Une philosophie de l'assemblage que Gérard, le père, pratiquait déjà. Arrivé sur le domaine pour la vendange de 1959, il a vu le glissement vers les cuvées parcellaires mais ne s'y est jamais engouffré. « *La mode, c'est ce qui se démode* », aime-t-il dire, malicieux. Et d'ajouter : « *On fait un blanc et un rouge, car on sélectionne le meilleur de nos lots d'hermitage pour chaque millésime. Le reste est vendu en vrac, on ne fait pas de second vin.* » Derrière ces grandes bouteilles tant adulées, la recette paraît simple. « *Il faut juste un beau raisin à la base, c'est tout ! On fait un vin à notre goût et il se trouve que les gens l'aiment.* » Gérard Chave garde un pied dans la cave, mais pour déguster seulement. « *Il n'y a pas de place pour deux* », avoue-t-il. En 1992, il a passé à son fils Jean-Louis, qui avait d'abord envisagé une carrière bien différente, après de brillantes études de finances aux États-Unis. Fatalement, un petit détour par la prestigieuse université d'œnologie de Davis, et le voilà revenu dans la course, héritant d'un patrimoine certes, mais surtout d'une vision. « *Aujourd'hui tout va trop vite, plaide-t-il. Il faut vingt ans minimum pour qu'une vigne soit mature, et dix ans de plus pour que le vin s'exprime.* » Dans les caves qui forment un labyrinthe sous la maison familiale de Mauves, un entrelacs de pièces contenant cuves en Inox, barriques et foudres Stockinger, Jean-Louis Chave se sent quelque peu à l'étroit. Non pas qu'il veuille augmenter la superficie du domaine, aujourd'hui de 30 hectares, mais il aimerait surtout pouvoir proposer ses vins à maturité, avec une petite dizaine d'années de décalage. Ainsi, cet hermitage rouge 2012 encore juvénile dans son aromatique, d'une si belle noblesse de texture, parfaitement adouci par son élevage et le temps de dix années de patience.

DES VINS CÉLÈBRES ET RECHERCHÉS

En attendant, chaque bouteille d'hermitage estampillée Chave affole les amateurs et devient objet de convoitise, de spéculation hélas aussi, le regrette Jean-Louis. Il faut dire que la volupté des matières et la rigueur d'exécution tendent à la perfection. Aux blancs, une complexité aromatique supérieure avec une énergie et une percussive sans aucune lourdeur. Aux rouges,

une droiture et une aristocratie de tanins extraordinaires. Issus des terroirs les plus réputés du cru, jamais vinifiés purs : Le Méal, Les Bessards, L'Ermitage, Beaume. Élevés environ un an en fûts, les vins sont ensuite mis en masse dans des cuves en Inox de 20 hectolitres puis assemblés un peu avant l'été. Un exercice de renoncement et de précision, pour lequel seules la dégustation et la connaissance du lieu permettent de trancher. Gérard Chave donne son astuce : « *C'est important de ne pas noter les choix que l'on a faits les années précédentes pour ne pas être influencé. Chaque année, on remet les compteurs à zéro !* »

À rebours des modes mais bien installés dans leur époque, les Chave ont toujours compté parmi les meilleurs vigneron de leur appellation. À les voir œuvrer avec rigueur et bon sens, bien ancrés sur ces terres bénies, il n'y a pas à douter que leur succès leur survive. N'écouter que leur intuition et leur envie, ils ne déploient pas mille trésors d'ingéniosité ou de technique mais observent, écoutent, patientent pour ramasser des raisins bien mûrs, et surtout ne changent rien. « *Pourquoi changer ce qui fonctionne ?* », interroge Gérard. Jean-Louis partage avec son père le sens de l'à-propos et du vin. Une vision esthétique où élégance, finesse et sobriété croisent la puissance et la maîtrise. « *L'hermitage, concède Jean-Louis, c'est le grand cru par définition.* » Un cru éternel mais qui aura su évoluer entre les générations. « *Je ne fais pas les mêmes vins que mon père. La tradition vit et change, elle s'enrichit. Elle est toujours vivante. Ce qui ne change pas en revanche, c'est notre philosophie, nous restons les interprètes de notre terroir.* »



→ LA PARCELLE DU BESSARD EN HERMITAGE.
THE "LES BESSARDS" PLOT IN HERMITAGE.

Joseph cuvée, since we considered that this particular plot had something special and was worthy of a separate vinification. In years when it doesn't offer something special, we blend it. Since then, however, it has continued to produce that something special, and each year Jean-Louis has made a single cuvée of Hermitage from it.

MASTERS OF TIME

Blending was a philosophy that Gérard, the father, already practised in his day. He first arrived on the scene during the 1959 harvest and observed the trend towards single plot cuvées something he never let himself be tempted by. "Fashions go out of fashion," he likes to say impishly. "We make one white and one red," he adds, "selecting the best from our lots of Hermitage in each vintage. What's left over is sold off in bulk, we don't produce a Second Wine." In the making of these great, eagerly sought-after wines, the recipe appears simple. "You need excellent grapes at the outset. And that's all! We make wine according to our taste, and it happens that people like it, too." Gérard Chave keeps one foot in his cellars, just for the purpose of tasting. "There isn't room for two," he says. In 1992, he handed over the reins to his son Jean-Louis who had initially envisaged a very different career, after graduating brilliantly in financial studies in the United States. Inevitably though, after a short time spent at the prestigious Oenology University of Davis in California, he was drawn back into the wine sector, admittedly

after having inherited a patrimony, but above all because he'd developed a vision for the future. "Today everything goes too quickly," he claims. "A vine needs at least twenty years before it's mature, and then wine needs ten years to fully express itself." In the cellars, which form a labyrinthine area below the family home in Mauves, where stainless steel vats, oak barrels and Stockinger foudres sit cheek by jowl, Jean-Louis Chave feels somewhat cramped. Not that he wants to increase the surface area of the estate, which today covers 30 hectares (74 acres). He would really like to have space enough to store his bottles for ten years and release them at maturity. His 2012 Hermitage red is a fine example. It shows ever-youthful aromatics and a wonderfully refined texture that has been perfectly softened by its ageing in barrels and ten years of patient maturing.

HIGHLY SOUGHT-AFTER BOTTLES

In the meantime, each bottle of Hermitage bearing the Chave stamp is eagerly sought-after and coveted by wine lovers. "Our wines have become an object of desire and alas of speculation," regrets Jean-Louis. The voluptuousness of the textures and the uncompromising standards of execution are close to perfection, it must be said. In the whites, you find a superior aromatic complexity with an energy and force that display no heaviness; in the reds, you have a tension and amazingly classy tannins. Sourced from the most renowned terroirs at the estate (Le Méal, Les Bessards, L'Ermitage and Beaume), the lots are never vinified pure. Then, after ageing for around one year in casks, they are racked into 20-hectolitre stainless steel vats and blended shortly before summer. This blending entails an exercise in stringency and precision, during which judgements are made based solely on the tasting of the lots and knowledge of the place. To perform this exercise successfully, Gérard Chave offers a word of advice: "don't consult the ratings you gave in previous vintages, because you'll let yourself be influenced. Every year, we start with a clean sheet!"

Eschewing fashions but nevertheless firmly engaged in the modern era, the Chave family have always been considered among the finest vigneronns of their appellation. Seeing them working with rigour and good common sense, firmly anchored in these lands blessed by the gods, there is no doubt that their success will continue beyond their own lifetimes. Driven solely by intuition and strong will, they're not people to inundate the wine world with masses of weird and wonderful ideas or techniques. In each vintage, they simply observe, listen and wait patiently before picking their grapes at full ripeness. Above all, they change nothing. "Why change something if it still works?" asks Gérard. Jean-Louis shares his father's common sense and idea of how a wine should taste elegance, finesse and sobriety merging with power and control. "Hermitage," says Jean-Louis, "is by definition a Grand Cru. A growth which is eternal but nevertheless able to adapt from generation to generation. I don't make the same wines as my father did – tradition lives on and changes. It becomes richer. It is always alive. What doesn't change, on the other hand, is our philosophy. We continue to be the interpreters of our terroir."



En bref

SUPERFICIE
15 ha en hermitage
dont 5 ha de blanc
15 ha à Saint-Joseph

CÉPAGES
Marsanne, Roussanne, Syrah

SOLS
Granites, loess, argiles calcaires,
silices, moraines glaciaires

At a glance

SURFACE AREA
15 hectares (37 acres) in Hermitage,
of which 5 hectares of white.
15 hectares in Saint-Joseph

GRAPE VARIETIES
Marsanne, Roussanne and Syrah

SOILS
Granite, loess, limestone clay,
silica and glacial moraines

PERSONNALITÉS

RENÉ ET MAXIME MEILLEUR

De père en fils,
au cœur de la Savoie...

From father to son, in the heart of Savoie

RÉMI DECHAMBRE



→ RENÉ, MAXIME ET OSCAR MEILLEUR. RENÉ, MAXIME AND OSCAR MEILLEUR.

Cas sans précédent dans la haute gastronomie, c'est en cuisinant à quatre mains que ce duo père-fils totalement autodidacte installé dans son petit village alpin de Saint-Martin-de-Belleville a décroché, de 2003 à 2015, une, puis deux et enfin trois étoiles.

Ce beau matin du 4 décembre 1976, René Meilleur et son épouse Marie-Louise sont loin d'imaginer qu'en inaugurant le petit restaurant qu'ils ont baptisé en toute modestie La Bouitte – ce qui signifie « *la petite maison* » en patois savoyard –, ils jetaient les bases d'une telle épopée familiale. Remanié et agrandi, le chalet que ce fils d'ébénistes et de paysans a construit de ses mains sur un champ de pommes de terre abrite, en effet aujourd'hui, une des plus belles tables gastronomiques de France, ainsi qu'un chaleureux hôtel que plébiscitent ceux qui ont eu la chance d'y séjourner...

BIENVEILLANCE ET ESPRIT FAMILIAL

Mais, en bon autodidacte, René commença d'abord par proposer à ses clients fondues, raclettes et autres spécialités toutes simples. Ce n'est que plus tard, après un véritable choc gustatif chez Paul Bocuse, qu'il décida de magnifier le terroir savoyard de manière plus créative. À une époque où celui-ci était largement sous-estimé, ceci lui valut rapidement beaucoup de sympathie et d'encouragements, comme s'en souvient son fils Maxime, alors enfant : « *Des clients invitaient mon père dans des restaurants étoilés pour qu'il puisse apprendre en découvrant la cuisine d'autres chefs ! On a gardé de cette période une bienveillance et un esprit familial qui, à mon avis, font encore la singularité de notre maison...* »

À DEUX, ON EST TOUJOURS MEILLEUR

Second virage en 1996, lorsque Maxime, alors âgé de 21 ans, le rejoint après une carrière en équipe de France junior de biathlon : « *Je suis venu l'aider à faire une crème anglaise et je ne suis pas reparti... C'est sans doute grâce à la confiance que m'a accordé mon père. C'est d'autant plus admirable que, certes, comme lui, je n'avais pas fait d'école mais, qu'en plus, je n'avais pas son expérience !* » Entre, d'un côté, le poète passionné de saveurs et de culture locales, dont on peut d'ailleurs voir la collection d'art et d'artisanat savoyard un peu partout dans la maison, et de l'autre, le compétiteur né qui tient de sa carrière de sportif l'attrait du dépassement de soi, le courant passe. Le rapport est même fusionnel : « *Nous avons les mêmes goûts, les mêmes impressions quand on déguste un plat... Rien ne vaut notre rapport père-fils. D'ailleurs, en plaisantant, je dis souvent qu'en cuisine, à deux, on est toujours Meilleur !* »



→ FÉRA DU LÉMAN PANÉE D'UNE FINE FEUILLE DE PAIN CROUSTILLANTE, PUNTARELLE, BEURRE BLANC MOUSSEUX À LA ROUSSETTE. LA BOUITTE - FERA FROM LAKE GENEVA BREADED WITH A THIN SHEET OF CRUSTY BREAD SERVED WITH PUNTARELLE AND BEURRE BLANC MADE WITH ROUSSETTE WHITE WINE.



→ LABELLISÉE RELAIS & CHÂTEAUX DEPUIS LE 1^{ER} JUILLET 2016, CLASSÉE HÔTEL 5 ÉTOILES DEPUIS L'ÉTÉ 2017, MEMBRE DU RÉSEAU VIRTUOSO DEPUIS 2019, LA BOUITTE A OPÉRÉ CES DERNIÈRES ANNÉES UNE IMPRESSIONNANTE MUTATION POUR DEVENIR UNE VÉRITABLE DESTINATION, UNIQUE À BIEN DES ÉGARDS. LABELLED RELAIS & CHÂTEAUX SINCE 1 JULY 2016, CLASSIFIED AS A 5-STAR HOTEL SINCE SUMMER 2017, AND MEMBER OF THE VIRTUOSO NETWORK SINCE 2019, IN RECENT YEARS, LA BOUITTE HAS UNDERGONE AN IMPRESSIVE TRANSFORMATION TO BECOME A DESTINATION IN ITSELF THAT IS UNIQUE IN MANY WAYS.

A unique, unprecedented example of haute gastronomy, cooking with all four hands is what won this totally self-taught father-son duo based in the small Alpine village of Saint-Martin de Belleville, one, two and then three Michelin stars from 2003 to 2015.

On a beautiful morning on 4 December, 1976, René Meilleur and his wife Marie-Louise never imagined that opening the small restaurant that they modestly named "La Bouitte" (meaning "the little house" in Savoyard dialect) would lay the foundations of such a family adventure. Remodeled and enlarged, the chalet that René, the son of cabinetmakers and farmers built with his own hands in a potato field is now home to one of the finest gourmet restaurants in France as well as a cosy hotel that is highly praised by those who have had the chance to stay there.

KINDNESS AND A FAMILY SPIRIT

But as a self-taught man, René began by offering his customers cheese fondue, raclette and other simple specialities. Only later, after a real culinary awakening at Paul Bocuse's restaurant, did he decide to elevate the Savoyard terroir in a more creative way. At a time when he was largely underestimated, this quickly earned him a lot of admiration and encouragement, as his son Maxime, then a child, recalls, "Customers would invite my father to Michelin-starred restaurants so that he could learn from other chefs! We have kept our brand of kindness and a family spirit from this era, which, in my opinion, still make our establishment unique."

TWO MEILLEURS ARE BETTER THAN ONE!

The second turning point came in 1996, when Maxime, then aged 21, joined him after a career in the French junior biathlon team. "I came in to help him make custard and I never went back. This is probably due to the trust my father placed in me. This is all the more admirable because, not only had I received no formal training, like him, but in addition to that, I didn't have his experience!" Between, on the one hand, the poet with a passion for local flavours and culture, whose collection of Savoyard arts and crafts can be seen throughout the restaurant, and, on the other hand, the born competitor who has the habit of surpassing himself thanks to his sports career, they make a great team. They have a very close relationship and are on the same wavelength. "We have the same tastes, the same impressions when we taste a dish. There's nothing like our father-son relationship. In fact, I often joke that in the kitchen, two cooks are always better than one!"

« Je suis venu
l'aider à faire une
crème anglaise et
je ne suis pas reparti...
C'est sans doute grâce
à la confiance que m'a
accordé mon père. »

MAXIME MEILLEUR

→ CHALET DE LA BOUITTE. LA BOUITTE COTTAGE.





→ OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS SAVOYARDS SERVI NACRÉ, BADIGEONNÉ DE GÉNÉPI, ROQUETTE POWDRÉE. ARCTIC CHAR FROM OUR SAVOIE LAKES SERVED PEARLY AND BRUSHED WITH GÉNÉPI AND ROCKET.

LA SAVOIE POUR INSPIRATION

Deux tempéraments forts qui s'unissent donc autour d'une cuisine subtile et sans stéréotypes qui raconte leur Savoie. Ainsi, parmi leurs plats historiques figurent un omble chevalier des lacs savoyards servi nacré, badigeonné de génépi, ou encore un dessert autour du « lait dans tous ses états » qui célèbre ce pur produit des alpages en coulis, en meringue, en sorbet, en biscuit... René est d'ailleurs président du « conservatoire des recettes de Savoie de montagne ». Mais, c'est aussi dans leur quotidien qu'ils puisent de nouvelles idées. Ainsi, leur beurre garni de sérac (NDLR : un fromage frais) leur a été inspiré par une conversation avec un producteur de lait de brebis du Chatelard voisin et leurs récentes ravioles de reblochon, court bouillon d'oignons et rouelles frites, sont leur réinterprétation d'un repas de lendemain de mariage dans le village autour d'une soupe à l'oignon et, bien sûr, de fromage local...

"I came in to help him make custard and I never went back. This is probably due to the trust my father placed in me."

Maxime Meilleur

LA PASSION DU VIN

Avec une cave de plus de 3 000 références de 1937 à 2020, on devine à quel point le vin tient une place importante pour René et Maxime. Depuis 2004, ils mènent même des expériences sur le vieillissement de celui-ci jusqu'à 2 700 m d'altitude. Et, comme le constate René, celles-ci réservent de belles surprises : « Les vins se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux qu'en plaine. Ils gagnent en complexité. Pour les vins rouges, les tanins sont plus fondus... ». Une passion que, depuis 2012, ils partagent, une fois par mois, avec leurs clients lors de soirées œnologiques. Au long d'un repas spécialement conçu, on y découvre sept à dix vins qui ont marqué l'histoire d'un domaine d'exception. À chaque fois, les deux chefs créent les plats pour obtenir les accords les plus intéressants possible. Et Maxime d'évoquer justement une récente soirée consacrée à Angelus : « On avait ramassé des morilles dans la vallée qu'on avait cuisinées comme des moules marinières avec des feuilles de capucine pour apporter une note poivrée. On y avait ajouté un pied de cochon déglacé, avec une roussette Monterminod pour son côté oxydatif... Ce plat qui nous avait été inspiré par la richesse et le velouté des tanins du Château Angelus 2012 était si intéressant que nous avons ensuite mis ce millésime à la carte ! »

RELAIS & CHÂTEAUX ET ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Située au cœur des Trois Vallées, le plus grand domaine skiable au monde, en un peu plus de quatre décennies, La Bouitte s'est totalement métamorphosée. Triplement étoilée, devenue Relais & Châteaux, elle vient de recevoir le label « Entreprise du patrimoine vivant » pour sa mise en valeur du patrimoine naturel et culturel de la Savoie alpine. Mais voilà qu'on aperçoit Oscar. À 20 ans, le fils de Maxime et petit-fils de René suit des études hôtelières en alternance. « *Il sera le premier d'entre nous à avoir un diplôme !* », s'exclament-il fièrement. Quant à savoir s'il les rejoindra, la réponse coule de source : « *Quel que soit son choix, il aura notre soutien et toute notre confiance...* » Parole de Meilleur !



→ LA BOUITTE, MAXIME MEILLEUR.

INSPIRATION FROM SAVOIE

Two strong temperaments united around a subtle and non-stereotypical cuisine tell the story of the Savoie they know. Among their historic dishes are trout from the Savoyard lakes served pearly and brushed with génépi followed by a dessert made with "milk in all its forms" which celebrates this pure product of the mountain pastures in a coulis, meringue, sorbet, biscuit, and more. René is also the president of the "*conservatoire des recettes de Savoie de montagne*". But they also draw new ideas from their daily lives. Their butter topped with sérac (a soft cheese) was inspired by a conversation with a sheep's milk producer from nearby Chatelard, while their recent reblochon ravioli, onion broth and fried rouelles are their reinterpretation of a day-after wedding feast in the village, with onion soup and, of course, local cheese.

A PASSION FOR WINE

With a cellar home to more than 3,000 wines from 1937 to 2020, you can see how important wine is to René and Maxime. Since 2004, they have even been conducting experiments on its ageing potential at altitudes of up to 2,700 m. And, as René notes, there are some nice surprises in store. "*The wines are denser, longer, purer and more harmonious than they are down the mountain. They become more complex. As for the reds, the tannins are more mellow.*" Since 2012, they have been sharing this passion with their customers once a month at their wine evenings. During a specially designed meal, you will discover 7 to 10 wines that have marked the history of an exceptional estate. Each time, the two chefs create the dishes to obtain the most interesting combinations possible. And Maxime mentions a recent evening dedicated to the Angelus estate. "*We picked morel mushrooms in the valley and cooked them like mussels in a white wine sauce with nasturtium leaves for a peppery note. We added a pig's trotter deglazed with a Monterminod roussette for its oxidating effect. This dish, which was inspired by the richness and velvety tannins of 2012 Château Angelus, was so interesting that we then decided to put this vintage on the menu!*"

RELAIS & CHÂTEAUX AND LIVING HERITAGE COMPANY

Located in the heart of the Three Valleys, the largest ski area in the world, in just over four decades, La Bouitte has been totally transformed. It has three stars, is a Relais & Châteaux member, and has just been awarded the "Living Heritage Company" label for its promotion of the natural and cultural heritage of Alpine Savoie. This is where Oscar comes in. Aged twenty, Maxime's son and René's grandson is studying hotel management in a work-placement programme. "*He'll be the first of us to earn a diploma,*" he says proudly. As to whether he will join them, the answer is obvious. "*Whatever he chooses, he will have our support and all our confidence.*" You can trust a Meilleur!

Informations pratiques Practical information

RESTAURANT RENÉ & MAXIME MEILLEUR
HÔTEL***** & SPA NATURE DE MONTAGNE LA BOUITTE

Hameau de Saint-Marcel
73440 Saint-Martin-de-Belleville
Tél : +33 (0)4 79 08 96 77
info@la-bouitte.com
www.la-bouitte.com

PERSONNALITÉS

PIERRE JOCHEM

Le gardien de La Mamounia

The custodian of the Mamounia

ALICE COUTANCEAU



→ PIERRE JOCHEM, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAMOUNIA. PIERRE JOCHEM, THE MAMOUNIA MANAGING DIRECTOR.

Son nom évoque instantanément la magie orientale, les senteurs d'épices et la douceur du miel. Nichée au cœur de la ville ocre, La Mamounia, qui fêtera son centenaire en 2023, est un havre de luxe, de calme et de volupté. La même année, Pierre Jochem fêtera ses dix ans en tant que directeur général de ce palace des Mille et une Nuits. Un grand professionnel affable et discret, récemment désigné par ses pairs comme meilleur hôtelier du monde.

— *La Mamounia jouit d'une aura indiscutable, sans égal sur tout le continent africain...*

C'est une grande dame qui a été créée en 1923. Je dis grande dame comme un clin d'œil, parce que vous remarquerez que La Mamounia est le seul palace au monde baptisé d'un nom féminin ! Au départ, c'était un hôtel d'une quinzaine de chambres. Au fil du temps et des rénovations, La Mamounia a grandi pour devenir aujourd'hui un hôtel de 200-202 chambres et suites. Situé sur 13 hectares de terrain dont 9 hectares de jardins en plein cœur de Marrakech, La Mamounia est une véritable oasis, une bulle d'oxygène. Avec ses jardins immenses plantés d'oliviers, d'orangers, d'arbres fruitiers, de magnifiques rosiers, c'est le poumon de la ville. C'est devenu très rapidement un passage obligé à Marrakech pour les voyageurs du monde entier. Les célébrités ont commencé à séjourner chez nous et ont contribué à écrire l'histoire de La Mamounia. Yves Saint Laurent, Winston Churchill... Les livres d'or retracent les différentes époques européennes et américaines, ce qui produit une atmosphère un peu surréelle dans laquelle on se sent bien. C'est l'approche classique de ces hôtels aux murs chargés d'histoire : il n'y a pas besoin de la créer, elle est là, comme un ADN, et vous le ressentez très fort en tant que client.

— *Au-delà des prestations et de la beauté des lieux, est-ce ce petit supplément d'âme qui rend La Mamounia si luxueux ?*

Effectivement, il émane une atmosphère vibrante de cet hôtel à la fois moderne, luxueux, et respectueux de son héritage. À cela, il faut bien évidemment ajouter le service. Les Marocains sont très accueillants et nous avons la chance d'avoir ici trois générations qui travaillent ensemble. Ce sont les anciens qui forment les jeunes et les moins jeunes aux différents protocoles. Le service est attentionné et discret, c'est rodé, et cela, le client le ressent très fort. D'autant que nous accueillons des personnes habituées qui venaient avec leurs parents ou leurs grands-parents, et qui séjournent maintenant avec leurs enfants. On traverse les générations avec nos clients, nous partageons avec eux une histoire, l'amour et la passion de ce que l'on fait, la transmission et l'excellence.



→ LES JARDINS EXOTIQUES. THE EXOTIC GARDENS.



→ L'ŒNOTHÈQUE RENFERME LES PLUS BEAUX FLACONS. THE VINOOTHÈQUE CONTAINS THE FINEST WINES.

Its name instantly evokes oriental magic, aromas of spices and the sweetness of honey. Nestled in the heart of Morocco's red ochre city and due to celebrate its centenary in 2023, the Mamounia hotel in Marrakesh is an oasis of luxury, calm and voluptuousness. Next year too, Pierre Jochem will celebrate ten years as the Managing Director of this Thousand and One Nights palace. This affable, discreet and highly professional man was recently named by his peers as the top hotelier in the world.

— *The Mamounia exudes a distinct aura and is unrivalled across the whole of the African continent. Why is this palace so legendary?*

This 'Grande Dame' hotel was created in 1923. I choose to call it a 'Grande Dame' because Mamounia is the only palace in the world that has been given a female name. Initially, it was a 15-bedroom hotel. Then gradually, over the years and after renovations, it was extended to finally become what is today: a hotel comprising 200 to 202 bedrooms and suites. Located on 13 hectares (32 acres) of land, 9 hectares of which are gardens set in the very heart of Marrakesh, the Mamounia offers a real oasis and a wonderful breath of fresh air! With its immense gardens planted with olive trees, orange and other fruit trees and stunning rose bushes, it is the lung of the city. It quickly became the must-visit



→ CHATEAU ANGELUS 2013 REPOSE DANS LA CAVE DE CE PALACE DES MILLE ET UNE NUITS. CHATEAU ANGELUS 2013 LIES MATURING IN THIS ONE THOUSAND AND ONE NIGHTS PALACE.



→ SPÉCIALITÉS DE PLATS MAROCAINS. MOROCCAN SPECIALTIES.

— *Des valeurs d'excellence qui ont hissé La Mamounia au sacrement de meilleur hôtel du monde !*

Absolument, les lecteurs du magazine américain *Condé Nast Traveler* nous ont décerné trois fois cette distinction ultime, en 2015, 2018 et 2021. Ce qui, dans notre milieu, est assez rare ! Tout cela n'aurait jamais été possible sans la grande implication, la fierté et l'engagement de toutes nos équipes. Recevoir un tel prix est une magnifique reconnaissance pour nous tous. 2021 a été une grande année car j'ai également été très honoré d'être nommé meilleur directeur d'hôtel indépendant au monde par le magazine *Hotels*.

— *Sauriez-vous expliquer ce qui vous a valu cette nomination ?*

J'ai occupé plusieurs postes sur plusieurs continents. Mon idée a toujours été de transmettre les codes de notre métier, d'inspirer et de faire évoluer les compétences et les qualités de mes « poulains ». J'aime l'idée d'héritage et de transmission de valeurs dans notre métier, et c'est un rôle en parallèle de mes fonctions qui me tient à cœur. Je suis fier de voir aujourd'hui que bon nombre de mes « protégés » figurent parmi les plus grands DG ou les plus grands patrons de groupes hôteliers. Je crois bien que cette notion de partage a pesé dans cette nomination... mais pas seulement !

— *Vous vous définissez comme « un aubergiste de luxe » !*

C'est exact, notre métier au départ, c'est d'accueillir des gens et de s'assurer que leur séjour se passe bien, que leur chambre soit bien faite, que tout marche et soit agréable. Un peu comme un vigneron qui œuvre dans le respect de sa vigne et de ses terres, et qui s'assure de transformer son raisin en nectar fabuleux. Il ne faut jamais oublier d'où l'on vient, l'essence de notre métier : nous devons rester des gens simples.

— *Qu'est-ce qu'un séjour réussi pour vous ? Qu'est-ce qui est important quand vos hôtes repartent ?*

Qu'ils arrivent avec un certain nombre d'attentes et qu'ils repartent heureux, enchantés, reposés. Qu'ils aient envie de revenir le plus rapidement possible ! Je vois beaucoup de clients arriver fatigués, stressés, puis après un ou deux jours, ils n'ont plus le même visage. La Mamounia procure un ressenti un peu spécial par rapport aux autres endroits au monde.

place in Marrakesh for visitors from all over the world. Celebrities such as Yves Saint Laurent and Winston Churchill have stayed here and contributed to the history of the Mamounia. The hotel's guestbook offers a glimpse of the different European and American eras, helping to create a slightly surreal atmosphere, which guests can soak up and enjoy. The Mamounia is steeped in history and displays a natural classicism. There's no need to create a special atmosphere, because one is already here, like a DNA, and you feel it very clearly as a guest at the hotel.

— *Beyond the high quality of the hotel services and the sheer beauty of the place, is it that special atmosphere that makes it so luxurious?*

Undoubtedly, a vibrant atmosphere pervades the hotel, which is, all at the same time, modern, luxurious and respectful of its heritage. But I should also mention the service, of course. Moroccan people are very welcoming, and we are lucky enough to have three generations working here together. Former employees come and train the young and less young members of staff in the Mamounia protocols! The service is attentive and discreet. It's perfectly fine-tuned, and guests feel that very strongly. We have regular clients, who used to come with their parents or grandparents and who now come and stay with their children. We go from generation to generation in our clientele. With them, we share a history, the love and passion for what we do, the passing down of values and the search for excellence.

— *Was it these values that led to the Mamounia being ranked the best hotel in the world?*

Yes, absolutely. Readers of the American magazine Conde Nast Traveler voted us number one on three occasions – in 2015, 2018 and 2021. In our sector, that's a rare achievement!

We could never have achieved that success without the great dedication, commitment and sense of pride of all our teams. To have received such an award is a magnificent recognition for us all. 2021 turned out to be a great year for us, as I was also very honoured to be named "Best Managing Director in the World of an Independent Hotel" by Hotels magazine.

— *What special qualities enabled you to win this award?*

I've worked in different hospitality jobs in several continents. My aim has always been to pass on the codes of our profession to others and to inspire and develop the skills and qualities of those working under me. I'm very attached to the idea of heritage and the transmission of values in our profession, and that's a role I have developed in parallel with my job duties and which is very close to my heart. I'm proud to see today that quite a few of my protégés figure among the top MDs or bosses of hotel groups. I really think that this notion of sharing carried some weight in this award – but not only that!



→ LE SALON DE THÉ. THE TEA ROOM.

— *You have described yourself as a luxury innkeeper!*

That's right. Our primary duty here is to welcome guests and make sure their stay goes well, that their bedroom is nicely prepared and that everything is functioning well and is pleasant. It's not so different from a vigneron's job. They carefully and respectfully tend their vines and work their land and ensure that their grapes are properly transformed into fabulous wine. I believe that we should never forget where we've come from. And that is the essence of our profession: we should remain simple human beings.

— *What for you is a successful hotel stay? What do you want your guests to feel by the time they check out?*

I want them to arrive with high expectations and leave happy, enthusiastic and rested. And I want them to come back as quickly as possible! I see many clients arrive looking tired and stressed, and then after a couple of days they have a different face. The Mamounia offers a rather special feel that is incomparable throughout the world!

PERSONNALITÉS

EGLY-OURIET

La Champagne dans le sang

Champagne in the blood

VÉRONIQUE RAISIN



→ FRANCIS EGLY ET SA FILLE CLÉMENCE. FRANÇOIS EGLY AND HIS DAUGHTER CLÉMENCE.

Artisan émérite de la Champagne, Francis Egly a porté son domaine au sommet. Aujourd'hui, ses enfants Clémence et Charles assurent la transmission, poursuivant à ses côtés l'œuvre de toute une vie.

Dans ce coin de Champagne qui semble endormi, sagement rangé sous les ondulations de la montagne de Reims, l'agitation est ailleurs. À fond de cave, entre les rangées de tonneaux alignés au garde à vous, des vigneron s'affairent, vouant leur temps et leur énergie à ces vins qui font rêver le monde entier. À Ambonnay, la famille Egly œuvre en maestro, suivie par toute une génération de jeunes vigneron, soigneusement appliquée elle aussi à faire surgir la quintessence de ces terroirs de craie. Pourtant, la réussite n'a pas toujours été au rendez-vous et, si les champagnes Egly-Ouriet font aujourd'hui office d'étalons de la qualité suprême, les débuts furent difficiles, marqués par une époque tortueuse. *« Du temps de mon grand-père, c'étaient les cultivateurs qui étaient riches, pas les viticulteurs. »* Francis Egly plante le décor. L'histoire a commencé un peu par hasard, à la fin du XIX^e siècle, lorsque Frédéric, son arrière-grand-père, arrive à Bouzy pour raisons médicales ; le jeune garçon ne peut plus respirer les poussières de charbon de la capitale et toute la famille décide d'emménager dans cette campagne un brin austère et pauvre. Devenu garde champêtre à Ambonnay, il cultive quelques arpents de vignes, une piètre subsistance alors. Son fils Charles reste au village et rachète 2 à 3 hectares de vignes. C'est véritablement avec la génération suivante, incarnée par Michel, que le domaine se structure dans les années 1960. Deux décennies plus tard, la Champagne frémit d'un succès naissant. *« On a commencé à commercialiser nos vins à cette époque, raconte Francis. J'étais fils unique et je n'ai pas eu d'autre choix que de rester travailler avec mon père. »* Un léger regret de ne pas avoir pu continuer ses études. *« À quinze ans, ma vie était déjà toute tracée. Mes parents comptaient sur moi, j'ai toujours travaillé dans les vignes. »*





→ LE CHAI D'ÉLEVAGE
DU DOMAINE EGLY-OURIET.
EGLY OURIET'S
AGING CELLAR.

Francis Egly, an Artisan Emeritus from the Champagne region, has taken his domaine to the very highest levels. Building on a work of a lifetime, his children, Clémence and Charles, are today taking over the reins alongside him.

In this sleepy-looking corner of Champagne nestling cosily in the folds of the Montagne de Reims, the hustle and bustle is happening below the surface, down in the cellars to be precise. There, between regimented rows of barrels, champagne vigneron are hard at work, dedicating their time and energies to the production of wines the whole world dreams about. In Ambonnay, the Egly family, masters in the art of Champagne-making, have set the benchmark for a whole generation of young vigneron, who are just as committed to bringing out the quintessential expression of these chalky terroirs. And yet, success didn't come easily. Though the champagnes produced by the Egly-Ouriet house today are considered among the best that money can buy, the family began during tricky times, and the early days were tough. *"During my grandfather's time, it was the crop farmers who were rich, not the vine growers,"* explains Francis Egly. The Egly family's champagne story began, somewhat by chance, at the end of the 19th century, when Frédéric, Francis's great-grandfather, moved at a young age to Bouzy for health reasons. He had been suffering from inhaling the coal dust in the Paris air, and this led the whole family to come and settle in this poor part of the country, where living conditions were harsh. While working as the village warden in Ambonnay, he grew a few plots of vines, which gave him a meagre income. His son Charles continued to live in the village and later purchased 2 to 3 hectares of vines; but it was only in the following generation, during the 1960s, that the estate developed a structure under Michel Egly. Two decades later, Champagne was entering into a period of boom, and *"this was when we began to sell our wines,"* says Francis. *"I was the only son, and I had no other choice but to stay and work with my father."* He regretted a little that he wasn't able to carry on his studies. *"At fifteen years old, my life had already been mapped out for me. My parents depended on me staying; I've always worked in the vines."*



→ FRANCIS EGLY.

DEUX NOUVELLES CUVÉES

Rien à voir avec ses deux enfants, Clémence et Charles qui, contrairement à leur père, ont fait un choix tout à fait motivé pour rester sur le domaine. Il y a encore peu, le vignoble comptait 12 hectares dont 10 en grands crus sur Ambonnay, Verzy, Verzenay et Bouzy. Aujourd'hui, il s'est agrandi à 17 hectares. Un élargissement qui n'a rien d'une ambition forcenée, voué surtout à accueillir la génération suivante. « *On a repris les vignes de Trigny de ma mère, sur le massif de Saint-Thierry* », explique Clémence, 27 ans, qui gère plus particulièrement la partie commerciale, quand son frère, de deux ans son cadet, s'occupe essentiellement des vignes. Ce sont ainsi 3,25 hectares de meunier qui s'ajoutent aux 2 hectares de Premier Cru du même cépage, sur le terroir de Vrigny. « *Nous avons aussi eu l'opportunité de racheter progressivement 2 hectares à Bisseuil, en Premier Cru. Des chardonnays essentiellement, avec un tiers de pinot noir et de meunier.* » Cette acquisition leur a permis de vinifier une nouvelle cuvée baptisée sobrement Les Vignes de Bisseuil. Et qui, contrairement au style habituel, joue des raisins blancs plutôt que des noirs, mais conserve la même rigueur d'élaboration, soit une vinification en fûts et un vieillissement en caves de quatre ans avant dégorgement. Commercialisée à la fin de l'année 2021, à partir de la récolte 2016, cette nouvelle venue dans la gamme a tout de suite rencontré un franc succès, en France mais aussi et surtout aux États-Unis, le premier marché export du domaine. Et comme si une nouveauté ne suffisait pas, les Egly ont dérogé à la règle, initiant une cuvée d'assemblage des trois cépages, non millésimée, précisément issue des vignes de Trigny nouvellement reprises : Prémices. Ce nouveau champagne, non dosé, constitue désormais le socle de la gamme, la première marche du style Egly.

Il n'y a pas
de secret Egly.
Juste l'assurance
d'être juste,
attentif, efficace.

PASSAGE DE TÉMOINS

Ce petit pas de côté permet l'accès à la maison d'un plus grand nombre de consommateurs car, disons-le, les étiquettes estampillées Egly-Ouriet ne sont pas légion et leur cote ne glisse jamais. Une constance dans la qualité qui tient tout autant à celle de ses créateurs qu'à l'exigence de tous les instants observée sur chaque détail. Francis Egly est un adepte de la fidélité, de la simplicité et de la cohérence. Dans son chai, les mêmes barriques de 288 litres, en provenance d'un seul tonnelier bourguignon, son ami Dominique Laurent. Dans les vignes, des labours, du bon sens et l'utilisation de produits bio, sans pour autant revendiquer la certification. « *Je ne veux pas m'enfermer dans un cercle, personne ne détient la vérité* », argue Francis Egly. Pas d'école, pas de coterie, pas de mode d'emploi. « *Je fais comme je le sens ; je reste attentif, mesuré* », poursuit-il calmement. Et de livrer une partie de la recette : des vignes en bonne santé. Cela pourrait paraître être une évidence, mais le métier de viticulteur est plus stressant qu'il n'en a l'air, devant jongler avec les aléas climatiques, une nature parfois coriace et un brin capricieuse. « *On a une pression énorme* », souligne le vigneron. Alors tout est parfaitement réglé, une organisation méticuleuse que les enfants ont reprise à leur compte. Le chemin de vendange est rodé, les deux pressoirs assurent une récolte en continu, sans temps mort, et dans le chai à barriques aménagé il y a cinq ans, règne un silence de cathédrale où seul parfois le bruit d'une bonde qui saute troue ce calme épais.

Cet ordonnancement porte le cadre de la réussite de la maison, mais n'empêche pas son évolution. Initiateur du premier blanc de noirs en 1989, la cuvée de vieilles vignes Les Crayères, Francis Egly construit pas à pas et garde la tête froide. « *Je peux passer quarante fois devant un pied de vigne sur une année pour ramasser un kilo de raisin.* » Des vendanges mûres à point, des assemblages à l'instinct, avec le cœur, une belle proportion de vins de réserve conservés en cuves : il n'y a pas de secret Egly. Juste l'assurance d'être juste, attentif, efficace. Des qualités dont Charles et Clémence semblent avoir hérité. Une chose est sûre : comme les vins, « *qui prennent de la force en vieillissant* », nul doute qu'ils sauront évoluer à merveille et ajouter leurs prénoms à l'héritage familial.

There are no secrets at Egly. Just the guarantee of accurate, attentive and efficient work.

TWO NEW CUVÉES

For his two children, Clémence and Charles, it was a completely different scenario. Unlike their father, they made their own very determined choice to stay at the estate. A short time ago, the vineyard covered 12 hectares (29.6 acres), ten of which were classified Grand Cru in Ambonnay, Verzy, Verzenay and Bouzy. Today the vines cover 17 hectares (42 acres), but this expansion wasn't driven by any wildly ambitious plan; it was simply in anticipation of the generation to come. *"We took over the vines at Trigny that belonged to my mother, on the Massif de Saint-Thierry,"* explains 27 year-old Clémence, who mostly manages sales, while her brother, who is two years younger, looks after the vines. There are 3.25 hectares of Pinot Meunier, together with 2 hectares of Premier Cru planted with the same grape variety in the Vrginy terroir. *"We also had the opportunity to progressively purchase two hectares at Bisseuil, in Premier Cru. There it's essentially Chardonnay, with a third of Pinot Noir and Meunier."* This acquisition led them to vinify a new cuvée called simply Les-Vignes-de-Bisseuil which, different from their usual style, is made up mostly of white varieties rather than customary black. It undergoes the same wine-making rigour as the other wines, with the vinification taking place in cask. It is then aged in the cellars for four years before disgorgement. The first vintage, the 2016, was released onto the market at the end of 2021. This new addition to the range immediately proved a great success in France and especially in the United States, which is the estate's main export market. And as if one novelty didn't suffice, the Egly family have also bent their own rules and created a non-vintage cuvée made up of a blend of the three champagne varieties, sourced from the newly-acquired Trigny vineyard. This new champagne, which is called Les Prémices, is non-dosed and is positioned at the base of the range and offers an introduction to the Egly champagne style.

PASSING ON THE BATON

This little strategic side-step enables a larger number of consumers to get easier access to the wines of this Champagne house, since let's be clear, bottles bearing the Egly-Ouriet name are quite hard to find and aren't cheap. The consistency of quality in these wines is not just down to its creators but is also a consequence of the rigorous high standards applied in every detail of the work. Francis Egly strongly believes in loyalty, simplicity and coherence: in his cellars, the 288-litre barrels that he regularly purchases come from one Burgundy cooper, his friend Dominique Laurent. In his vineyards, he ploughs the soils, practises good farming common sense and uses organic products in the vines, though he has never wanted to apply for organic certification. *"I don't want to lock myself into a closed shop. How can anyone know anything for certain?"* argues Francis. He follows no school, no cliques, no instructions manual. *"I do as I feel: I remain attentive and make considered decisions,"* he continues. Part of the recipe for his success, he says, is having healthy vines, which might seem very obvious, but the vine-grower's job is more stressful than it appears. They often have to cope with the vagaries of the climate and adapt to nature, which can sometimes be challenging and quite unpredictable. *"We have huge pressure,"* he says. For the time being, everything is perfectly in order. The running of the business, which the children have taken over, has been meticulously organised. The preparation for the harvest has been tried and tested; the two presses ensure continuous processing of the grapes; and so no time is lost. And in the barrel cellar, which was renovated five years ago, a cathedral-like silence reigns, where once in a while a bung may pop out of its barrel to disturb the cellar's calm.

This clockwork sequencing is a key factor in the Maison's success, but this never gets in the way of new projects. The first to release a Blanc de Noirs in 1989 (Cuvée de Vieilles Vignes Les-Crayères), Francis Egly builds brick by brick and keeps a cool head. *"I can walk past a vine forty times in a year just to harvest one kilo of grapes from it."* Optimally ripe grapes; blends inspired by instinct and the heart; a high proportion of Vins de Réserve kept in vats – there are no secrets at Egly. Just the guarantee of accurate, attentive and efficient work – qualities, it would seem, that Charles and Clémence have inherited. One thing is certain: just like their champagnes, *"which gain in power as they age"*, Charles and Clémence too will surely develop wonderfully and add their names to the family heritage.

PERSONNALITÉS

RÉFLEXION SUR
REFLEXION ON

La place du collectif

The place of the group

JULIA DE FUNÈS

Philosophe

Philosopher



→ JULIA DE FUNÈS, PHILOSOPHE. JULIA DE FUNÈS, PHILOSOPHER.

L'individu a longtemps été au centre des préoccupations sociétales ; quelle est la place du collectif aujourd'hui ?

Le collectif est devenu une marotte, une rengaine, une ritournelle que l'on entend à tout bout de champ dans les organisations. Mais le collectif n'est pas un bien en soi ! L'histoire est ponctuée de moments collectifs qui ont été des abominations humaines. Le fait d'être plusieurs à agir ne garantit pas de la vertu de l'action entreprise. Si porter au pinacle cette notion est un manque de discernement, la rejeter en bloc serait un non sens. Que serait l'individu sans collectif ? Pas grand-chose. La question n'est donc pas celle de sa place, incontournable, mais celle de ses conditions d'émergence.

Or la difficulté du collectif réside à mon sens dans l'impossibilité que nous avons de l'exiger ou de l'imposer. Le collectif surgit ou pas, se crée ou non, en fonction d'une émotion et certainement pas d'une injonction. On peut le constater chaque jour dans notre pays, le sentiment collectif ne résulte plus d'un idéal politique, d'un projet de société. Le sens collectif ne procède pas davantage de formations en « team-building » nous enseignant d'un ton plus ou moins docte comment être unis ! Personne n'est assez dupe pour croire qu'un *escape game* ou des formations ludiques lors de séminaires au vert vont soudainement créer une véritable force collective. Le collectif ne provient pas non plus d'un objectif commun. Quand nous prenons l'avion, nous avons avec les autres passagers le même but : arriver à destination sain et sauf. Aucune solidarité, aucune unité, aucun collectif ne s'établit pour autant. En déterminant un objectif partagé, l'activité réunit les hommes tout en pouvant les laisser extérieurs les uns aux autres. Le sens est donc nécessaire au collectif mais pas suffisant.

À la source du collectif me semble résider l'émotion. Sans émotion, il est difficile voire impossible de demander à l'individu de ressentir la nécessité d'une action commune. Prenons quelques exemples. Quand les ouvriers se montrent-ils les plus solidaires ? C'est en général quand l'usine menace de fermer et qu'ils ont peur pour leurs vies personnelles. Quand une équipe de sport fait-elle preuve d'un puissant esprit collectif ? Lorsqu'il y a de l'enjeu, de la pression, du stress. La marseillaise nous rassemble parce qu'elle éveille en nous un sentiment de fierté. Le vin, générateur à la fois de plaisir et de joie demeure bien sûr l'un des nectars les plus puissants pour relier et unir. Sans l'existence d'une émotion, nous nous réunissons, mais nous ne faisons pas corps. Ne faisons donc pas du collectif une mode, encore moins une norme. Retenons que c'est sur fond de fusion émotionnelle et non sur injonction

conceptuelle ou bien-pensance démagogique que la véritable solidarité s'édifie. Seule l'émotion unifie les êtres, les fait vivre et vibrer ensemble. De sorte que la place du collectif ne peut être que ponctuelle. L'émotion n'étant pas continue et permanente, le collectif ne peut être qu'occasionnel, rare et précieux comme un vin d'exception.

Dans la crise de sens que nous vivons, comment réenchanter le monde de l'entreprise ?

Ce monde, saturé de peurs comme l'est notre société, me semble parfois ossifié par un trop plein de procédures qui rapetissent nos actes et sabotent nos possibles. Il ne s'agit pas de critiquer les procédures en tant que telles, aucune organisation ne peut vivre sans procédure bien sûr, mais de ne jamais faire d'un process une priorité au détriment du sens de ce qui est entrepris. Notre pays suffoque d'une procédurisation excessive qui rend toute action compliquée et démotivante à l'avance.

Redonner du souffle, de l'ampleur, faire place à une alacrité vivifiante suppose de laisser de l'autonomie aux collaborateurs, de donner de l'élan à leurs actions, de leur permettre de prendre des risques, et à ce titre de leur faire confiance. La confiance n'est pas simplement un bon mot, elle est gagnante pour tout le monde : elle permet aux salariés d'agir et d'oser et s'avère rentable pour les managers. Lorsqu'on fait confiance à quelqu'un, la personne se sent investie par la confiance reçue et veut s'en montrer digne. La confiance augmente les individus et améliore ainsi les performances.

Enfin, je crois que l'entreprise doit désormais concéder à n'être qu'un moyen au service d'une plus grande cause (sociétale, sociale, humanitaire, environnementale ...) pour faire sens et motiver notamment les plus jeunes. Si l'entreprise se pense encore comme une finalité (un sens en tant que tel), elle perd paradoxalement tout son sens. Appartenir à un groupe qui fait du profit ne motive plus suffisamment. Au-delà du profit, il est impératif aujourd'hui d'adosser un projet d'envergure. Motiver les salariés passe par une prise de conscience de leur impact bien au-delà des objectifs purement internes.

Revaloriser le monde de l'entreprise supposerait, pour finir, de ne pas dénigrer sans cesse ce qui en découle, à savoir la richesse, la réussite, le travail, comme le fait idéologiquement une partie de notre pays, qui refuse de comprendre que le capitalisme sans soucis social et environnemental est certes insensé, mais que les préoccupations sociales et environnementales sans économie demeurent impuissantes.

JULIA DE FUNÈS, PHILOSOPHE.

À PARAÎTRE LE 19 OCTOBRE 2022 :

LE SIÈCLE DES ÉGARÉS, ÉDITIONS DE L'OBSERVATOIRE.

The individual has long been the focus of social concerns. What is the place of the group today?

Team-building has become a hackneyed theme, a familiar refrain, a well-worn cliché that is still omnipresent in companies and organisations. Working together as a group however is not by definition always a good thing. After all, throughout history, human abominations have been committed in the name of the group. The fact of being several people acting together does not guarantee the virtue of the action undertaken. But while placing the idea of the group on the highest pedestal may indicate a lack of discernment, rejecting it out of hand makes no sense either. What would the individual be without the group? Not much is the answer. The issue though is not the place of the group, which is beyond question, but the conditions in which the group emerges. The problem with the group in my view, is that we cannot demand or impose the existence of one. It either emerges or it doesn't; it is created or it isn't, according to an emotion and most certainly not because of somebody's orders. We can see that every day in our country: collective feelings do not stem from political ideals or projects for society. Neither is a sense of working together as a unit derived from company training sessions, during which we are taught, somewhat pedantically, how to function as a group! No-one is so gullible as to believe that an escape game or fun-based training in a pastoral setting will suddenly bring about real group cohesion. Neither does group cohesion develop from a common objective. When we take a plane, we have the same aim as the other passengers, which is to arrive safely at our destination. No sense of solidarity, unity or togetherness is established to achieve this as far as I know. When people have a shared aim, the activity brings them together while at the same time enabling them to be separate from one another. A sense is necessary for the group, but that alone is not enough for a group to work as a team. The origin that underpins the group as a cohesive unit is, in my view, emotion. Without emotion, it is difficult, if not impossible, to ask the individual to feel the necessity of a common action. For instance, when do blue collar workers show the greatest solidarity? Generally when the factory is threatened with closure and they fear losing their means of living. When does a sports team demonstrate a true team spirit? When there is something at stake, when there's pressure, stress. The French national anthem, for example, brings us together, because it stirs our feeling of pride. Wine, which generates both pleasure and joy, remains one of the most powerful nectars for connecting people and bringing them close together. Without the existence of an emotion, we may gather together, but we don't form a body. So let's not allow team-building to become a fashion, or worse, the norm. Let's remember that real solidarity is built on the foundations of emotional fusion and not on conceptual injunction or demagogical right-mindedness. Only emotion unifies people and helps them live and enjoy life together. The group as a team can therefore only

function on an ad-hoc basis, since emotion is not continuous and permanent. It can only be an occasional occurrence, something rare and precious –like an outstanding wine.

In this crisis of sense that we are currently going through, how do we re-motivate people in the workplace?

The world of work, like our society, is steeped in fear. It sometimes seems to have become ossified by an excess of procedures which belittle what we do and undermine what we are capable of doing. This is not to criticise procedures as such; of course, no organisation can exist without them. The issue here is making process a priority at the cost of the sense of what is being undertaken. Our country is suffocating under excessive procedure-setting, which makes any action complicated and demotivating before it is undertaken.

Re-boosting people's energies, giving them more scope and making way for a revitalising alacrity entails giving employees autonomy and greater purpose in their work and allowing them to take risks and thus trusting them. Trust needn't be a platitude. It's a winning formula for everybody. It enables employees to act and take risks and is worthwhile for managers too. When you trust a person, they feel the trust that has been placed in them and want to demonstrate that they are worthy of it. Trust makes individuals feel more important and improves their performance.

I also believe that companies should now accept being solely in the service of a greater cause (societal, social, humanitarian, environmental and so forth) so that, for their personnel, they make sense and motivate them, especially the youngest. If companies continue to consider themselves as ends in themselves, they ironically lose all their sense. Belonging to just a profit-making set-up no longer provides sufficient motivation. Beyond profit-making objectives, it is essential today for companies to support wide-ranging projects. Motivating company personnel requires businesses to acquire an awareness of the impact that their personnel can have, well outside the realm of purely internal objectives.

Finally, to reassert the value of the company workplace, we should not constantly denigrate what is gained from it (wealth, success, work etc.), as some in our country do for ideological reasons, refusing to understand that while capitalism without social and environmental concern clearly has no sense, social and environmental concern without economics remains devoid of power.

JULIA DE FUNÈS, PHILOSOPHER.
TO BE PUBLISHED ON 19TH OCTOBER 2022:
LE SIÈCLE DES ÉGARÉS, ÉDITIONS DE L'OBSERVATOIRE.

Tra- vel



VENISE



→ ANGELUS À VENISE PAR FLOCH.

LES ADRESSES D'ANGELUS

ANGELUS LOCATIONS

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

HÔTELS

Aman Venice

Aussi somptueux et romantique que la ville elle-même, l'Aman Venice, situé dans un palais du XVI^e siècle sur le Grand Canal, abrite des trésors que l'on pourrait trouver dans des musées, tels que des fresques de Tiepolo, des plafonds dorés et des revêtements muraux en cuir vieux de plusieurs siècles. L'Aman Venice offre une vue sur le jardin privé de l'hôtel ou sur le Grand Canal. La plupart des chambres disposent de fresques et de reliefs protégés.

As sumptuous and romantic as the city itself, Aman Venice – set in a 16th century palazzo on the Grand Canal – is home to museum-quality treasures including Tiepolo frescoes, gilded ceilings and centuries-old leather wall coverings. Aman Venice offers views of the hotel's private garden or the Grand Canal and many of the rooms feature protected frescos and wall carvings.

CALLE TIEPOLO, 1364,
30125 VENEZIA
WWW.AMAN.COM

Sina Centurion Palace

Autrefois Palazzo Genovese, aujourd'hui Sina Centurion Palace, cet hôtel de luxe 5 étoiles situé sur le Grand Canal offre une vue imprenable sur ce dernier et le jardin intérieur vénitien traditionnel. L'hôtel est situé au cœur du quartier de Dorsoduro à côté de la basilique de Santa Maria della Salute, de Punta della Dogana et du célèbre musée Guggenheim. Un mélange unique entre la façade gothique de l'ancien bâtiment et le design exclusif contemporain sur mesure des intérieurs. Un contraste en harmonie avec le quartier où se situe l'hôtel, le plus ancien de Venise et le foyer de l'art contemporain.

Once known as Palazzo Genovese and today as Sina Centurion Palace, this hotel is located on the Grand Canal with stunning views over both it and the traditional Venetian inner garden. The Hotel is located in the heart of the Dorsoduro district next to the Basilica of S. Maria della Salute, Punta della Dogana and the famous Guggenheim Museum. The unique contrast of the ancient building's Gothic façade and exclusively designed contemporary interiors harmoniously blends into the district where the hotel is located – which is both the most ancient part of Venice and home to contemporary art.

DORSODURO, 173
30123 VENEZIA
WWW.SINAHOTELS.COM

Belmond Hotel Cipriani

Bienvenue dans un lieu où des qualités aussi intemporelles que l'élégance, la courtoisie et le charme deviennent plus qu'un simple concept. Situé sur l'île de Giudecca, à cinq minutes en vedette de la place Saint-Marc, le charme du Belmond Hotel Cipriani est grandement réputé. Laissez-vous embarquer dans un royaume de glamour vintage qui ne connaît aucune limite. Commandez un Bellini au bar Gabbiano, puis savourez-le lentement en contemplant la place Saint-Marc, de l'autre côté de la lagune.

Welcome to a place where such timeless qualities as elegance, courtesy and charm become more than mere fantasy. Set on Giudecca Island, a five-minute motorboat ride from St Mark's Square, Belmond Hotel Cipriani captures everything La Serenissima is famous for. Transport yourself into a realm of unbounded vintage glamour, order a Bellini at Gabbiano Bar, then savour it slowly as you gaze across the lagoon.

GIUDECCA, 10,
30133 VENEZIA
WWW.BELMOND.COM

RESTAURANTS

OSTERIA ENOTECA SAN MARCO

De l'amitié qui unissait déjà les quatre partenaires, en 2002, est née l'histoire récente de l'Osteria Enoteca San Marco. Une ancienne trattoria à restaurer a été transformée en restaurant et bar à vin à l'ambiance informelle mais élégante. La cuisine permet de savourer viandes et poissons, gibiers et fruits de mer, mais aussi plats de légumes proposés avec un style mêlant tradition, innovation et créativité. Vous pourrez également déguster les vins au verre sélectionnés parmi une carte qui en propose plus de 300. Ceci en toute tranquillité tout en restant à quelques pas de la place Saint-Marc.

The history of Osteria Enoteca San Marco dates back to 2002 and stems from the friendship that united the four partners. A former run-down trattoria has been transformed into a restaurant-wine bar with a relaxed yet elegant atmosphere. Enjoy meat and fish, game and seafood as well as vegetable dishes in a style that combines tradition, innovation and creativity. You can also taste wines by the glass selected from a list of more than 300, all in complete tranquillity while just a few steps away from Saint Mark's Square.

CALLE FREZZARIA, 1610
30124 VENEZIA
WWW.OSTERIASANMARCO.IT



AI MERCANTI

Un restaurant familial niché dans une petite cour dans le centre, avec un décor moderne dominé par des tons beige et noir. Pleine de saveurs excitantes et imaginatives, la cuisine moderne offre des plats inventifs qui sauront vous séduire.

This family restaurant is nestled in a small courtyard in the city centre with a modern décor dominated by beige and black tones. Full of exciting and imaginative flavours, the modern cuisine offers inventive dishes that are sure to win you over.

CORTE COPPO, 4346/A
30124 VENEZIA
WWW.AIMERCANTI.IT

CHAT QUI RIT

Raffiné comme un restaurant gastronomique, chaleureux comme un bistrot et vivace comme un bar à vin, le Chat qui Rit marie avec succès l'ancien et le contemporain dans la déco comme dans l'assiette. Ce lieu tranquille a été transformé par Giovanni, gérant expert, qui en a fait une adresse de premier choix. Bar à cocktails dans l'après-guerre, l'adresse est pensée aujourd'hui pour recevoir tout au long de la journée.

As refined as a gourmet restaurant, as inviting as a bistro and as lively as a wine bar, the Chat Qui Rit successfully blends old and new in both the décor and the food. This quiet place has been taken over by Giovanni, an expert manager who has turned it into a first-class address. Formerly a cocktail bar in the post-war period, it is now designed to entertain throughout the day.

CALLE TRON, 1131
30124 VENEZIA
CHATQUIRIT.IT

DA IVO

Depuis 1977, la cuisine de Da Ivo a acquis une telle réputation pour la qualité de ses plats et pour la précision de son service que nombre de célébrités y sont déjà allées. Quelques tables le long d'un joli canal où sont arrêtées les gondoles. Spécialités de poisson et de viande, mais nous vous conseillons aussi d'essayer les beignets de fleurs de courgettes. Pour une expérience culinaire et esthétique plutôt originale, ce lieu romantique vous fera rêver.

Since 1977, Da Ivo's cuisine has gained such a reputation for the quality of its dishes and the precision of its service that it is the haunt of many stars. A few tables overlook a scenic canal where the gondolas stop. The menu has fish and meat specialities, but we also recommend you try the courgette flower fritters. Offering an original culinary and aesthetic experience, this romantic place will leave you dreaming.

SAN MARCO, 1809
30124 VENEZIA
WWW.RISTORANTEDAIVO.IT



QUADRI

Le restaurant Quadri propose une lecture contemporaine des plats traditionnels italiens et vénitiens. Le poisson arrive chaque jour tout frais du marché du Rialto, tout comme les fruits et légumes, selon la disponibilité de la saison. Seul restaurant situé sur la place Saint-Marc, Quadri a reçu une étoile Michelin en 2012 et continue à briller jour après jour.

Ristorante Quadri offers a contemporary take on traditional Italian and Venetian dishes. The fish arrives fresh from the Rialto market each day, as do the fruit and vegetables, depending on seasonal availability. The only restaurant located in St. Mark's Square, Ristorante Quadri was awarded a Michelin star in 2012 and continues to shine day after day.

PIAZZA SAN MARCO, 121
30124 VENEZIA
WWW.ALAJMO.IT

CLUB DEL DOGE

Dirigé par le chef Daniele Turco, le Club del Doge propose une authentique cuisine gastronomique vénitienne avec des ingrédients renouvelés en fonction des saisons. L'art culinaire, combiné à une atmosphère chaleureuse, un service attentif et un emplacement magnifique sur le Grand Canal font du Club del Doge une adresse incontournable.

Led by Chef Daniele Turco, Club del Doge offers authentic Venetian gourmet cuisine made from seasonal ingredients. Culinary art combined with a warm atmosphere, attentive service and a magnificent location on the Grand Canal make the Club del Doge a mecca of Venetian gastronomy.

CAMPO SANTA MARIA DEL GIGLIO, 2467
30124 VENEZIA
WWW.CLUBDELDOGE.COM

VINS

HARRY'S BAR

Sans doute l'un des bars les plus renommés de Venise, le Harry's Bar est connu pour être le lieu de naissance du Bellini, une célèbre boisson inventée par Arrigo Cipriani et composée de jus de pêche frais et de vin mousseux. Harry's Bar affiche une incroyable atmosphère bourdonnante.

Undoubtedly one of the most famous bars in Venice, Harry's Bar is known far and wide as the birthplace of the famous Bellini drink, invented by Arrigo Cipriani and consisting of fresh peach juice and sparkling wine. Harry's Bar has an incredible, buzzing atmosphere.

CALLE VALLARESSO, 1323
30122 VENEZIA

TERRAZZA DANIELI

Situé sur le toit du Palazzo Danieli Excelsior, le lieu est ouvert de mai à septembre, quand le temps le permet. Son cadre en plein air offre aux visiteurs une vue magnifique sur la lagune et les panoramas les plus appréciés de Venise. Vous pourrez y déguster un léger en-cas, tout en admirant la vue à couper le souffle qu'offre la terrasse, ou boire un apéritif avec des amis avant le dîner, en regardant les lumières de la lagune.

Located on the rooftop of the Palazzo Danieli Excelsior, Terrazza Danieli is open from May to September, weather permitting. Its open-air setting rewards guests with magnificent views of the Venetian lagoon and Venice's most loved backdrops. Here you can enjoy a light snack, while admiring the breathtaking panorama offered by the terrace, or drink an aperitif with friends before dinner while admiring the lights of the Lagoon.

RIVA DEGLI SCHIAVONI, 4196
30122 VENEZIA
WWW.DANIELIHOTELVENICE.COM

CULTURE

PALAIS DES DOGES

Chef-d'œuvre de l'art gothique, le palais des Doges se présente comme une stratification grandiose d'éléments architecturaux et ornementaux : des anciennes fondations à l'ensemble datant des XIV^e et XV^e siècles, en passant par les remarquables ajouts de la Renaissance et les signes fastueux du maniérisme.

Il est formé de trois grands bâtiments qui ont réuni et unifié les constructions des époques précédentes. Cet édifice fut la résidence officielle des doges de la République de Venise, ainsi que le lieu de représentation de ses institutions majeures et de réception des émissaires et dignitaires étrangers.

A masterpiece of Gothic art, the Doge's Palace is a grandiose stratification of architectural and ornamental elements: from the ancient foundations to the 14th and 15th century complex, from the remarkable Renaissance additions to the lavish signs of the Late Renaissance period. It is made up of three large buildings that combine and unify the constructions of previous eras. It was the official residence of the Doges of the Republic of Venice, as well as the place where its major institutions were represented and foreign emissaries and dignitaries were received.

PLAZA SAN MARCO, 1
30124 VENEZIA
PALAZZODUCALE.VISITMUVE.IT

LA FENICE

C'est l'un des monuments les plus célèbres de l'histoire du théâtre italien et de l'histoire de l'opéra dans son ensemble. Plus particulièrement, au XIX^e siècle, La Fenice est devenue le site de nombreuses premières lyriques connues. Les œuvres de plusieurs des quatre grands compositeurs de l'époque du bel canto (Rossini, Bellini, Donizetti et Verdi) y ont été jouées.

This is one of the most famous and renowned landmarks in the history of Italian theatre and in the history of opera as a whole. Especially in the 19th century, La Fenice became the site of many famous operatic premiers where the works of several of the four major bel canto era composers – Rossini, Bellini, Donizetti and Verdi – were performed.

CAMPO SAN FANTIN, 1965
30124 VENEZIA
WWW.TEATROLAFENICE.FR

ÉGLISE DE LA PIETÀ

Dessinée par Giorgio Massari, l'église Santa Maria della Pietà fut construite entre 1745 et 1760. Elle est également appelée l'église Vivaldi en raison de sa proximité avec l'Ospedale della Pietà, où Vivaldi travailla avec le célèbre orchestre de l'orphelinat pour jeunes filles. De nos jours, le lieu accueille fréquemment des concerts de musique classique.

Designed by Giorgio Massari, the church of Santa Maria della Pietà was built between 1745 and 1760 and is also known as the Vivaldi church because of its proximity to the Ospedale della Pietà, where Vivaldi worked with the famous orchestra of the orphanage for young girls. Nowadays, the church frequently hosts classical music concerts.

SESTIERE CASTELLO
30122 VENEZIA
WWW.PIETA VENEZIA.ORG

LA BIENNALE D'ART

La Biennale d'art, exposition d'art visuel contemporain, nommée ainsi parce qu'elle se tient tous les deux ans (les années impaires), est la biennale d'origine dont les autres dans le monde se sont inspirées. La Fondation Biennale a soutenu les arts ainsi que l'organisation des différents événements tout au long de son existence. Le festival du film fait aussi partie de la Biennale de Venise. Aujourd'hui, la Biennale comprend une

SHOPPING & ARTISANAT

multitude de manifestations différentes, comprenant : l'Exposition internationale d'art, le Festival international de musique contemporaine, le Festival international de théâtre, l'Exposition internationale d'architecture, le Festival international de danse contemporaine, le Carnaval international des enfants et le Festival annuel du film ou Mostra.

The Biennale Arte, a contemporary visual art exhibition so called because it is held biennially (in odd-numbered years), is the original biennale on which others in the world have been modelled. The Biennale Foundation has continuously supported the arts and organises several events. The film festival is part of the Venice Biennale. Today, the Biennale includes a range of separate events such as the International Art Exhibition, the International Festival of Contemporary Music, the International Theatre Festival, the International Architecture Exhibition, the International Festival of Contemporary Dance, the International Kids' Carnival, and the annual Venice International Film Festival, which is arguably the best-known of all the events.

WWW.LABIENNALE.ORG

LA DENTELLE DE BURANO

Burano est une île qui peut être atteinte en bateau depuis Venise en environ une heure. De la dentelle y est fabriquée depuis plus de quatre cents ans, et on l'exporte toujours presque partout dans le monde. La technique de la dentelle est très complexe et, par conséquent, on peut dire qu'il s'agit d'une œuvre d'art à part entière. Au milieu du XIX^e siècle, il ne restait qu'une seule femme sur l'île qui connaissait tous les secrets de la technique unique de Burano.

Burano is an island which can be reached by boat from Venice within about an hour. Lace has been manufactured there for over 400 years and is still exported nearly all over the world. The lace technique is very complicated and is arguably an artwork in its own right – a far cry from mass produced lace. Back in the mid-19th century, there was only one woman left on the island who knew all the secrets of the unique Burano technique.

MUSÉE DE LA DENTELLE, PIAZZA GALUPPI, 187
30142 BURANO
MUSEOMERLETTO.VISITMUVE.IT

LES MASQUES

Venise et les masques cohabitent depuis longtemps. Pendant des siècles, les Vénitiens portaient des masques non seulement pour le célèbre carnaval, mais également pour presque toutes les occasions, comme lors d'un dîner, au casino, au théâtre, etc. Les personnes déçues, dont la gloire était passée, portaient des masques pour cacher leur visage et leur honte.

La boutique Tragicomica propose de magnifiques costumes vénitiens conçus à la main. Et si vous avez assez de temps, vous pourrez même apprendre à faire de merveilleux masques vénitiens !

Venice and masks share a long history. For centuries, Venetians wore masks not only for the famous Carnevale, but also for almost any outing, e.g. dinner, casino, theatre, etc. Even the formerly rich who lost all their money and resorted to begging still wore masks as a way to hide their face and their shame. The Tragicomica shop offers wonderful hand-made Venetian costumes. And if you have enough time, you can even learn how to make beautiful Venetian masks yourself!

CALLE DEI NOMBOLI, 2800
30125 VENEZIA
WWW.TRAGICOMICA.IT

LE VERRE DE MURANO

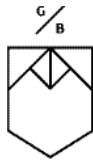
Le verre de Murano est mondialement connu et il n'y a qu'un seul endroit au monde où on le fabrique : sur la petite île de Murano, près de Venise. Sur place, vous aurez l'occasion de contempler le processus de création dans de nombreuses usines locales ouvertes aux visiteurs.

Cenedese est réputée pour être la meilleure boutique pour acheter du verre de Murano à Venise. Le propriétaire de ce magasin ouvert depuis soixante ans est fier de soutenir une longue tradition familiale de fabrication et de vente de verre de Murano.

Murano glass is world-famous and there is only one place in the world where it is manufactured – the small island of Murano, near Venice. Once there, you will have the opportunity to watch Murano glass being made in many of the local factories open for visitors. Cenedese is reputedly the best store for Murano glass in Venice. The shop is more than 60 years old and its owner is a proud upholder of a long family tradition of manufacturing and selling Murano glass.

CALLE BERTOLINI, 6
30141 MURANO
WWW.SIMONECENEDESE.IT





LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD



LE GRAND BELLEVUE
3780 GSTAAD, SWITZERLAND
T +41 33 748 00 00
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH



CHAMPAGNE
TELMONT

MAISON FONDÉE EN 1912



AU NOM DE LA TERRE

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



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

WWW.ANGELUS.COM

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