

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

#6
2023





ISABELLE LANGLOIS
PARIS

29 rue Danielle Casanova

30 ans



PIERRE LANNIER

PARIS

FABRIQUÉ EN FRANCE



TRIO
Étanche 50 m
tout acier
269€

Liste des distributeurs sur
www.pierre-lannier.com



Léa, b

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

LES ROSÉS DE PROVENCE

DES ROSÉS QUI SE DISTINGUENT

Armaïd au Provençal, Hyères.

VINS DE PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE
CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

CHÂTEAU de SAINT-MARTIN

CRU CLASSÉ



Grande Réserve
ce vin rosé élégant
et complexe, à la matière
soyeuse et aux arômes
de pêche saura
accompagner aussi bien
vos apéritifs dînatoires
que vos mets savoureux.

*AOP Côtes de Provence
Cru Classé*

Eternelle Favorite
un rosé irrésistible
et raffiné,
en édition limitée,
un vin de tous les
instants à déguster
avec gourmandise.

*AOP Côtes de Provence
Cru Classé*



www.chateaudesaintmartin.com

Château de Saint-Martin
614 route des Arcs - 83460 Taradeau - FRANCE
Tél. : +33 (0)4 94 99 76 76
email : contact@chateaudesaintmartin.com



LA MÉMOIRE DU PARTAGE



*Cadran solaire présent depuis le
XVIII^{ème} siècle sur la façade du Château de Saint-Martin*

SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le Hors-Sujet Pas Content. . .

par Aurélien Duffo

Si la fatigue chronique, les douleurs chroniques & diffuses et la fibromyalgie vous parlent, cet édito est fait pour vous!

Chers lecteurs, je sors un peu du cadre du magazine Hautes Exigences pour aborder avec vous une thématique qui me tient à cœur. En effet, il y a quelques années, je suis tombé malade. Cet état dans lequel la vie m'a engouffré, m'a poussé sur la voie de l'errance médicale et celle-ci a duré plus de 6 ans. Les douleurs chroniques intenses, diffuses, et la fatigue chronique, sont devenues mon quotidien. Je me suis retrouvé dans un état que l'on associe souvent à la fibromyalgie, et qui n'a jamais cessé de gagner en intensité. En moins d'une année, tout a empiré jusqu'à ce que je me retrouve en fauteuil roulant électrique.

Heureusement, j'ai réussi à retrouver une mobilité bien plus vivable depuis quelques temps, et surtout, enfin, un diagnostic : le syndrome d'Ehlers-Danlos. Ce sont des maladies héréditaires rares du tissu conjonctif qui aboutissent à une souplesse anormale des articulations, une peau très élastique et des tissus fragilisés.

Ces syndromes sont provoqués par une anomalie de l'un des divers gènes qui contrôlent la production de tissu conjonctif. Ma forme à moi est hypermobile ou SEDh, qui est au passage la plus fréquente.

Elle n'est généralement pas grave, mais elle peut diminuer chez certaines personnes la qualité de vie en cas de douleurs chroniques. On peut suspecter avec une probabilité élevée (96%) l'existence d'un SEDh en cas de présence simultanée chez un individu d'une maladresse (se heurter au cadre de la porte ou au coin de la table, trébucher en marchant, se faire des entorses de cheville), d'extrémités froides (pieds et mains) et d'une tendance aux décharges d'électricité statique.

Contrairement aux autres sous-types de SED pour lesquels une origine génétique (mutations dans un ou plusieurs gènes) a été formellement établie, aucune mutation n'a été identifiée à ce jour en lien avec le SEDh. Surtout, trop peu de professionnels de santé connaissent le SED, ce qui rend le diagnostic compliqué, tout comme l'accompagnement des patients.

Par mon expérience, je considère avoir eu une chance incroyable. Personne ne m'avait parlé de SED, jusqu'à ce jour où je fus reçu par une docteure de la MDPH de Paris (Maison Départementale des Personnes Handicapées). À l'époque, j'étais dans l'errance médicale la plus grande, en fauteuil roulant, et certains professeurs & docteurs mettaient même en doute la réalité de mon état... Cependant je ne simulais pas et cette docteure l'a bien remarqué. Puis elle m'a parlé du SED. Un syndrome dont je n'avais jamais entendu parler.

Effectivement, il y avait beaucoup de ressemblance avec mon état. J'étais surtout choqué qu'aucun des Professeurs, Docteurs & Cie de CHU, hôpitaux et cliniques, n'aient jamais abordé ou exploré cette piste... Bref, je suis ses recommandations et prend une consultation dans un centre spécialisé. Une année se passe et je sors enfin de l'errance médicale. Après la consultation avec le Professeur, c'est officiel, j'étais bien malade et il s'agissait d'un SEDh. J'avais enfin un diagnostic. Depuis, j'ai rencontré beaucoup de personnes, qui finalement, avaient la même chose que moi. À des degrés différents certes, mais tous n'avaient jamais entendu parler du SED.

Tous se revendiquaient de la Fibromyalgie, du Lyme Chronique, certains de la Myofasciite à Macrophage (MFM), mais aucun du SED. Encore aujourd'hui, rares sont les médecins à connaître cette maladie qui rend la vie impossible et qui pourtant, est fréquente. Cependant, le SEDh ne livre aucune trace à l'IRM, au Scanner ou encore dans les prises de sang. Seule une véritable auscultation permet d'infirmier ou affirmer cette piste et encore faut-il connaître son existence. Comme le SEDh présente un tableau clinique très subtil, cette maladie est rarement diagnostiquée et la réalité du nombre de concernés par le SEDh reste très sous-évaluée. Or par la violence des douleurs, la fatigue chronique et tout ce qui accompagne le SED, le risque d'abandonner sa vie, de faire une T.S. ou de se suicider est accru.

Voici pourquoi chers lecteurs, je vous demande, si vous avez des personnes dans votre entourage qui sont concernées par la fatigue chronique, les douleurs chroniques, la fibromyalgie, de leur parler du Syndrome d'Ehlers Danos, s'ils sont dans l'errance médicale, et de leur transférer la page suivante du GERSSED pour leur médecin généraliste.

Critères diagnostiques pour le SEDh

A destination de tous les médecins généralistes ou de toutes les spécialités afin d'être en mesure de diagnostiquer un SEDh.

Indiquer ci-dessous

Le nom du patient :
Sa date de naissance :
La date de consultation :
Le nom de l'évaluateur :

Le diagnostic clinique d'un SEDh nécessite la présence simultanée des critères 1, 2 et 3.

CRITERE 2 – Au moins deux des caractéristiques suivantes (A, B, ou C) doivent être présentes (A+B ou A+C ou B+C ou A+B+C)

Caractéristiques A (cinq doivent être présents)

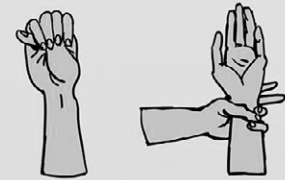
- Peau inhabituellement douce ou veloutée
- Légère hyperextensibilité cutanée : plus d'1,5 cm sur l'avant-bras non dominant, dos de la main, ...
- Larges vergetures inexplicables sur le dos, les cuisses, la poitrine et/ou l'abdomen chez les adolescents, les hommes, les filles pré-pubères sans antécédent de prise ou perte significative de masse grasseuse ou de poids
- Papules piézo-géniques bilatérales des talons
- Hernie(s) abdominale(s) récurrente(s) ou multiple(s) : crurale, fémorale, inguinale, ombilicale, ...
- Cicatrisation atrophique à au moins deux endroits, sans aspect vraiment papyracé ni dépôt d'hémossidérine comme on peut le voir dans le SEDc



- Prolapsus pelvien, rectal et/ou utérin chez un enfant, un homme ou une femme nullipare sans antécédent d'obésité morbide ou autre condition médicale connue y prédisposant

- Chevauchement dentaire et palais haut ou étroit

- Arachnodactylie, telle que définie ci-après : un seul ou deux de ces signes
(i) signe du poignet (signe de Walker) bilatéral
(ii) signe du pouce (signe de Steinberg) bilatéral



- Ratio envergure sur taille $\geq 1,05$

- Prolapsus de la valve mitrale (PVM) léger ou plus marqué, basé sur des critères écho-cardiographiques stricts

- Dilatation de la racine aortique avec un Z-score $> +2$

Total de la caractéristique A : / 12

Caractéristique B

Histoire familiale évocatrice avec au moins un proche au premier degré validant les critères actuels de SEDh (père, mère, enfants, frère, sœur,)

Acquis : OUI NON

Caractéristiques C (au moins un doit être présent)

Total de la caractéristique C : / 3

- Douleurs musculo-squelettiques d'au moins deux membres, récurrentes quotidiennement pendant plus de 3 mois
- Douleurs diffuses, chroniques pendant plus de 3 mois
- Luxations récurrentes des articulations ou franche instabilité articulaire, en l'absence de traumatisme.

CRITERE 1 – Hypermobilité articulaire généralisée

Score ≥ 6 enfants/adolescents prépubères
Score ≥ 5 hommes et femmes pubères jusqu'à 50 ans
Score ≥ 4 hommes et femmes au-delà de 50 ans

Score de Beighton : / 9



Hyperextension bilatérale de la 5ème métacarpo-phalangienne (sup à 90°)
2 points (1 par main)



Possibilité de toucher l'avant-bras, pouce en hyperflexion des deux côtés
2 points (1 par poignet)



Possibilité de toucher le sol avec la paume des mains, sans plier les genoux (ce qui teste la flexion des hanches)
1 point



Recurvatum bilatéral à 10 degrés ou plus des deux genoux
2 points (1 par genou)



Recurvatum bilatéral à 10 degrés ou plus des deux coudes
2 points (1 par coude)

CRITERE 3 – Tous les prérequis suivants DOIVENT être validés

- 1- Absence de fragilité cutanée inhabituelle, qui devrait conduire à évoquer d'autres types de SED.
- 2- Exclusion d'autres pathologies du tissu conjonctif héritées et acquises, incluant les pathologies auto-immunes rhumatologiques. Chez les patients avec une pathologie du tissu conjonctif acquise (ex: lupus, polyarthrite rhumatoïde, etc.), un diagnostic additionnel de SEDh nécessite la validation des caractéristiques A et B du Critère 2. Les caractéristiques C du Critère 2 (douleur chronique et/ou instabilité) ne peuvent pas être prises en compte pour diagnostiquer le SEDh dans cette situation.
- 3- Exclusion des diagnostics différentiels associés à une hypermobilité articulaire en raison d'une hypotonie et/ou d'une laxité du tissu conjonctif. Ces diagnostics différentiels incluent notamment (mais pas seulement) les pathologies neuromusculaires (ex : myopathie de Bethlem), d'autres pathologies héréditaires du tissu conjonctif (ex : autres types de SED, syndrome de Loeys-Dietz, syndrome de Marfan), et des dysplasies squelettiques (ex : ostéogénèse imparfaite). L'exclusion de ces diagnostics différentiels est basée sur l'histoire de la maladie, l'examen physique, et/ou la biologie moléculaire selon les cas.



secrétaire@gersed.com
www.gersed.com
FB Gersed France

Si le Score de Beighton est un point en dessous du seuil spécifique à l'âge et au sexe, au moins deux des items suivants doivent aussi être sélectionnés pour valider le critère :

Score : / 5

- Pouvez-vous (ou avez-vous déjà pu) placer vos mains à plat sur le sol sans plier vos genoux ?
- Pouvez-vous (ou avez-vous déjà pu) plier votre pouce pour toucher votre avant-bras ?
- Lorsque vous étiez enfant, amusez-vous vos amis en contorsionnant votre corps dans des positions étranges ou pouviez-vous faire le grand écart ?
- Lorsque vous étiez enfant ou adolescent, avez-vous eu votre épaule ou votre rotule luxée en une ou plusieurs occasions ?
- Vous considérez-vous comme « désarticulé » ?

L'édito

PAR AURÉLIEN DUFFO

Chers lecteurs & chère lectrices, nous nous retrouvons enfin après un silence de quelques mois. Désormais, nos nouveaux rendez-vous seront pour célébrer la saison estivale et pour vous accompagner dans les fêtes de fin d'année. Nous nous excusons d'avance pour celles et ceux qui attendaient avec impatience notre numéro Printemps, nous ne pouvons plus maintenir notre ancienne cadence de 3 numéros par an. En effet, comme nous souhaitons rester 100% journalistique, nous avons dû faire des concessions...

2023 a pris l'allure d'une année riche en transformation, intense, folle en émotions, et au cœur des grands changements qui vont bousculer nos vies. Elle ne nous ménage pas et nous emporte avec elle dans ses affres, où parfois jaillit le meilleur. C'est bien entendu vers le meilleur que nous allons essayer de vous amener, et toujours autour du Beau & du Bon. Les deux constituants de la quintessence des Savoir-Faire des Hommes.

Plus personnellement, à l'heure où l'opposition est reine, je vous invite à répondre à cette tendance, par de l'empathie, de la compréhension et du dialogue. En effet, à qui profite la haine, la peur ou la colère? Peut-être est-il temps de ne plus regarder les symptômes, mais au contraire, d'observer et en tirer les conséquences, chercher à qui profite ces faits.

Pour avancer ensemble vers demain, rattachons-nous à ce qui nous rassemble et non à ce qui nous distingue. Il est temps d'influer et d'œuvrer chacun à son échelle pour du bon sens. Si celui-ci n'est pas pris en compte par les politiques, ce sera aux entreprises et aux particuliers de les devancer. Cela tombe bien, certaines marques leur ont déjà emboîté le pas. Peut-être qu'il serait bon d'agir à notre tour ?


ANTECH
LIMOUX

Crémant de Limoux
NOUVEAU FLACON POUR UNE CUVÉE D'EXCEPTION

HÉRITAGE



Maison ANTECH
Domaine de Flassian - 11300 Limoux
+33 (0)4 68 31 15 88 - www.antech-limoux.com

{ Sommaire }

Une Année de Couture & Haute Couture

Printemps / Été 2023

Bonne conduite & Fashion Show

Automne / Hiver 2023

Vers une vie nouvelle

Les grands enjeux de notre vie de demain

Une Histoire de Bulles

Quelles sont les méthodes derrière

les vins effervescents français

Que dire des vins mousseux

La Grande Tendance du Sans Alcool

Que traduit l'arrivée des spiritueux sans alcools, ces boissons d'un genre nouveau.

Only Watch 2023

Les plus beaux Garde-Temps de la vente caritative monegasque

Les Parfums d'ambiance

Avec Valérie Pianelli-Guichard

Au-delà de l'olfaction

La Tourmaline & ses nuances

#10

Zoom sur ces gemmes adulées des joailliers qui s'offre même le luxe de dépasser en valeur le diamant blanc.

#67

#22

La Tourmaline selon Lorenz Bäumer

#76

#24

#34

Une Histoire de Degré

LACARAF révolutionne la dégustation du vin à la température optimale

#81

#40

Élégance Rosé édition 2023

Découvrez notre panorama des vins rosés, ainsi que les tendances au cœur de cette couleur devenue emblématique de l'été

#83

#44

#45

La Haute Joaillerie en trésors

Nos coups-de-cœur de 2023

#100

L'Art du tweed joaillier

#51

par la Maison CHANEL

#103

#60

Horlogerie 2023

Ces montres qui nous ont marqué depuis le début de l'année

#104

#63



Une Année de Couture Printemps-Été 2023

Les Maisons de couture présentaient en Janvier dernier leurs visions de la saison Printemps-Été 2023. C'était la première fois que nous retrouvions les défilés en 100% présentiel, souvent en complément d'une édition digitale. Quels sont les messages de la Couture de l'après pandémie ? C'est ce que nous allons voir ensemble.

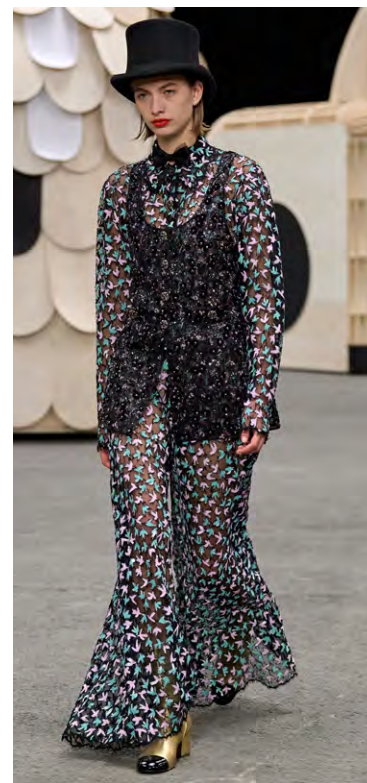
Comment parler du retour des défilés Couture et Haute Couture, sans aborder le plaisir de retrouver ces petits rituels ? La semaine parisienne de la Mode Couture est une référence internationale, qui croise les origines et les regards. En découlent différentes approches de la mode érigée au rang d'Art, entre Haute-Mesure, Couture et les pépites du label Haute Couture.

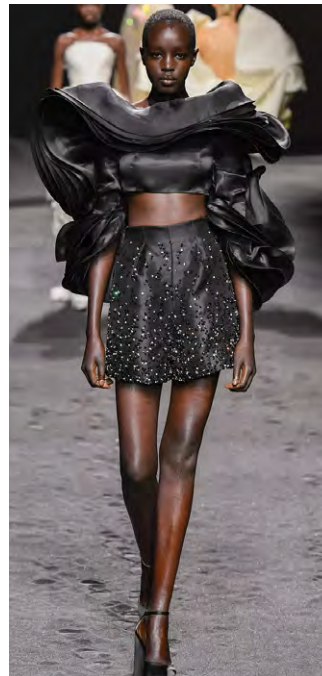
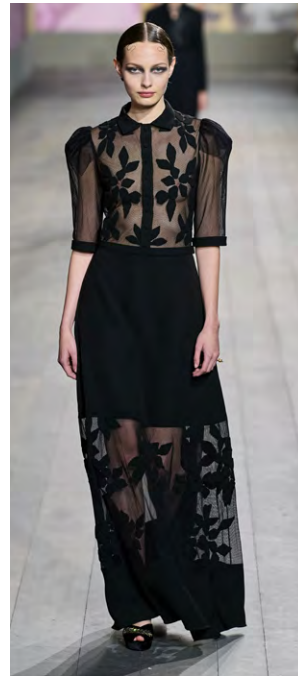
Pour le Printemps-Été 2023, la femme paraît affirmée, entre l'épure et l'envie d'extravagance. Le noir fait le liant d'une période contrastée à vivre, entre le conflit ukrainien, peur de l'avenir, tout en apportant une grande élégance car il faut vivre, mais plus que tout, vibrer. Ainsi, les couleurs vives se mêlent au noir dans un contraste sublimé, qui ne s'interdit pas le caractère vitaminé presque arlequin. Teints rosés, violacés et saumonés, nuances de reflets d'or jaune et d'or rose sont aussi de la partie.

Certaines silhouettes sont pensées pour le mouvement, le volume, très confortable pour leurs porteurs, tandis que d'autres, se ré-autorisent l'extravagance. On les comprend, après des années de pandémie et une incertitude à l'échelle mondiale, le sens de la fête ne doit pas disparaître. Bien au contraire... comme le montre Léna Erziak.

Même, elle doit aller jusqu'au bout de la nuit comme chez AZ Factory et chez Georges Hobeika. Dans une thématique plus statutaire et un brin sacré ou absolu, on retrouve Robert Wun, Ashi Studio, tandis que Juana Martin et Valentino, émerveillent d'élégance et de féminité forte. Le romantisme s'affirme parfois dans la sobriété avec un souci du détail incroyable chez La Métamorphose, Fovari et Julien Fournié en Haute Couture, quand d'autres mixent les deux pour jouer les grands contrastes, comme chez Schiapparelli. Dans cette saison, les hybrides ne sont pas rares. (...)







De Gauche à Droite, de Haut en Bas

— PAGE 12 —

- GEORGES HOBEIKA** COUTURE
- IMANE AYISSI** COUTURE
- ARMANI PRIVE** COUTURE
- YUIMA NAKAZATO** COUTURE
- GIAMBATTISTA VALLI** HAUTE COUTURE
- CHANEL** HAUTE COUTURE
- FRANCK SORBIER** HAUTE COUTURE

— PAGE 13 —

- ROBERT WUN** COUTURE
- CHRISTIAN DIOR** HAUTE COUTURE
- ASHI STUDIO** COUTURE
- JUANA-MARTIN** COUTURE
- VALENTINO** COUTURE
- LÜCHEN** COUTURE



*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 14 —

STÉPHANE ROLLAND HAUTE COUTURE

ELIE SAAB COUTURE

ALEXANDRE VAUTHIER HAUTE COUTURE

ALIN LE' KAL COUTURE

VAISHALI STUDIO COUTURE

*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 15 —

- ZUHAIR MURAD** COUTURE
- LENA ERZIAK** COUTURE
- GAURAV GUPTA** COUTURE
- ALEXIS MABILLE** HAUTE COUTURE
- GEORGES CHAKRA** COUTURE
- FENDI** COUTURE





(...) L'humour est aussi au rendez-vous avec Viktor & Rolf, qui livre une autre interprétation du porté, presque comme à leur habitude, avec un soin particulier à surprendre et interroger. L'indien Gaurav Gupta par ses formes et volumes nous en met plein les yeux, tout comme Rahul Mishra et son univers coloré, naturaliste, au souci du détail époustouflant.

Les nuances de bleu du ciel s'observent entre clarté et obscurité de la nuit qui tombe pour souligner aussi bien l'élégance, que le scintillement d'une nuit étoilée. Dans un autre registre, des inspirations très urbaines se glissent dans le détail de certaines pièces, preuve que la Couture est toujours en transition. Elle puise en effet, son inspiration dans notre passé, notre présent et parfois même le futur entre dystopie et utopie.

Ce métissage que l'on pourrait considérer comme nécessaire, est une aubaine qui traduit des courants de mode et de style, montrant toute la diversité des créateurs de mode du monde entier. Les expressions «couture» ne cessent d'aller vers cette voie. D'autant que de plus en plus de créateurs pensent les pièces portables et confortables, en jouant sur la magie des détails. Pour d'autres, la portabilité est une chose, mais l'Art et la démarche ne doivent pas s'oublier.

Puis, autre particularité de cette saison Couture, la présence en nombres de pièces plus facilement portables, et bien plus accessibles niveau prix que par le passé. On peut y voir un souci d'adaptation à notre conjoncture économique, mais aussi une volonté de s'adresser à un nouveau public.

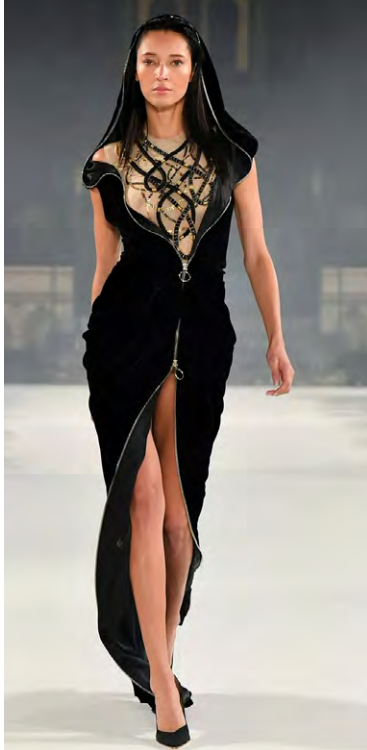
*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 16 — **VIKTOR & ROLF** COUTURE

— PAGE 17 — **MISS SOHEE** COUTURE • **RAHUL MISHRA** COUTURE







De Gauche à Droite

— PAGE 16 —

- RAMI AL ALI** COUTURE
- MAISON RABIH KAYROUZ** HAUTE COUTURE
- JULIEN FOURNIÉ** HAUTE COUTURE
- LA MÉTAMORPHOSE** COUTURE

*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 17 —

- SARA CHRAIBI** COUTURE
- JEAN PAUL GAULTIER** HAUTE COUTURE
- FOVARI** COUTURE
- SCHIAPARELLI** HAUTE COUTURE
- JULIE DE LIBRAN** COUTURE
- DIDIT HEDIPRASETYO** COUTURE





La Couture de Hommes Printemps Été 2023

Les hommes, même s'ils sont rares dans l'exercice des collections Couture et Haute Couture, participent de plus en plus. On retrouve cette envie d'apporter du volume au look, mais aussi ce même grand besoin de mode, et d'extravagance, analogue aux collections femmes. Parfois même, le genre s'efface, ces cas sont bien plus rares. Dans tous les cas, différents styles et courants habillent l'homme, de l'orientalisme et à la transparence, en passant par le noir, l'argenté, les beiges / crèmes, souvent en ton sur ton, quand d'autre déclarent la voie de la couleur et du multicolore aux influences urbaines avancées.

*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 20 —

YUIMA NAKAZATO COUTURE

— PAGE 17 —

ELIE SAAB COUTURE

JEAN PAUL GAULTIER HAUTE COUTURE

VALENTINO COUTURE

RONALD VAN DER KEMP COUTURE

ROBERT WUN COUTURE

GEORGES HOBEIKA COUTURE

ALIN LE' KAL COUTURE



Bonne Conduite & Fashion Week

C'est probablement ce qui m'a le plus choqué de cette année de mode Couture & Haute Couture Printemps-Été & Automne-Hiver 2023/24. Où est passé la Culture des défilés Couture et la bonne tenue des invités ?

Je couvre la Couture depuis 2013, et j'ai remarqué en 10 ans de mode, beaucoup de changement. Normalement, la magie des défilés incarne deux temps. Le premier temps est le défilé officiel des invités et des conviés aux défilés. Ces moments qui peuvent être vus comme un bal des vanités, sont aussi d'excellents laboratoires de curiosité et de tendances de la mode. Ces petits moments sont le sel de l'attente parfois conséquente, imposée avant que le défilé officiel ne débute.

Par le passé, si vous étiez placé au premier rang, il y avait certaines règles de bonne conduite à appliquer. La première, probablement la plus évidente, consiste à ne pas croiser ses jambes. Pourquoi? Afin que les photos du défilé ne soient pas couvertes de pieds et chaussures en tout genre. Il en va donc du respect des photographes. Il y a dix ans la seconde n'existait pas ou peu.

En effet, lorsque que vous êtes au premier rang, vous avez une chance extraordinaire. Celle de voir passer les pièces devant vous, observer le travail minutieux des petites mains, les détails parfois magnifiques, qui font tout l'intérêt de cette place. Or, depuis quelques années, les premiers rangs n'ont plus les yeux sur les créations, mais au contraire, sur leurs smartphones.

Et encore, certains réalisent leurs propres photos pour leurs activités professionnelles, donc on ne peut pas leur en vouloir. Cependant, cette nouvelle pratique gêne parfois les photographes. En découle un effet pervers: l'oubli d'applaudir les pièces extraordinaires... Or, par respect pour le créateur, quand une pièce vous émeut, applaudissez avec votre cœur! D'autres suivrons probablement donc n'hésitez pas à applaudir les « masterpieces ».

Aurélien Duffo





Une Année de Couture Automne Hiver 2023/24

La semaine de la Couture & Haute Couture Automne Hiver 2023/24 vient de se clôturer il y a quelques semaines. L'occasion de prendre du recul sur les dernières collections présentées, et s'intéresser aux messages de cette nouvelle saison.

La semaine de la Couture s'est ouverte avec un retour de la grande portabilité des pièces, dont certaines peuvent même s'intégrer dans nos vies courantes.

Les créations s'autorisent même, sous couvert d'une grande épure, de dévoiler avec sensualité les seins, sans jamais être vulgaire, mais hautement couture dans l'âme. Un jeu autour du corps de la femme qui interpelle comme une réponse au moment où certains pays durcissent la différence de traitements et de droits entre les sexes et genres.

Les codes de genre s'effacent face aux volumes, qui frôlent l'over-size, tandis que d'autres jouent l'épure cintrée contrastée de grands volumes, parfois aériens. Du rose aux rougeoiements des feuilles de l'automne, la femme interpelle et renaît tel un phénix. .

Les roses pâles, pastels, et voilages aux couleurs de la peau dégagent une sensualité intime, cocon, et pourtant à la croisée du statutaire, du corps libéré des contraintes de mœurs, et avec un grand eclectisme. L'usage des couleurs se mêlent aux influences rock.

Les postures guerrière sont de retour avec une femme forte, libre, au caractère affirmé, qui ne laissera personne l'entraver. Ode à la liberté et à l'expression de soi, les créations n'hésitent pas à s'emparer du sens de la fête pour le faire vibrer, quand d'autres perpétuent la culture de la douceur et de la fragilité.

Dans tous les cas, la féminité rayonne et montre qu'il n'y a pas une seule voie, mais bien plusieurs. Comme un mémo au fait que nous sommes tous différents, et que la mode nous rappelle que le vêtement est un choix et une décision personnelle.

Qu'elle doit se dissocier du paraître ostentatoire logogrammé de marque, pour se rapprocher de l'expression la plus pure de soi, à travers le vêtement et l'apparat. En effet, à quoi bon suivre une mode uniformisée ?

Au contraire, la mode doit être un moyen d'expression profond, qui révèle qui nous sommes, ou qui nous voulons montrer. La Couture et la Haute Couture jouent cette culture de la différence, avec toujours au centre, des métiers d'art formidables.





*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 24 —

VIKTOR & ROLF COUTURE

— PAGE 25 —

CHANEL HAUTE COUTURE

ALEXANDRE VAUTHIER HAUTE COUTURE

BALENCIAGA COUTURE

JUANA MARTIN COUTURE

ASHI STUDIO COUTURE

ARDAZAEI COUTURE







*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 26 —

ANTONIO GRIMALDI COUTURE

RAMI AL ALI COUTURE

GEORGES HOBEIKA COUTURE

YUIMA NAKAZATO COUTURE

CHARLES DE VILMORIN COUTURE

ALEXIS MABILLE HAUTE COUTURE

RAHUL MISHRA COUTURE

SARA CHRAIBI COUTURE

CHRISTIAN DIOR HAUTE COUTURE

ARMANI PRIVÉ COUTURE

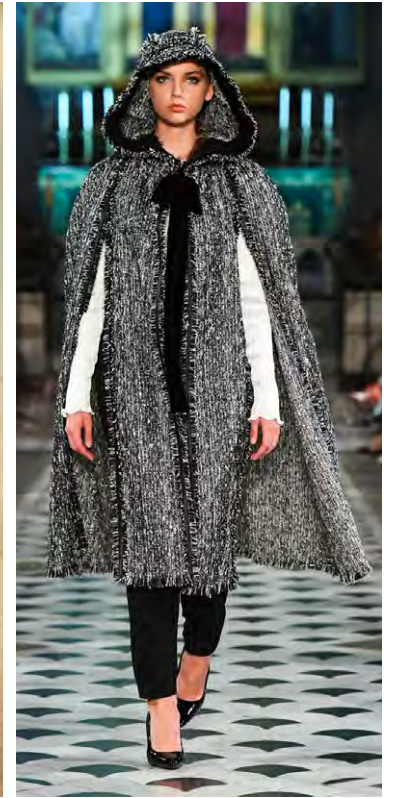
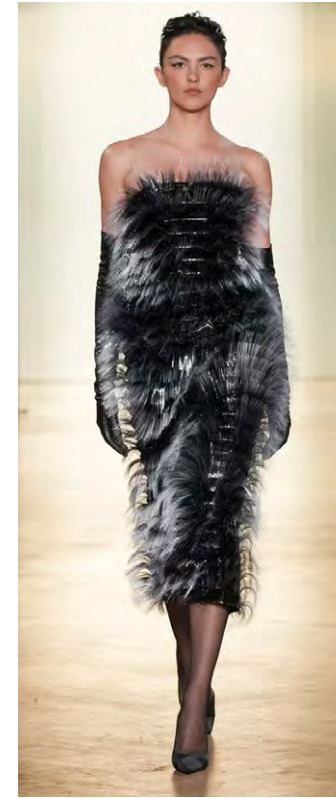
ZUHAIR MURAD COUTURE

— PAGE 27 —

RONALD VAN DER KEMP COUTURE

IRIS VAN HERPEN COUTURE





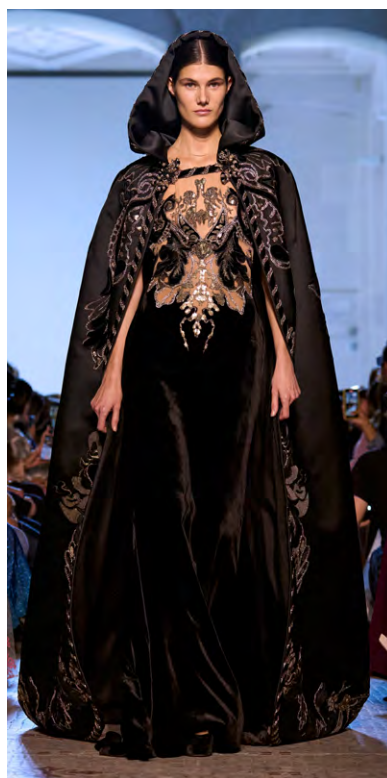
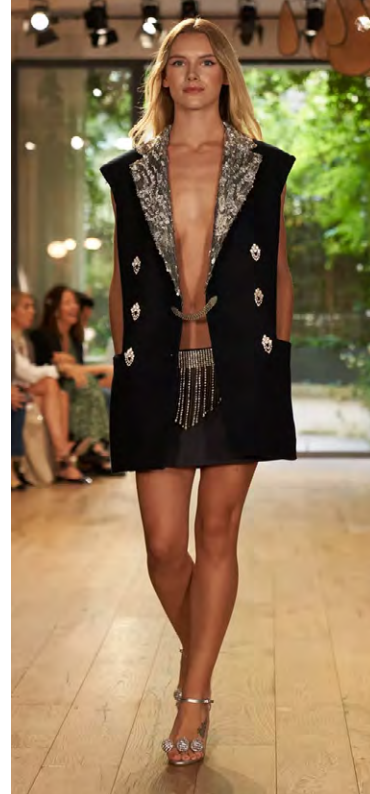
*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 28 —

LA MÉTAMORPHOSE COUTURE • **YANINA** COUTURE
GEORGES CHAKRA COUTURE • **VALERIYA** COUTURE
LENA ERZIAK COUTURE

— PAGE 29 —

ZAADY COUTURE • **FOVARI** COUTURE
FENDI COUTURE • **JULIE DE LIBRAN** COUTURE
STEFAN DJOKOVICH COUTURE • **AELIS** COUTURE
VALENTINO COUTURE • **MAISON NATAN** COUTURE
ELIE SAAB COUTURE





De Gauche à Droite, de Haut en Bas

— PAGE 30 —

STEPHANE ROLLAND HAUTE COUTURE

THREASFOUR COUTURE

THOM BROWNE COUTURE

SCHIAPARELLI HAUTE COUTURE

JEAN-PAUL-GAULTIER HAUTE COUTURE

— PAGE 31 —

IMANE AYISSI COUTURE

GAURAV GUPTA COUTURE

JULIEN FOURNIÉ HAUTE COUTURE







De Gauche à Droite, de Haut en Bas

— PAGE 32 —

AELIS COUTURE

YUIMA NAKAZATO COUTURE

RAHUL MISHRA COUTURE

GEORGES HOBEIKA COUTURE

ADELINE ANDRÉ HAUTE COUTURE

BALENCIAGA COUTURE

MAISON NATAN COUTURE

CHARLES DE VILMORIN COUTURE

VALENTINO COUTURE

— PAGE 33 —

THREASFOUR COUTURE

ELIE SAAB COUTURE



NATURE & FLORAL

Tous les champagnes
ont leurs caractères.



Hugo, vigneron
à Rilly-la-Montagne



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

champagnevignerons.fr

En référence aux arômes et au bouquet floral typiques du champagne.



Vers une Vie Nouvelle

Si ce nouveau siècle incarne les craintes du siècle précédent (en matérialisant le dérèglement climatique avec des sécheresses, de la désertification des sols, des inondations, des incendies monstres, des pollutions des terres, de l'eau ou de l'air), avec un retour des guerres, des conflits armés, des pandémies & Cie ; il n'est pourtant pas impossible d'œuvrer chacun à son échelle.

En effet, celle-ci se concentre sur notre périmètre d'action concrète à l'échelle individuelle et sur le(s) territoire(s) où nous vivons (ville, département, région, pays).

Agir à notre échelle permet de passer à l'action et de sortir de la frustration de ne pas pouvoir agir à une plus grande échelle, qui dépend des entreprises, des groupes et des politiques des villes, départements & régions.

Cependant, cette action implique de prendre des responsabilités, des engagements à tenir, et les maintenir sur la durée, avec la visée d'un meilleur futur pour soi et les générations à venir.

D'ailleurs, si les Hommes restaient à leur échelle géographique, il est fort probable que des pandémies mondiales comme nous en avons connu par le passé et plus récemment, n'auraient pu voir le jour. Nous vivons dans une époque où l'économie est mondiale. Il serait donc indécent d'envisager une rupture de modèle, car nous y perdriions tous en indice de développement humain.

Par contre, maintenant que les causes du règlement climatique ne sont plus à prouver, nous devons sortir du déni. Surtout que même certaines communes de France métropolitaine n'ont plus accès à de l'eau courante depuis plus d'un an...

Face à cette réalité, il y a un risque accru d'opposition entre deux générations. La première incarne celle qui a connu une certaine forme d'opulence avec un monde à portée de main via l'avion, la croissance économique forte, ainsi que la surconsommation.

La seconde est celle qui découvre la Terre transmise par les anciens...

Au Nom du Bon Sens

Plutôt que de s'opposer à grands coups de reproches, voyons au contraire comment travailler ensemble, à un futur probablement bien plus tolérable que celui énoncé par les experts du GIEC.

La Terre étant une immense sphère qui ne connaît pas de frontières, on sait maintenant que nos actes ont des conséquences, aussi bien sur notre territoire, que dans un autre hémisphère. On ne peut pas non plus blâmer les pays émergents ou en plein développement, pour pratiquer ce que nous avons fait 70 ans plus tôt. Tout comme reprocher des Art-de-vivre qui ne sont pas les nôtres sous prétexte de différences.

Pour bien faire, préoccupons-nous seulement de notre échelle et de notre territoire. Cela fixe le cadre, et les actions collectives permettent à des solutions de devenir rapidement concrètes. Les petits gestes sont divers et variés. Bien entendu, ne pas gaspiller l'eau s'avère une nécessité. Mais ce n'est pas tout ! Nous devons réapprendre à partager avec la nature.

Or, celle-ci est de plus en plus déficitaire en eau, car d'un côté nous prélevons trop, mais surtout, celle-ci ne reste peu ou ne pénètre pas toujours dans les sols. Or la végétation permet de nous apporter fraîcheur en été, et de quoi s'alimenter, entre fruits, légumes, de légumineuses, de plantes aromatiques, de salades etc.

Les succès de l'agroforesterie en témoignent : nous pouvons à notre échelle, réinsuffler du vivant dans nos sols, nos jardins, nos cultures, et même, au cœur de nos cadres urbains. Cependant, ce n'est pas toujours suffisant. L'expression d'«agriculture régénératrice» est de plus en plus employée.

Elle est caractérisée par une philosophie de la production agricole et d'un ensemble de techniques adaptables, fortement influencés par la permaculture. Ses buts principaux: régénérer les sols; augmenter la biodiversité, la séquestration du carbone atmosphérique par le sol, la résilience des sols face au climat, optimiser le cycle de l'eau et améliorer les écosystèmes.

C'est le cas au Château de Nages, situé sur l'un des 5 terroirs de Costières de Nîmes. Le vigneron Michel Gassier, partisan de l'agriculture régénérative, a planté à grande échelle du radis daïkon entre les rangs de vignes du château de Nage. Ces légumes-racines jouent le rôle de «gourde à eau» dans le sol. Près de 80% des 70 ha de parcelles sont depuis habitées par ce radis qui peut atteindre les 30cm de long.

«On s'occupe d'abord du sol et c'est le sol qui va s'occuper de la vigne.»

Michel Gassier.

Comment? En semant ou en laissant se développer d'autres espèces végétales, non concurrentielles, qui nourrissent le sol, ou qui y stockent de l'azote. Graminées, légumineuses ou crucifères, beaucoup de viticulteurs, en particulier sur le territoire de l'appellation Costières de Nîmes ont tenté cette approche. Mais la famille Gassier, est à ce jour, la seule de l'AOC à avoir opté pour le radis daïkon. Une chose est sûre, d'autres y viendront car cette solution permet de capter l'eau des pluies de l'automne/hiver, et de la redistribuer du printemps à l'été.

Si ces types d'agriculture sont combinés aux techniques d'agroforesterie, les résultats n'en seront que plus concluants, en apportant une nouvelle voie générant de l'emploi.

Effectivement, quitter les cultures intensives pour restaurer les sols devient certes une nécessité, mais il s'agit également d'un travail de longue haleine. Un sol ne se soigne pas si facilement, il s'agit donc d'une démarche pour le moyen et long terme.

Naturellement, une telle ambition doit être assumée car il s'agit d'un véritable investissement pour un meilleur demain. Or, c'est un poids que ne peuvent pas s'offrir beaucoup d'agriculteurs et particuliers.

C'est pourquoi certaines communes ont décidé d'agir à leur échelle. En acquérant des terres pour les cultiver en Bio, elles ont pu fournir les cantines du territoire, et s'offrir au passage le luxe de s'exempter de la rentabilité. Dans cette démarche, un autre bénéfice a pu s'observer : la réinsertion et l'insertion à l'emploi, ainsi qu'une meilleure intégration dans la vie locale et sociale.

En faisant cela, un bon nombre de mécanismes vertueux en ont découlé, notamment autour de l'excédent produit. D'autres villes et communes jouent la carte du jardin potager partagé, afin de sensibiliser les plus jeunes à l'environnement, à la réalité de la terre et des saisons, et à celles et ceux qui louent des parcelles, de pouvoir jouir de ce qui pousse dessus.

Repenser La Mobilité

Réduire notre empreinte carbone est l'une des solutions les plus accessibles pour réduire notre impact. Repenser la mobilité et l'optimiser devient un nouveau challenge.

Dans les grandes villes, on peut utiliser les transports en commun (métro, bus, tramway, bateau etc) qui permettent de couvrir généralement les grands axes. Aussi, de plus en plus de communes développent leurs réseaux de pistes cyclables afin d'intégrer ce type de mobilité à leur réseau.

Puis, il y a des territoires où il est plus difficile de faire sans une voiture individuelle. Région à faible densité de population, qu'elle soit forestière, côtière ou montagnarde, dans certains cas, il est tout simplement impossible d'envisager la mobilité sans voiture.

On peut cependant l'optimiser en maximisant le co-voiturage, et depuis peu, utiliser des vélos à assistance électrique, qui, grâce à une autonomie de plus en plus grande, permettent d'éviter l'usage des moteurs thermiques pour de plus faibles distances.

Puis, par le mix des différentes mobilités, naissent de nouveaux bons réflexes. Si la transition de nos mobilités se fait toujours de manière progressive, elle permet de signifier soit un retour bon sens, ou sinon de la précarité...

En effet, l'Homme moderne bouge moins qu'avant. Une réalité qui s'inscrit dans les campagnes publicitaires, qui incitent alors à pratiquer de l'activité physique, financée par les gouvernements, qui visent à faire face à la croissance des maladies liées au surpoids, au manque d'activité physique, et souvent associée à une alimentation trop peu variée.

Donc si on réinsuffle du mouvement dans nos vies de tous les jours, et notamment via la mobilité, le gain n'est plus exclusif au bilan carbone, et apporte en plus un gain de santé. Il serait donc fort dommage de s'en priver, surtout que plein de solutions émergent.

Puis, derrière cette problématique autour de la mobilité, se cache aussi nos approches personnelles du lointain et de l'exotisme, souvent associées au voyage et au besoin de changement d'air, de tourisme.



ATELIERS HERITAGEBIKE — HERITAGE ORIGINE X VALEO • *Un vélo électrique qui allie parfaitement style et sécurité, avec son design rétro unique et son savant mariage de technologies de pointe associées.*

À l'heure où certaines destinations découvrent ce que l'on appelle du Sur-Tourisme (Amsterdam, Rome, Dubrovnik etc.), des mesures sont prises afin de limiter le tourisme de masse qui ne rapporte pas aux communes (croisière, paquebot...).

Pourtant, qui a décidé que le tourisme et le voyage commencent par la destination finale ? Quid du chemin analogue à celui de la vie !

De plus en plus de personnes commencent par considérer l'aller et le retour comme partie intégrante du voyage, quitte à céder une à deux nuitées sur la destination de base. Pourquoi ? La réponse est simple. Chaque région a son cachet, un univers propre. Autant découvrir ces richesses proches de nous et sur la route.

Comment apprécier les univers lointains si nous ne sommes pas capables d'apprécier ceux qui se situent à côté de chez nous ? La réponse est sûrement dans le choix de mobilité.

Effectivement, faire 500km en train n'est pas la même chose que si nous les faisons en voiture, et encore moins en vélo. Cependant, avec les mobilités douces, ce sont tous les détails du paysage qui s'offrent à nous, les bonnes adresses en prime.

À quoi bon aller où se rendre là où tout le monde va ? Pour beaucoup de pratiquants des mobilités douces, ces solutions permettent de ne pas souffrir des bouchons routiers, et de n'en subir aucune conséquence. C'est pour cela que le vélo est le grand gagnant des grandes métropoles urbaines, et ce n'est qu'un début.

Oser avec La RSE

La Responsabilité Sociétale des Entreprises ou RSE est le levier principal pour les groupes et sociétés, afin de mettre en place des actions concrètes en faveur de la planète et des Hommes qui participent à l'activité.

Par exemple, Maisons du Monde a mis en place une sélection de produits responsables: Good is beautiful. La marque s'impose de respecter 3 critères :

- L'utilisation de matières principales responsables pour réduire l'impact environnemental
- Made-in-Europe pour développer la fabrication locale
- Savoir-faire préservé pour soutenir la création

En 2023 ce sont 30% des produits Maisons du Monde qui intègrent la sélection Good is beautiful proposée aux clients. Dès 2025, l'enseigne s'engage à atteindre 40% de son offre.

Bien entendu, le choix des matières premières est plus que primordial pour limiter l'impact environnemental.

Ces matières peuvent donc être:

- Composées de matière recyclée pour éviter un nouveau prélèvement de ressources naturelles et limiter les émissions de CO₂.
- Composées de matières certifiées par des labels reconnus, pour garantir la gestion durable des ressources naturelles.
- Conçues avec des procédés de fabrication moins polluants ou sans substances nocives pour la santé.

Pour aller plus loin autour des grands changements de nos vies et de la RSE, vous pouvez lire les rapports de l'ADEME, accessibles par [Hyperlien ci-dessous](#).



Pour Aller plus loin

Avec toutes les grandes thématiques contemporaines qui bousculent nos sociétés, il est parfois compliqué d'y voir clair. Aussi, pour aller plus loin vers un futur ne ressemblant pas à une dystopie horrifique, vous pouvez consulter les différents rapports de l'ADEME, et le rapport du GIEC. Cependant, la plupart de ces documents s'adressent directement aux dirigeants.

En revanche, ils sont très utiles pour aborder l'inaction climatique, ou constater la différence entre les paroles, les croyances et les faits. Concernant le digital et certains réseaux-sociaux, on vous invite à vous autoriser des pauses de leurs usages. Pourquoi? Parce que les plus belles idées et les projets les plus fous, naissent tous lorsque notre intellect ne reçoit pas de sources de stimulations externes.



Impact & Influence

La réalité v.s. le Digital

N'en déplaise à la tendance du marketing et de la communication qui magnifie avec panache l'audience et surtout l'influence, n'aurions-nous pas oublié ce qu'est un impact véritable? En effet, notre relation à l'impact, le véritable et non celui du digital, semble avoir été vidée de sa substance comme si et seulement si, celui de l'influence régnait. Par le passé, on nous a demandé pour être intégré, d'avoir un compte Facebook, puis Twitter, Instagram et bien d'autres, jusqu'à l'arrivée de Tiktok.

Les réseaux évoluent comme les populations qui les composent. Cependant, la course aux audiences (likes, partages, et tout ce qui en découle) génère des effets pervers. Au-delà des pratiques commerciales qui se sont infiltrées sur toutes les strates, de manières officielles, frauduleuses ou officieuses; la conséquence de la sur-visibilité de nos êtres engendre en réalité bien du mal-être. La conséquence la plus médiatisée à ce jour serait celle du cyberharcèlement. Les dommages sont lourds et sérieux : dépressions, suicides ou tentatives.

En effet, comment réagir quand un lynchage ou des menaces de mort se font sur le net, avec récurrence et une certaine organisation, dans la visée de détruire un individu ? Ces comportements abjects seraient presque incités sournoisement par le peu de condamnations avérées au droit pénal pour ce type de méfaits.

À l'heure où on parle de plus en plus de santé mentale, le magazine Hautes Exigences s'est intéressé à cet impact oublié, qui n'est donc pas celui du digital, et qui s'intègre dans la réalité de nos vies, à notre échelle. D'ailleurs, c'est quoi l'impact ? C'est un effet produit par quelque chose; un contrecoup, une influence. Il peut être aussi associé à l'aura, et à l'influence exercée. Cet impact-là peut donc être digital, mais celui-ci n'est possible que par divers points de contact. L'impact est donc entre les mains des personnes avec qui nous sommes en interaction. Ce sont donc ces personnes qui ont un impact sur nous, positifs comme négatifs, tout comme nous pouvons en avoir un sur les autres. Surtout, il ne faut jamais sous-estimer l'impact.

Il est incarné par ces personnalités qui nous marquent. Elles peuvent être d'un milieu différent, médiatique ou non, proche comme éloigné; et toutes partagent un trait en commun : elles sont gravées en nous. Elles peuvent être des figures publiques, de quartier, tenir un restaurant, un tabac, un commerce ou un cabinet. Plus que tout, elles participent au bien-vivre d'une localité, d'un quartier etc. Bien entendu, l'inverse est également possible mais dans ce dossier, nous ne parlerons que du positif. D'ailleurs, il nous est difficile d'admettre que généralement, ces personnes qui ont de l'impact dans nos vies, ne sont souvent pas reconnues à leur juste valeur. Ce sont ces hommes et ces femmes assimilés comme « essentiels » durant la crise pandémique des années 2020. Nous vivons dans une époque où la superficialité des chiffres et de l'audience, nous ont même fait dériver de l'influence vraie, au profit de sa version digitale. Pourtant, cette dernière est très fragile. Elle peut disparaître à tout moment, selon les bons vouloirs d'un algorithme qui n'a jamais été humain. D'ailleurs, de plus en plus d'influenceurs, de créateurs de contenus, expriment des mal-être profonds dans ces professions.

Il est nécessaire de prendre de la hauteur. Comment interagir avec des milliers de personnes alors que nous avons déjà du mal à trouver du temps pour nous même et notre entourage proche ? Au-delà du réel, le digital questionne de plus en plus. À l'heure où les progrès de l'Intelligence Artificielle interrogent, certains ont pris parti de le quitter pour changer leur rapport au digital.

Aux États-Unis, la grève des scénaristes, des actrices et acteurs, fait étrangement écho au film «Le Congrès» de Ari Folman, présenté à Cannes en 2013. La série Black Mirror aborde aussi cette thématique très contemporaine avec l'épisode «Joan est horrible».

Entre la numérisation de nos êtres, la reproductibilité de nos voix via un seul extrait audio, les conditions d'utilisation de plus en plus longues et obscures, nous allons devoir ré-apprendre à douter et nous méfier de tout ce qui se dégage du digital.

Une réalité déjà concrète pour certains, comme les experts de l'I.A et du numérique, qui mettent en garde contre ces usages et les dangers auxquels nous pourrions être exposés par le futur. De quoi rejoindre des scénarios de science-fiction? Surtout que ces experts ne sont plus sur les outils qu'ils ont créés...

Le meilleur du Japon, aujourd'hui à votre portée



OMISSEY



Découvrez la quintessence de l'artisanat japonais, unique et exclusif, sur le site www.omissey.com



"Inspired by the past, Designed for the future"

Une Histoire de Bulles

PAR AURÉLIEN DUFFO

La Bulle, un symbole de légèreté. Autrefois crainte, elle est depuis adulée, recherchée. Oui, il est loin ce temps où elle était associée au vin du diable. Sa particularité? Contenir une concentration en dioxyde de carbone dissous (CO_2), suffisante pour produire bulles et mousse à l'ouverture de la bouteille, quand la pression chute soudainement. C'est l'effervescence qui la distingue des vins tranquilles, et celle-ci pourrait se distinguer en 3 catégories.

Vin Perlant ou Perlé: un vin légèrement effervescent, généralement obtenu par embouteillage avant dégazage après fermentation ou après une vinification sur lies bâtonnées. Il m'est déjà arrivé d'observer ce perlé dans des muscadets, gaillacs ou vins de Savoie ou encore d'Alsace.

Vin Pétillant: C'est un vin effervescent à plus haute teneur en dioxyde de carbone qu'un vin perlant (pression comprise entre 1 et 2,5 bars). Il conserve plus longtemps en bouche la sensation de picotement apportée par la présence du gaz dissous.

Vin Mousseux: C'est lui qui possède la plus haute teneur en dioxyde de carbone (pression > 3 bars), de nombreuses bulles se forment dès l'ouverture de la bouteille et de la mousse se forme à foison lorsqu'on le sert dans un verre.

Vous l'aurez compris, c'est la mesure de la pression (bars) du vin effervescent qui permet de le distinguer en vin perlant, pétillant ou mousseux. Cependant, l'histoire de la bulle ne s'arrête pas là, bien au contraire. Il existe plusieurs manières pour atteindre la voie de la Bulle. Certaines sont plus complexes que d'autres, et toutes ne vont pas livrer les mêmes expressions. Voyons ensemble les différentes méthodes.

Méthode Traditionnelle: Aussi connue sous le nom de méthode champenoise, elle consiste à vinifier dans un premier temps un vin tranquille. La fermentation alcoolique, génératrice de CO₂, est donc entièrement réalisée en cuves ou en foudres (grandes barriques). Ce n'est donc pas le gaz émis lors de cette première fermentation qui servira à créer l'effervescence. Après un temps d'élevage choisi par le vinificateur, de quelques mois à plusieurs années, le vin tranquille obtenu est mis en bouteille, mais une partie de ce vin n'est pas mise en bouteille car elle servira à créer les liqueurs de tirage et ensuite de dosage. On ajoute alors, dans chaque bouteille, une quantité de ce même vin mélangé avec une dose de sucre et une dose de levures: il s'agit de la liqueur de tirage. Les nouvelles levures vont alors transformer le sucre ajouté en alcool, au cours de la fermentation en bouteille.

Le CO₂ produit lors de cette seconde fermentation alcoolique est piégé dans la bouteille et retenu fermement par une capsule métallique, comme celles utilisées pour les bouteilles de bière. C'est la production du CO₂, confiné dans la bouteille dont il ne peut s'échapper et dissous sous pression au moment de sa formation dans le liquide, qui sera responsable, à l'ouverture de la bouteille, de l'effervescence du vin. {...}

DOMAINE DE L'ODYLÉE

PRÉAM BULLES

VIN MOUSSEUX GAZÉIFIÉ BRUT 2022

Cap sur la gourmandise des fruits blancs, le suave et la tendresse de la poire, avec de belles nuances aromatiques. Son univers est crémeux, autour de la fraîcheur des fruits blancs avec une tendresse attachante. De l'apéritif aux tartes aux fruits, et le gravelax.

DOMAINE BRAZILIER

MÉTHODE TRAD

VIN MOUSSEUX COTEAUX DU VENDÔMOIS

Cette délicatesse autour des fruits blancs, finement amandée, se pare du peps des prunelles, des quetsches et le suave de la chair de cerise. En découle une grande fraîcheur, sur la tendresse du fruit et la liberté totale qu'il apporte à table. Vous avez carte blanche !

CHÂTEAU CALISSANNE

VILLA BELLEVUE BLANC DE BLANCS

VIN MOUSSEUX BRUT

Issu de la méthode Charmat, c'est une ode aux fruits jaunes juteux et à une minéralité fusante dans une floralité estivale séchée. Lumineux, l'univers est zesté, dans une finale florale et salivante, idéale pour accompagner la cuisine lacustre et les fromages.





STELLA NOVA

L'ANNÉE BULLEUSE

VIN PÉTILLANT NATUREL - VIN DE FRANCE

L'année Bulleuse : quel doux nom pour partager un doux moment en 2023 ! Ce pétillant naturel rosé est gourmand, onctueux, avec des nuances de baies des bois, les fruits jaunes en revers épicés et soupirs de gruet. En bouche, c'est une expression très sincère, sur la fraîcheur, les zestes, avec un très joli salivant très attachant. On aime ces bulles de l'apéritif aux planches, jusqu'aux grillades.

CAVE DE TURCKHEIM

MAYERLING

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

La cave de Turckheim signe ce crémant d'Alsace qui dévoile un caractère fruité, porté par les délices du verger, avec un soupir floral finement minéral et aromatique. Sa bouche est droite, salivante, en nuances de Granny Smith, dans cette trame minérale très salivante, qui sied tant la charcuterie, les poissons fumés et la cuisine lacustre. Une belle bulle, parfaite dès l'apéritif !

Le Dosage*dans les Bulles***Brut nature / Non Dosé**

Sans ajout de sucre, concentration naturelle en sucre résiduel après fermentation. 3g par litre max.

Extra-brut 6g/L max**Brut** en 6 & 12 g de sucre par litre**Extra-Sec / Extra Dry** Entre 12 & 17 g/L**Sec / Dry** Entre 17 & 32g/L**Demi-sec** Entre 32 & 50g/L**Doux** Plus de 50 g /L.**ANTECH**

MÉTHODE ANCESTRALE

BLANQUETTE DE LIMOUX MÉTHODE ANCESTRALE

Cette méthode ancestrale dévoile un univers gourmand, autour des fruits jaunes et blancs du verger, bien juteux, avec ce soupir crémeux et amandé qui enjôle. La bulle est fine, dans un style très pâtissier, presque tendre et pourtant, qui surprend par sa tension et son équilibre. On se délecte de cette pépite en accord avec les poissons fumés, fromages persillés et les tartes aux fruits.

EDOUARD BRUN

ROSÉ PREMIER CRU

CHAMPAGNE 1^{ER} CRU BRUT ROSÉ

Ce rosé délicat s'articule autour des fruits des bois et de la noix pour introduire les fruits secs dans une partition envoutante d'un trio fraise-framboise-cassis. La bouche est énergique, aérienne avec un toucher séducteur, habillé de rose séchée, dont la longueur est idéale pour accompagner le homard flambé, le thon en tartare et le porc rôti. Un très élégant Champagne Rosé à découvrir en toute saison.

Depuis 10 ans, beaucoup de Maisons positionnent leur Brut à la limite de l'Extra-Brut, tout comme leur Extra-Brut, à la limite du Nature ou Non Dosé.

Les Bulles de dosage Extra Dry, Sec, Demi Sec et Doux, sont de plus utilisés en Piscine ou Cocktails.

{...} Des lies constituées essentiellement de levures mortes sont cependant produites lors de cette seconde étape de fermentation alcoolique: c'est le dépôt.

En 1813, une méthode fut mise au point pour produire directement des bouteilles sans dépôt: une fois la « prise de mousse » effectuée, les bouteilles sont laissées horizontalement, «sur lattes», un temps variable, en fonction de l'appellation et du souhait du vinificateur.

Après quelques mois, intervient l'opération dite de «remuage». Les bouteilles sont placées goulot vers le bas et inclinées d'entre 30° et 40° sur ce que l'on appelle des pupitres.

Tous les jours, pendant les trois ou quatre mois précédant la mise en vente des bouteilles, un « remueur » effectue cette opération : il tourne chaque bouteille, selon la méthode de chaque cave, de 1/8, 1/6 ou 1/4 de tour.

Il existe actuellement des machines appelées «gyros» qui exécutent ce mouvement de remuage régulièrement et automatiquement, mais quelques producteurs font encore appel aux «remueurs» traditionnels.

Effectué par un homme ou par une machine, le «remuage» sert à faire progressivement migrer vers le goulot de la bouteille le dépôt et les lies que forment les levures ajoutées lors de la mise en bouteille.

Avant commercialisation, ce dépôt est expulsé lors de la phase de dégorgement. Il est pour cela nécessaire de geler le dépôt au niveau du goulot, d'ouvrir la bouteille et d'expulser le glaçon emprisonnant les levures. Certains vigneronns ne gèlent pas le dépôt et dégorgent leur bouteille «à la volée».

Dans un cas comme dans l'autre, le volume de liquide correspondant au dépôt ôté de la bouteille doit être compensé. On ajoute pour cela dans chaque bouteille une dose de vin et de sucre : la liqueur de dosage (dite aussi d'expédition). C'est la quantité de sucre ajoutée à cette étape qui détermine le type de vin effervescent produit par méthode traditionnelle.

Une fois le dosage effectué, la bouteille peut recevoir son bouchon définitif en liège (à la place de la capsule métallique qui l'obturait pendant la prise de mousse et la maturation). Un muselet en fil de fer attache fermement le bouchon au rebord du goulot pour empêcher le bouchon de sauter en dehors de la bouteille sous l'effet de la pression du CO₂ produit par la réaction de fermentation.

Quelques exemples pour découvrir la Méthode Traditionnelle:

Anjou fines bulles - Ayze - Blanquette de Limoux Bugey - Champagne - Crémant d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Die, du Jura, de Limoux, de Loire et de Savoie - Gaillac Méthode Traditionnelle - Montlouis-sur-Loire - Saint-Péray - Saumur Brut - Seyssel - Touraine - Vouvray - etc.

Méthode ancestrale: Cette méthode par fermentation spontanée est appelée méthode «rurale», «artisanale» ou «ancestrale». Elle est aussi dite «limouxine» ou «gaillacoise» en fonction des régions. Les vins qui sont appelés pétillants naturels ou pet' nat', sont issus de la méthode ancestrale. Elle consiste à effectuer la mise en bouteille du vin précocement, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée. Les sucres naturels du raisin et les levures se retrouvent alors enfermés dans la bouteille, dans laquelle la fermentation alcoolique pourra s'achever. C'est le CO₂ produit pendant cette fin de fermentation naturelle qui procurera l'effervescence au vin. Du début à la fin de la seconde partie de la fermentation, les bouteilles restent fermées. Grâce à sa simplicité, cette méthode ne nécessite aucun tirage, élevage sur lattes, dégorgement ou rebouchage de bouteilles. Certains effervescents comme les blanquettes de Limoux, le vin de Cerdon et certains gaillacois sont élevés de manière ancestrale.

Quelques exemples pour découvrir la Méthode Ancestrale:

**Blanquette de Limoux Methode Ancestrale
Cerdon - Gaillac Methode Ancestrale etc.**

Méthode Dioise: C'est une méthode au cœur de l'élaboration de la clairette de Die.

Similaire à la méthode ancestrale, elle ne se distingue de cette dernière qu'après la prise de mousse. En effet, les bouteilles sont vidangées à froid pour effectuer une filtration des levures. Puis, les bouteilles sont rincées et prêtes à recevoir à nouveau leur contenu, qui a été filtré entre deux cuves isobarométriques qui maintiennent le vin à la pression initiale.

Méthode de gazéification: Le dioxyde de carbone ne provient pas d'une fermentation. Un appareil appelé saturateur introduit dans le vin, sous pression, du dioxyde de carbone de qualité alimentaire. Une tireuse isobarométrique s'occupe ensuite de le mettre en bouteille..

Méthode de la cuve close ou Charmat: La prise de mousse ne se réalise pas en bouteille mais dans une cuve sous pression. Pour compenser la perte de dioxyde de carbone pendant la mise en bouteille, un dioxyde de carbone alimentaire est autorisé. C'est l'italien Frederico Martinotti qui a mis au point cette méthode en 1895. Elle fut cependant reprise par Eugène Charmat qui breveta cette méthode en 1907 à l'université du vin de Montpellier. Elle est utilisée pour fabriquer les Sekt allemands et tchèques, les vins sardes, des cidres, et les Prosecco. Elle est également appelée « méthode italienne » en Italie.

Zue dire des **Vins Mousseux?**

Pour moi, les vins mousseux ont toujours eu une connotation péjorative. S'inscrivent en eux un prix faible, souvent accompagné d'une qualité moindre par rapport aux crémants et aux champagnes. Cependant, je dois avouer que j'avais tort.

Si le terme de Mousseux peut me mettre mal-à-l'aise au premier abord, c'est parce qu'il n'y a pas toujours de distinction entre les vins mousseux obtenus par une méthode traditionnelle, ancestrale ou Charmat, et ceux issus de la méthode de gazéification. Puis, c'est aussi une problématique liée à l'éducation et la sensibilisation à la voie de la Bulle.

Il y a plus de 15 ans, très rares ou absents étaient les vins effervescents en Provence. Or, en l'espace de quelques années, des bulles de très belle qualité ont été dévoilées dans plusieurs régions. Certains vigneron ont tenté l'expérience de la méthode Charmat avec des résultats très concluants. D'autres font des méthodes ancestrales sur de nouveaux territoires jusqu'alors jamais exploités pour la Bulle.

Force est de constater qu'il y a une révolution au niveau des vins effervescents, qui passe par les Pet'Nat' et qui permet à des territoires historiques comme à de très contemporains, d'explorer cette voie en offrant au passage, de nouvelles approches de l'hédonisme. Certes, ces vins pétillants ou effervescents seront souvent assimilés à des mousseux et fréquemment commercialisés en « Vin de France ».

Pourtant, le plaisir qu'ils offrent et les expressions qu'ils nous apportent généreusement, nous poussent à changer de discours sur les mousseux. Donnons leurs une chance, peut-être feront-ils les grands de demain ? D'ailleurs vous retrouverez plutôt ceux-ci chez les cavistes, car la qualité ne se glisse que trop rarement en Grandes Surfaces. À noter que des domaines qui font « bon » proposent aussi leurs lectures de la bulle avec la méthode de gazéification. Ainsi, en 2023, peut-être est-il temps de ne plus juger la bulle.

DIMANCHE 13 AOÛT
15H - 20H30

Une journée exceptionnelle
pour rencontrer de nombreux
vignerons, producteurs
et experts du Luberon
dans le parc du
CHÂTEAU DE SANNES

Festival
**VINS &
PASSIONS**
EN LUBERON



www.passion-luberon.com

Les experts du Luberon

Terrair · Sylvothérapie
Moulins & Meunerie
Histoire du Luberon
Viticulure & Biodynamie
Biodiversité locale
CEnotourisme
Innovations & Environnement
Histoire et patrimoine

**Dégustation
& rencontres**

Vin, gastronomie
et rendez-vous littéraires
Philippe Faure Brac
Antoine Petrus
Jean Robert Pitte
...

Producteurs du Luberon

Produits du Terroir
& Filières locales

Ateliers enfants

Balade à dos d'âne
Découverte de la biodiversité,
avec guide accompagnateur
Recycler, c'est créer...

Accès festival 10€

Droit de dégustation
à partir de 18 ans

**Inscriptions recommandées
aux ateliers / rencontres**

www.passion-luberon.com
+33(0)4 90 07 78 04

GPS #La boutique - Château de Sannes 1580 D37, 84240 Sannes



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

La Grande Tendance du Sans Alcool

La première fois que l'on m'a parlé des spiritueux sans alcool, j'ai cru à une blague. Cette information m'a rappelé des vieux souvenirs, entre bières sans alcool et Mister Coctail... Je dois vous avouer que ce n'était pas les souvenirs les plus heureux.

Ainsi, lorsqu'on m'a proposé ce sujet en 2023, j'ai eu tendance à plutôt rester sur ma réserve. Mais à quoi bon juger sans goûter ? Vous l'aurez compris, j'ai donc tenté de vous faire un panorama de la grande tendance du sans alcool.

Comment goûtent les spiritueux sans alcool, les boissons apéritives et effervescentes de cette nouvelle vague ? C'est tout le programme de ce dossier au cœur du sans alcool. Cependant, je dois aussi admettre qu'il y a de jolies choses.

D'ailleurs, cette tendance du sans alcool s'habille d'une demande en boisson bien plus mature qu'auparavant. Une demande bien réelle que ne tendait qu'à s'affranchir des soft-drinks, ces sodas souvent bien trop sucrés, et qui ont parfois des compositions ou des ingrédients problématiques.

Aussi, les différents acteurs des boissons de l'apéritif, sont tous en train de penser à répondre à ces demandes d'un nouveau genre, porté par le Dry January et bien d'autres démarches.

Aurélien Duffo



FRENCH BLOOM LE ROSÉ — ORGANIC FRENCH BUBBLY

Coup-de-Cœur de la rédaction. Nous n'avons rarement observer de retranscription aussi pertinente du vin rosé dans le sans alcool. Une fine bulle épicée, entre baies des bois et fruits jaunes à noyaux. On aime son énergie finement acidulée, avec une trame tendre qui sied à merveille l'apéritif, les feuilletés, et la charcuterie fine.

CINZANO SPRITZ — SANS ALCOOL

La Magie du Spritz, l'alcool en moins. Dès le nez, on remarque que ce cocktail suit la boisson originale avec fidélité, surtout si on lui rajoute une rondelle d'orange. Côté bouche, c'est assez réussi. On retrouve l'univers du Spritz. Pour certains, l'amertume n'est pas assez prononcée, pour d'autres, elle est tout simplement parfaite. En définitive, ce sera à vous d'en juger.

FRENCH BLOOM LE BLANC — ORGANIC FRENCH BUBBLY

Aussi intéressant que French Bloom Rosé, Le Blanc dévoile une approche florale et gourmande, portée par les fruits blancs et le juteux de la mandarine. La bouche est savoureuse, en reprenant les notes du nez. On aime sa grande fraîcheur, qui fait des merveilles autour des salades estivales, des toasts et des moments de joie.

ALAIN MILLIAT
INFUSION GLACÉE
PÊCHE VERVEINE

Envie de douceur? Cette infusion glacée est une invitation à la gourmandise, autour des notes de la pêche, de verveine, mais aussi de la pomme. Son approche en fait une boisson mature du tea-time, qui enjôle au goûter. Mention aux desserts qui en ressortent sublimés.

BULLES DE RUCHE
EAU PÉTILLANTE
DE MIEL

Une bulle plaisir à base de miel de tilleul de la forêt d'halatte, de miel de printemps de la Baie du Mont St Michel et de jus de citron Bio de Sicile. On aime son caractère rafraîchissant et salivant, très agréable autour des produits de la mer et des desserts de fruits.

ASAHI SUPER DRY 0,0%
BIÈRE
SANS ALCOOL

En voilà une adaptation de l'Asahi Super Dry réussie. On retrouve le même univers et la même franchise au cœur d'une bière sans alcool qui sera parfaite pour la saison estivale. À noter que cette création permet les mêmes accords à table que la Super Dry historique. On se fait des gyozas ?

Suze Tonic 0% Alc
DRY COCKTAIL

Attention, c'est un véritable coup-de-cœur qui devrait plaire à tous les fans de la Suze originale. On salue un bel équilibre et une retranscription assez minutieuse de cette liqueur emblématique avec l'effervescence en prime pour notre plus grand plaisir.

ALAIN MILLIAT
INFUSION GLACÉE
CITRON VERT GINGEMBRE

Une déclaration d'amour très énergique et suave au gingembre. On adore son caractère épicé en pointe de citron vert, avec de la pomme pour lier le tout. Il fait des heureux sur les poissons crus (sushi, salade tahitienne, tataki) et rebooste par son pepsi.



MARTINI — FLOREALE SANS ALCOOL

Coup-de-Cœur de la rédaction. On adore son floral séché, épicé et aromatique de la Camomille Romaine. Sa bouche est tendre, comme pour souligner l'usage d'une allonge à l'eau pétillante. Son amertume florale est très agréable pour souligner des tartares de poissons, des fromages frais et des charcuteries fines. On peut aussi s'en délecter en fin de journée on-the-rock.

PACIFIC — FRAICHEUR D'ANIS SANS ALCOOL

Pacific est une marque d'anisée sans alcool créée en 1982 à l'occasion du 50ème anniversaire de Ricard. Cette ode à l'anis permet de retranscrire l'univers du Pastis, et même des premières absinthes. On l'aime à l'heure de l'apéro, allongé de 5 doses d'eau car il conserve le rituel associé à la boisson de base. Naturellement, les degrés en moins...

PURE BY MONIN — GREEN APPLE / POMME VERTE

Une nouvelle manière d'appréhender l'aromatization de l'eau. Pure by Monin, c'est une collection de 6 concentrés sans sucre ajouté. Sans édulcorant ni conservateur ajouté, ils sont réalisés avec du jus et des arômes naturels. On aime l'allonger avec de l'eau pétillante et une rondelle de concombre en fin de journée. Il permet aussi de jolis cocktails.

MARTINI — VIBRANTE SANS ALCOOL

Cette création met à l'honneur une expression épicée, aromatique et très zestée. La bouche est tendre, portée par le peps de la bergamote avec une jolie fraîcheur, aussi suave qu'acidulée. On aime sa petite amertume qui apporte un bel équilibre. Sont à prévoir à table de beaux accords autour de la charcuterie, des viandes blanches, et des desserts lactés.





CEDER'S WILD — GIN SANS ALCOOL

Ce gin sans alcool met à l'honneur les notes de baie de genièvre, de clou de girofle et du rooibos. Si nature, l'expression de celui-ci est plus partielle, c'est parce qu'il a été pensé pour la mixologie. Ainsi, en rajoutant un tonic, la magie du Gin Tonic opère, avec une certaine tendresse et un tactile liée au rooibos.

SIEGFRIED WONDERLEAF
 DISTILLAT SANS ALCOOL

Cette alternative non alcoolisée au Siegfried Rheinland Dry Gin est une excellente base pour des cocktails et des long drinks sans alcool. On aime son caractère zeste où dansent les aromates et les épices douces. La bouche se livre entre baie de genièvre et agrumes, dans un bal de plantes aromatiques.

YUNO — GREEN APPLE / POMME VERTE

On adore son nez intense où la baie du Sichuan vient habiller avec sensualité les baies de genièvre et le yuzu frais. Ses accents méditatifs dévoilent une trame épicée florale en pointe de zestes, très agréable avec ses reflets de thé. Un bonheur en fin de journée, allongé d'eau pétillante et en fin de repas.

CEDER'S CRISP — GIN SANS ALCOOL

Ceder's Crisp est un joli coup-de-cœur. On retrouve les baies de genièvre, le concombre, la camomille et les rooibos, pour une revisite du gin autour de la grande fraîcheur. Au nez, l'ensemble est très joli et ne ment pas sur sa bouche harmonieuse. On adore le toucher qu'apporte le concombre en finale avec élégance.

Que dire des **Sans Alcool?**

Au départ, je me dois d'être franc. J'avais des idées reçues concernant les boissons sans alcool et cette tendance. Cependant, je dois avouer qu'il y a du bon à ce mouvement. En effet, la France est l'un des rares pays où la consommation d'alcool et notamment de vin, est perçue comme culturelle. Ainsi, il est parfois compliqué de refuser un coup à boire lorsqu'il est proposé avec insistance.

Pourtant, comment font les femmes durant leur grossesse? Comment font celles et ceux qui sont allergiques à l'alcool? Comment faire lorsque la santé ne permet plus la consommation d'alcool, ou le traitement associé?

Ce sont les grandes problématiques auxquelles j'ai dû faire face lorsque j'ai passé une année sous morphine, entre 2016 et 2017... À l'époque, l'offre de sans alcool était beaucoup trop sucrée, et très peu ou trop rarement qualitative. Depuis, je dois avouer qu'il y a eu énormément de progrès.

En plus, l'offre de sans alcool disponible en 2023 est riche de diversité, et peut convenir à tout le monde, avec un esprit bien plus mature. Même les apéritifs sans alcool, certe un peu plus sucré dans l'âme, arrivent à offrir un bel équilibre allongé d'eau pétillante.

Puis, les spiritueux sans alcool permettent de pouvoir continuer à pratiquer les joies de la mixologie entre amis, et sans jugement. En réalité, ils rendent peut être la démarche encore plus inclusive, et surtout plus saine avec une meilleure considération de la valeur santé.

ROUGE
CLEARLY, IT'S ABOUT TASTE!

CITADELLE
GIN DE FRANCE

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

Only Watch Édition 2023

Only Watch est née en 2005 avec une seule intention : créer la beauté pour faire le bien et et plus précisément récolter des fonds pour la recherche sur la Myopathie de Duchenne en mettant aux enchères des montres uniques spécialement créés pour cette occasion.

Depuis, grâce à la formidable mobilisation toujours croissante de l'industrie horlogère et au soutien de tout un écosystème, cette initiative est devenue un rendez-vous biennal très attendu du calendrier horloger tant pour les marques que pour les très généreux collectionneurs.

Les neuf dernières éditions ont permis de récolter près de 100 millions de francs suisses qui ont donné à l'association caritative monégasque les moyens de financer des dizaines de bourses et d'études, de soutenir des doctorants et post-doctorants et d'accélérer considérablement la recherche pour atteindre aujourd'hui le stade des essais cliniques.

Avec toujours le souci du caractère vertueux et non lucratif de sa démarche, et en conservant prudemment des fonds suffisants pour les prochaines phases à venir.

Pour cette 10^{ème} édition anniversaire, l'excitation est, encore une fois, à son comble avec des créations déjà réalisées par les marques et horlogers les plus établis et les plus recherchés ainsi qu'avec une nouvelle génération d'indépendants prometteurs. C'est désormais une tradition Only Watch d'inclure une sélection du futur du monde de la haute horlogerie.

Comme c'est le cas depuis ses origines, la vente aux enchères Only Watch 2023 se déroulera sous le haut patronage de Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II de Monaco, dont le soutien indéfectible a été essentiel à la réussite de ce projet qui a mis l'horlogerie sur la carte de principaux contributeurs à la recherche sur les maladies neuromusculaires..

— PAGE 51 —

H. MOSER X MB&F — STREAMLINER PANDAMONIUM. URWERK — SPACE-TIME BLADE.



UR
2023



*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 52 —

ZENITH — CHRONOMASTER SPORT ONLY WATCH SET.
LOUIS MOINET — ART-TECH.
JACOB & CO. X CONCEPTO WATCH FACTORY ASTRONOMIA REVOLUTION 4TH DIMENSION.





*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 53 —

- GRÖNEFELD 1941** — PRINCIPIA MANDALA.
- JAQUET DROZ** — THE ROLLING STONE AUTOMATON - ONLY WATCH 2023.
- BELL & ROSS** — BRO3 CYBER RAINBOW.
- BIVER** — CATHARSIS.
- ARTYA** — PURITY MOISSANITE.
- HERMÈS** — ARCEAU LE TEMPS VOYAGEUR ONLY WATCH.
- MAURICE LACROIX** — MASTERPIECE ONLY WATCH 2023.
- LEDERER** — CENTRAL IMPULSE CHRONOMETER.
- HUBLOT** — MP-15 TAKASHI MURAKAMI TOURBILLON ONLY WATCH.



*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 54 —

- BREGUET** — MARINE HORA MUNDI 5555. **RESSENCE** — RESSENCE TYPE 12.
SPEAKE-MARIN — RIPPLES BLEU ROYAL. **ARMIN STROM** — GRAVITY EQUAL FORCE ONLY WATCH 2023.
BARRIER MUELLER — MOSAÏQUE II. **VOUTILAINEN** — CSW ONLY WATCH.
AUDEMARS PIGUET — ROYAL OAK SELFWINDING FLYING TOURBILLON OPENWORKED ONLY WATCH EDITION.
PIAGET — PIAGET POLO SKELETON ARTY. **BULGARI** — RIPPLES BLEU ROYAL.
CARL F. BUCHERER — MANERO TOURBILLON DOUBLE PERIPHERAL ONLY WATCH.



*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 55 —

KRAYON — KRAYON ANYWHERE ONLY WATCH 2023.
PERRELET — TURBINE CHRONO x ONLY WATCH.
FURLAN MARRI X DOMINIQUE BENAUD X JULIEN TIXIER — SECULAR PERPETUAL CALENDAR - PIÈCE UNIQUE FOR ONLY WATCH 2023.
LUDOVIC BALLOUARD X BRITTANY NICOLE COX — UPSIDE DOWN BLUE FEATHER. **E.P. JOURNE** — F.P. JOURNE CHRONOMÈTRE BLEU FURTFIF. **MONTBLANC** — MONTBLANC 1858 GÉOSPHERE O OXYGEN CARBO2 ONLY WATCH UNIQUE PIECE. **FREDERIQUE CONSTANT X CHRISTIAAN VAN DER KLAUW** — TOURBILLON PLANETARIUM ONLY WATCH 2023. **SYLVAIN PINAUD** — ORIGINE ONLY WATCH.



À chaque édition, Only Watch surprend, émerveille, innove et propulse l'émotion horlogère au Sommet.

Chaque rendez-vous permet également de montrer toutes les tendances horlogères, nouvelles comme plus profondes.

Toutes ces pièces-unicques, au-delà d'être vendues pour la bonne cause, incarnent des philosophies de maisons, de manufactures, de marques et même de collaboration.

D'ailleurs, cet événement permet à tous une belle visibilité sur la scène horlogère. De quoi se faire connaître et bien plus.

Richard Mille, Boucheron, Jacob & Co, Hublot, Biver & ArtyA livrent des expressions aussi joaillères qu'horlogères.

Pour d'autres, c'est l'occasion de mettre le cap sur la couleur, s'affranchir du caractère trop conventionnel parfois associé au secteur, puis probablement s'adresser à un public nouveau. En effet, bon nombre de collaborations semblent pointer vers cette piste.

La Haute Horlogerie montre et prouve qu'elle ne sera jamais conventionnelle. Elle rassure par des modèles plus classiques, et s'autorise parfois le statutaire.

Cependant, et dans tous les cas, elle permet tout comme la Mode, l'expression de soi par le Garde-Temps. Et bien entendu, avec des valeurs propres à la manufacture dont est issue la pièce horlogère et celle-ci. Avec une vente comme Only Watch avec sa culture de la pièce unique, on pourrait faire un parallèle avec la Couture et la Haute Couture.

*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 56 —

GÉRALD GENTA — GÉRALD GENTA ONLY WATCH 2023.
ANGELUS X CHÂTEAU ANGELUS — ANGELUS x CHÂTEAU ANGELUS CHRONODATE GOLD x CHÂTEAU ANGELUS.
BOVET — 1822 ORBIS MUNDI.
BALTIC — BALTIC EXPERIMENTS - PREMIER QUANTIÈME PERPÉTUEL.
RICHARD MILLE — TALISMAN ORIGINE. **BOUCHERON** — JOY DE LUMIÈRE.
GIRARD-PERREGAUX — GIRARD-PERREGAUX NEO CONSTANT ESCAPEMENT ONLY WATCH EDITION.





Only Watch est chaque année, une occasion rêvée pour observer les plus beaux mouvements et les plus belles montres. Cet évènement permet aussi par les résultats de la vente, de déterminer qui sont les marques les plus désirables.

*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 57 —

RESERVOIR X TELOS — WATCH EDITION ONLY WATCH 2023
TIEFENMESSER TOURBILLON.
MORITZ GROSSMANN — TREMBLAGE ONLY WATCH.
FERDINAND BERTHOUD — TCHRONOMÈTRE FB 3 "ONLY WATCH".
TRIOBE — RÉCONCILIATION.
TUDOR — TUDOR PRINCE CHRONOGRAPH ONE.

Chaque année, il y a de véritables rebondissements durant ces enchères.

Parfois, c'est une lutte acharnée pour acquérir le Garde-Temps de maisons comme Patek Philippe, Audemars Piguet, H.Moser, MB&F, Richard Mille, Tudor, et bien d'autres.

Quoi qu'il en soit, les marques et manufactures ne participent pas à cet évènement pour la gloire, mais au contraire, décident de jouer de leur image pour profiter à une noble cause.

Il serait fort intéressant que ce format de vente caritative, autour du beau et de l'exception, se développe autour d'autres produits du Luxe, dans l'idée de financer de la recherche médicale, et certaines pathologies aux diagnostics sous-évalués.

Dans un autre contexte, ce type de format pourrait aussi œuvrer pour financer et mettre en pratique des nécessités environnementales pour la biodiversité terrestre et marine. À méditer!



*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

— PAGE 58 —

- ANDERSEN GENÈVE** — JUMPING HOURS ONLY WATCH 2023.
- L. LEROY** — L. LEROY MINUTE REPEATER, UNIQUE PIECE FOR ONLY WATCH.
- BLANCPAIN** — FIFTY FATHOMS 70TH ANNIVERSARY ACT 1.
- LOUIS VUITTON** — TAMBOUR EINSTEIN AUTOMATA - ONLY WATCH 2023.
- CHOPARD** — L.U.C 1860 ONLY WATCH EDITION
- SINGER REIMAGINED X GENUS** — 8-TRACK WATCH FOR ONLY WATCH.
- LAURENT FERRIER** — SPORT AUTO «ON TRACK»

— PAGE 59 —

- DE BETHUNE** — DW SEEKING PERFECT FOR ONLY WATCH 2023.
- KONSTANTIN CHAYKIN** — STARGAZER ONLY WATCH 2023 PIÈCE UNIQUE.
- CHANEL** — MADEMOISELLE J12 LA PAUSA ONLY WATCH.



Les Parfums d'ambiance

AVEC VALÉRIE PIANELLI-GUICHARD CEO COMPTOIR SUD PACIFIQUE

À l'occasion du lancement de sa première ligne de diffuseurs à bâtonnets inspirée des notes iconiques de la Maison, nous avons rencontré Valérie Pianelli-Guichard. Cette pharmacienne de formation, est la dirigeante de Comptoir Sud Pacifique. Cette Maison de Parfum parisienne fondée en 1974, est l'une des pionnières et première maison à se spécialiser dans les parfums inspirés par l'exotisme d'une destination. Depuis 2011 Valérie Pianelli a repris les rênes de Comptoir Sud Pacifique et elle poursuit l'aventure. Passionnée par sa mission : retranscrire ses nombreux voyages autour du monde en collection de fragrances qui officient en « Eaux de Voyage », des eaux de souvenirs et d'émerveillement.

Pour ce nouveau numéro de Hautes Exigences, nous nous sommes rapprochés de Valérie afin de partager avec vous les secrets de la parfumerie d'ambiance. Si vous figurez parmi nos premiers lecteurs, vous aviez déjà pu découvrir ici la Grande Histoire du Parfum, de l'Antiquité à nos jours (Voir Hautes Exigences #1-2020). Dans la visée de compléter celui-ci, nous traitons enfin la parfumerie d'intérieur, avec ces odeurs qui ne se projettent pas sur peau, mais qui toujours nous font vivre une expérience à la clef.

Pour Valérie, il est difficile de ne pas aborder le parfum d'intérieur sans repenser aux origines du mot «parfum», issu du latin « per-fumum». Une origine qui le lie à la fumée, et qui peut encore s'observer de nos jours. En effet, per-fumum renvoie à la diffusion du parfum par la fumée. On pourrait penser alors aux bougies parfumées, or, leurs utilisations sont très contemporaines. On parlera donc ici d'encens, d'une diffusion des odeurs grâce à la combustion, mais sans flamme.

De plus, la fumée incarne un usage ancien. On le retrouvera principalement associé aux cultes en Europe, mais dans d'autres pays, son usage se pare d'autres significations. Par exemple en médecine chinoise, la moxibustion est une pratique qui consiste à chauffer des points d'acupuncture avec un cigare d'armoise incandescent. Laisant au passage une signature olfactive pendant le soin, mais qui marquera aussi l'univers d'olfaction du lieu. Toujours en lien avec l'Asie, les encens vont, notamment au Japon, avoir un lien très important avec les rites funéraires et les hommages aux anciens. .

Ainsi, la culture de l'encens, et plus généralement, celle du parfum via une combustion sans flamme, sera beaucoup plus présente en Asie et au Moyen-Orient. En France, on connaît assez bien le papier d'Arménie, qui reprend ce principe de parfum par combustion, mais cette fois-ci dans la visée d'apporter une ambiance parfumée, ou dans le but de couvrir ou de masquer une odeur persistante.



La bougie parfumée va permettre la diffusion des odeurs par la chaleur émise par sa mèche enflammée. La flamme permet de faire passer de l'état solide à liquide, la cire parfumée, et cette action va donc dévoiler son sillage.

Cependant, dès que l'on utilise une flamme ou une combustion pour parfumer une pièce, il est recommandé d'aérer afin de ne pas risquer une intoxication au monoxyde de carbone. C'est pourquoi, de plus en plus de maisons préparent des bougies parfumées, si odorantes, que la combustion n'est pas ou plus toujours nécessaire.

Le parfum d'ambiance se retrouve aussi dans les diffuseurs par capillarité. Dans cet usage, ce sont les tiges en rotins qui s'imprègnent d'un parfum pour le diffuser progressivement. Ici, le parfum de base n'est pas solide, mais liquide, il n'est pas posé sur une base alcool comme dans les parfums de peau, mais au contraire, sur une base grasse afin que le parfum ne s'évapore pas trop rapidement.

Dernière catégorie: le parfum d'ambiance posé sur alcool. Il se comporte comme un parfum classique, à la différence de ne jamais l'appliquer sur la peau.

Pour Valérie Pianelli-Guichard, il est important de mettre des nuances sur la composition de certains types de parfums d'intérieur. Par exemple, dans l'univers bougies parfumées, la demande actuelle pousse à un maximum de naturalité pour la cire et les parfums. Cependant, les bougies parfumées 100% naturelles ont tendance à fondre bien plus vite que celle à base de paraffine.

Ainsi, pour améliorer la qualité de l'expérience client et la durée de vie de la bougie parfumée ; on pourra retrouver de la cire naturelle associée à de la paraffine. Cela fait partie des paradoxes des parfums d'ambiance, mais ce ne sont pas les seuls.

Autre exemple. On retrouve beaucoup de parfums de peau, édités en parfum d'ambiance. Or, tous ne sont pas réalisables pour des raisons parfois évidentes, mais parfois d'autres plus fines. En effet, la législation des parfums d'ambiance, n'est pas la même que celle des parfums de peau..

En effet, le parfum d'ambiance est souvent bien plus concentré qu'un parfum classique, et sa composition peut contenir des éléments photosensibilisants, dermocaustiques, qui ne doivent pas être en contact avec la peau.



LA 1ÈRE COLLECTION DE DIFFUSEURS PARFUMÉS COMPTOIR SUD PACIFIQUE

Dans le même esprit, certains parfums comme des objets parfumants. Ils correspondent à des parfums à projeter sur des textiles (vestes, manteaux etc.) ou sur des accessoires (bracelet, collier etc.)

Ceux-ci ne doivent pas être appliqués sur la peau, mais peuvent se porter comme un parfum pour soi. Ce cas de figure reste assez rare et marginale mais mérite d'être abordé par son existence.

La directrice de Comptoir Sud Pacifique, Valérie Pianelli-Guichard, préfère apporter quelques nuances supplémentaires qui peuvent parfois être oubliées, alors que relatives à l'univers de l'ambiance olfactive.

En effet, si certaines matières sont interdites dans les parfums d'ambiance et de peaux, cela ne nous empêche pas de les retrouver sur des produits du quotidien.

Souvent associés aux produits ménagers, ils peuvent parfois contenir des perturbateurs endocriniens, également des cancérigènes probables ou avérés, et bien d'autres toxiques déjà identifiés. Généralement, des logos bien spécifiques peuvent s'observer à leur dos.

Il faut donc prendre conscience que ce n'est pas parce qu'une substance est interdite dans la parfumerie, qu'on ne la retrouvera pas ailleurs.

Suite à notre entretien avec Valérie, nous avons essayé d'en savoir plus sur ces fameuses matières interdites en parfumerie d'intérieur et de peau. Nous avons donc cherché à contacter des maisons de composition et d'autres acteurs du secteur. Cependant, nous n'avons jamais eu de retour de la part de certaines. On vous glisse dessous l'une des réponses que nous avons reçu.

« On préfère que cette enquête se fasse avec IFRA, non avec nous. C'est un terrain complexe. L'IFRA réglemente les substances en évaluant à la fois leur dangerosité individuelle et leur impact sur le consommateur. Cela implique que les substances se voient finalement imposer des limitations spécifiques à chaque application, y compris dans les domaines de la parfumerie, des détergents et des parfums d'ambiance. De plus, en Europe, les détergents sont réglementés à la fois par le Règlement sur les détergents (actuellement en révision) et par REACH, tandis que les produits d'ambiance sont soumis uniquement à la réglementation de REACH car ils ne disposent pas d'une réglementation spécifique qui leur est propre.»

Nous avons ensuite contacté l'IFRA, qui nous a mis sur la piste du Lobbying et de l'Europe. En effet, les grands groupes de la chimie ont certains produits qui en contiennent et les défendent à coup d'études en tout genre et de grosses sommes en jeu. L'IFRA joue de son côté la carte de la précaution avant tout.

Laure Bassereau est la responsable Technique et en charges des Affaires réglementaires au sein du groupe Panther. Elle nous rappelle qu'il y a une grande différence entre le parfum d'intérieur et le parfum de peau: « L'un est utilisé pour parfumer l'air ambiant et soumis à une législation des Parfums d'ambiance (comme les bougies parfumées ou déodorisants d'intérieur). L'autre est à vaporiser sur la peau, c'est un cosmétique soumis à la réglementation des produits cosmétiques. Un parfum d'ambiance est toujours mis en solution dans un solvant approprié à son mode de dispersion dans l'air, et support fonction du support (bougie, bâtonnet, céramique etc...)»

Après plusieurs mois de recherche pour ce dossier, nous avons compris qu'effectivement, il y a eu des substances interdites dans la réglementation des parfums d'ambiance et dans celle des produits cosmétiques, que nous pouvions retrouver dans les détergents & Cie. Cependant, au vu de l'opacité de certaines formules, difficile d'isoler une substance en particulier par sa mention, la plus souvent absente. Aussi, beaucoup des sources qui ont contribué à notre enquête, ceux-ci nous ont recommandé de ne pas aller plus loin car nous n'étions pas un magazine d'investigation. Que les enjeux, au-delà de la problématique de santé publique, nous met face de grands groupes internationaux à la force de frappe de lourde. Nous n'irons donc pas plus loin.

Les Parfums naturels



Au-Delà de l'Olfaction

AVEC VALÉRIE PIANELLI-GUICHARD CEO COMPTOIR SUD PACIFIQUE

Valérie Pianelli-Guichard étant pharmacienne de formation, nous avons souhaité avoir son regard autour du parfum, qu'il soit associé à de la parfumerie ou des parfums d'ambiance et ce qu'il apporte. Une rencontre faite de liaisons chimiques, qui nous rappelle aussi que le parfumeur est avant tout un chimiste.

Premièrement, il ne faut pas séparer la parfumerie naturelle de la parfumerie qui utilise la synthèse. Dans les deux cas, certaines essences ou matières sont à utiliser à dose réduite. Pourquoi? Parce que la nature regorge de remèdes, mais aussi de poisons.

L'univers des odeurs n'y fait pas exception, et dans certains cas, il y a donc des dosages à respecter, et la nuance s'impose aussi bien en naturel qu'en synthétique. Si on change d'échelle, on a tendance à incriminer certaines molécules en visant leur interdiction de vente sous prétexte de leur dangerosité (avérée ou non) pour la santé, alors qu'il est possible d'acheter librement de l'acide chloridrique, qui est une substance dangereuse et avérée.

Dans tous les cas, qu'il s'agisse de parfum ou de produit ménager, les deux peuvent s'inhalés, mais l'un des deux aura un impact bien plus néfaste sur la santé que l'autre, notamment sur les voies respiratoires. Sachant qu'en plus il y a plusieurs réglementations différentes, les normes UE ne seront pas les normes des États-Unis.

Il est donc très important de faire la part des choses et de prendre du recul. Finalement en parfumerie, même les matières qui pourraient parfois poser des problèmes, sont en réalité présentes à l'état de traces.

Mais comme les molécules peuvent rentrer dans notre organisme, c'est à nous parfumeurs, éditeurs ou créateurs d'odeurs, de penser cela en amont de chaque création. Notamment en créant des parfums à la formule simple et propre. Pourquoi? Parce que plus vous avez d'ingrédients, plus ceux-ci risquent de s'altérer entre-eux.

Il y a une grande différence entre l'effet d'une substance seule, et les synergies entre les substances. Ce sont ces fameuses liaisons chimiques entre les substances, appelées liaisons de Van Der Waals, qui permettent lors de la macération des parfums, de lier les molécules entre elles pour former un tout. Plus vous assemblez de molécules différentes dans un parfum, plus le risque que celles-ci en forment de nouvelles est grand. Surtout, certaines peuvent être nocives.

Ces liaisons vont créer de nouvelles molécules, qui peuvent être inhibitrices (enlever l'effet), ou au contraire potentialiser l'effet (l'accroître). De fameuses interactions, qui ne sont en réalité que des liaisons chimiques. C'est pourquoi la formation de parfumeur est avant tout celle d'un chimiste. Cependant, les odeurs sont très importantes dans nos vies, et leurs molécules s'adressent directement à notre système nerveux. Principalement associées au plaisir et à la séduction, d'autres usages peuvent en être fait. Le médical par exemple, avec l'aromachologie et l'olfactothérapie.

Puis, il y a le marketing olfactif. Une stratégie de plus en plus utilisée, notamment autour de l'agroalimentaire avec des odeurs de viennoiserie qui cuisent & cie. Mais les odeurs sont aussi par les marques afin d'acquiescer ou s'offrir une signature olfactive. De plus en plus hôtel, de SPA, de boutique et autres structures accueillant du public, pratiquent de plus en plus le parfum pour mobiliser un maximum de sens et exceller dans l'expérientiel. Une approche qui peut avoir du sens, mais qui possède aussi ses limites.

Dans un usage plus personnel, les parfums d'ambiances vont apporter un certain plaisir, un voyage olfactif, une envie d'ailleurs ou une régression assumée. Ils permettent le luxe de s'affranchir des saisons, ou de s'évader sans bouger de chez soi. Ils peuvent nous apporter du réconfort, du bien-être, de la douceur et bien d'autres choses. Le plaisir avant tout, mais loin des risques d'utilisation évoqués précédemment dans ce dossier.



ScentyS Olfaction à froid

Dans un autre registre de diffusion du parfum, ScentyS et sa technologie avec l'appareil Odyscent. La marque propose une diffusion sèche, à froid et sans rémanence. Fonctionnant avec des capsules de parfum pur, sans adjonction de parfum ou de solvant, cette solution permet de changer de parfum comme on changerait d'atmosphère et le tout, sans mélange des fragrances. Une diffusion sans combustion, sans flamme, qui change des classiques historiques et qui offre un nouveau regard sur les parfums d'ambiance. ScentyS a déjà une belle collection de parfums en propre qui vaut l'expérience, et se livre au jeu des collaborations. La dernière en date: Serge Lutens x ScentyS. Une occasion idéale pour retrouver «Pierres sèches, laine et cuir», «Le palais des sables», «Mesk-el-laïl», «La dame de Heian» ou encore «L'armoire à linge».

Quelques suggestions de parfums d'intérieur

Entre bougies, diffuseurs par capillarité et parfums d'ambiance, notre rédaction vous propose de vous initier aux parfums d'intérieurs, avec certaines collections et pépites de parfumeurs.

MIZENSIR

COLLECTION JARDIN DU PARFUMEUR

Le jardin personnel d'un Maître Parfumeur suscite fascination, séduction et émotion. On imagine un espace féérique, presque irréel, matérialisé en un lieu où règnent de multiples familles de végétaux toutes aussi rares que précieuses.

Loin des clichés du jardin fantasmé, le maître des lieux, Alberto Morillas, a imaginé un clos à mi-chemin entre un verger, une pépinière et un potager. Chaque bougie est pensée comme un endroit intime où on conjugue aromates, fleurs et fruits.

Dans cette collection de bougies parfumées, il a ainsi transposé un florilège de senteurs où se mélangent des parfums frais aux notes aromatiques, vertes et subtilement boisées inspirés de son propre jardin genevois.

Notre préféré ? «Feuille de Tomate»: un panel de souvenirs de jeunesse; Ces moments passés à cueillir les fruits rouges mûris par un soleil brûlant. Une odeur nous revient immédiatement, celle terreuse des feuilles du plant de tomates.

IZA PRIN DU LYS COLLECTION SECRET DE BRUME

Au cœur du Parc des Ballons des Vosges, la parfumeuse Iza Prin du Lys vient de lancer son atelier de création de parfums, 100% naturel, avec une approche très «Sur-Mesure». Dans sa démarche RSE, elle a créé une collection de brumes d'intérieur en édition limitée nommée Secret de Brume. Celle qui ne pense que par le naturel, et qui voit dans le parfum une médecine dissidente, a pensé ces créations comme des brumes à projeter sur les textiles, les coussins parfumés et les carreaux de plâtre parfumés. La parfumeuse a partagé avec nous en exclusivité 3 créations de la collection «Secret de Brume»

Cèdre Encens: Une brume qui nous plonge dans un univers méditatif propice à l'ancrage et au lâcher-prise, avec sa petite pointe de fumée très élégante.

Ambre Vanille Gaillac: Son sillage est chaud, très sensuel, avec une approche réconfortante et cocooning, où seul le message de se faire du bien a de l'importance.

Gingembre Bleu Bergamote: Une eau énergique, dynamisante, pleine de fraîcheur avec sa lumière hespéridée.

La collection Secret de Brumes sera disponible pour la rentrée 2023 sur le site internet du Nez Iza Prin du Lys, et à son atelier de création de Parfum à Lusse (uniquement sur rendez-vous).



Quelques parfums d'ambiance à retrouver à Paris chez Jovoy:

JOVOY PARIS — SPRAY DATCHA «Une soirée d'hiver au coin du feu en famille ou entre amis, il fait bon se retrouver au chaud tous ensemble alors que le vent glacial tempête dehors.»

JARDINS D'ÉCRIVAINS — SPRAY 20 RUE JACOB « Dans un écrin de patchouli ambré converse une radieuse bergamote avec la délicate mariposa.»

CHAPELFACTORY — CEREMONIA - ENCENS DE FUMIGATION «C'est une composition de 25 résines et plantes de fumigation dont les senteurs emplissent les lieux. Se consume sur un brûle parfum au-dessus d'une bougie ou dans un enfumoir sur un charbon ardent.»

WELTON LONDON — BOUGIE IMPERIAL WHITE MUSK «Cet accord floral, musqué, débute avec des notes suaves de fleurs d'amandes mêlées au jasmin qui enveloppe un cœur lacté de lait de coco, nuancé par des notes boisées. L'alliance de la vanille et du musc en fond dévoile un sillage à la pureté magnifique.»

THE DIFFERENT COMPANY — DIFFUSEUR SAUVAGE VANILLE «Sensualité et impertinence de la Vanille. Un brin animale avec l'effet du Styrax, elle est soutenue par la profusion de Patchouli et des contrastes palpitants de notes boisées et cuirées. Un oxymore inspirant une Vanille d'hiver caractéristique, langoureuse et charnelle.»

Jovoy Parfums Rares

4 Rue de Castiglione 75001 Paris



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



LA CLOSERIE DES PARFUMS PARIS • 1972

EXPLORATEURS D'ÉMOTIONS

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

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

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

www.lacloseriedesparfums.com

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE



CUVÉE ARTISTE
JOSÉPHINE X JORDANE
2014 SAGET

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



La Tourmaline & ses nuances

Mon premier contact avec les tourmalines est ancien. Cependant, ma véritable rencontre date de 2013. C'était lors de la présentation de la collection Haute Joaillerie Van Cleef & Arpels «Pierres de Caractère». Mon regard fut attiré par une gemme d'exception que je n'avais jamais vu auparavant. Au cœur de la bague Lotus d'Orient, un gemme aux teintes de lagon, magnétique, électrique, hypnotique. Je rencontrais pour la première fois une Tourmaline Paraiba. 10 ans plus tard, je vous fais découvrir toutes les nuances et facettes des tourmalines, ces gemmes qui parfois bousculent le diamant dans sa position de Roi des gemmes. Bonne découverte et bon voyage!



TAILLANDIER
Joailliers



Joailliers de père en fille depuis 1995,

Luc et Célia Taillandier viennent d'ouvrir leur musée.
Des milliers de merveilles de la Terre et de l'Histoire,
découvrez des collections aux origines de leurs créations.

Bague templier or jaune
argent patiné et diamant

OUVERTURE DU CABINET DE
CURIOSITÉS SUR-RENDEZ-VOUS
MONTBRISON

L'Histoire à portée de main

WWW.LUC-T.COM

Histoire

De par leurs couleurs et leurs intensités, les tourmalines ont souvent été confondues avec d'autres gemmes. Le nom de tourmaline provient de «Thoramalli», qui signifie «joyaux mélangés» en cinghalais (une langue du Sri Lanka). C'est un terme que les marchands hollandais appliquaient aux galets multicolores polis par l'eau, que les mineurs trouvaient dans les graviers de Ceylan. Aussi, rien qu'avec son nom évoquant des joyaux mélangés, on comprend que la tourmaline va être assez rapidement confondue avec d'autres gemmes.

Par exemple, dans les années 1500, quelque part au Brésil, un conquistador espagnol fait une incroyable découverte. En lavant un cristal sale, il découvre une magnifique couleur verte. Une fois le cristal bien nettoyé, avec l'éclat et la pureté du cristal, il en est sûr ! Il vient de mettre la main sur une émeraude, le plus précieux des béryls. Ainsi, L'expédition de Francisco Spinoza découvre «l'émeraude brésilienne» en 1554 : le premier cristal de tourmaline verte enregistré.

Des histoires comme celles-ci sont nombreuses, et la réalité n'éclatera qu'avec les progrès de la science. Ainsi, la confusion règnera autour des tourmalines jusqu'à ce que dans les années 1800, la tourmaline soit reconnue comme une espèce minérale distincte. Ceci explique pourquoi on ne retrouve que très rarement la tourmaline dans les collections de musées et de manière avérée.



Livre d'heures de François I^{er}

Vers 1532 / 1537 (1^{ère} moitié du XVI^e siècle), France, Europe. Département des Objets d'art du Moyen Âge, de la Renaissance et des temps modernes.

On retrouve une tourmaline rouge sur le fermoir. À découvrir Richelieu, [OArt] Salle 515 - François I^{er}

© 2017 Musée du Louvre /Philippe Fuzeau

Qu'est-ce qu'il est facile de confondre la tourmaline avec d'autres pierres précieuses! Très peu de pierres gemmes correspondent à l'éblouissante gamme de couleurs de la tourmaline.

Des rouges riches aux roses pastel et aux couleurs pêche, des verts émeraude intenses aux jaunes vifs et aux bleus profonds, l'étendue de la gamme de couleurs de ce joyau est inégalée. Les gens ont donc probablement utilisé la tourmaline comme une gemme pendant des siècles, mais en l'assimilant à une autre en fonction de sa couleur (rubis, saphir, émeraude, etc.). Puis, avec le développement de la minéralogie moderne, elle est enfin reconnue pour ce qu'elle est.

L'un des premiers rapports de tourmaline en Californie remonte à 1892. À la fin des années 1800, la tourmaline est devenue connue comme un joyau américain grâce aux efforts du gemmologue Tiffany George F. Kunz. Il a écrit sur les gisements de tourmaline du Maine et de Californie et a fait l'éloge des pierres qu'ils produisaient.

Malgré ses racines américaines, le plus grand marché de la tourmaline à l'époque était la Chine.

Une grande partie de la tourmaline rose et rouge du comté de San Diego en Californie a été expédiée en Chine parce que l'impératrice douairière chinoise Tz'u Hsi aimait particulièrement la couleur. Là, des artisans sculptaient la tourmaline pour en faire des tabatières et d'autres pièces à sertir en joaillerie. Les célèbres mines de tourmaline du comté de San Diego comprennent Tourmaline Queen, Tourmaline King, Stewart, Pala Chief et Himalaya.

Les mineurs sont devenus si dépendants du commerce chinois que lorsque le gouvernement chinois s'est effondré en 1912, le commerce américain de la tourmaline s'est également effondré.

La mine Himalaya a cessé de produire de gros volumes de pierres précieuses. D'autres mines du comté de San Diego, comme la mine Stewart Lithia à Pala, produisent encore des approvisionnements sporadiques de tourmaline de qualité gemme.

Puis, dans les années 1980/1990, des découvertes vont renforcer l'attrait de la tourmaline, en apportant de nouvelles teintes intenses sur le marché. Cela se passe au Brésil, dans l'état du Paraíba, mais nous y reviendrons.

La Tourmaline & ses variétés

Par son histoire et sa grande variété de couleurs, les tourmalines ont souvent été confondues avec d'autres gemmes. Il faut dire que la gamme de couleur de la Tourmaline est l'une des plus large de toutes les espèces de pierres fines. Pratiquement toutes les teintes sont représentées. Aussi, de nombreuses variétés de couleur de tourmaline ont inspiré leurs propres noms commerciaux:

La Rubellite est le nom usité pour décrire la tourmaline rose, rouge, rouge violacé, rouge orangé ou rouge brunâtre, bien que certains dans le commerce soutiennent que le terme ne devrait pas s'appliquer à la tourmaline rose.

L'Indigolite est une tourmaline d'un bleu violet foncé, bleu ou bleu-verdâtre.

La Tourmaline Paraiba est une tourmaline bleue violette intense, bleue verdâtre ou bleue de l'état de Paraíba, au Brésil. Cette dénomination est maintenant autorisée pour qualifier des tourmalines autres que brésiliennes mais qui incarnent les mêmes teintes.

La tourmaline chromée est d'un vert intense. Malgré son nom, elle est principalement colorée par le vanadium, le même élément qui colore de nombreuses émeraudes brésiliennes et africaines.

La Tourmaline Pastèque ou Watermelon est rose au centre et verte à l'extérieur. Les cristaux de ce matériau sont généralement coupés en tranches pour afficher cet arrangement spécial.

La tourmaline partiellement colorée affiche plus d'une couleur. L'une des combinaisons les plus courantes est le vert et le rose, mais de nombreuses autres sont possibles.

La Grande Famille des Tourmalines

Les tourmaline forme un groupe de minéraux de la famille des silicates, sous-groupe des cyclosilicates. La tourmaline cristallise dans le système cristallin trigonal à réseau rhomboédrique en baguettes ou aiguilles allongées à section triangulaire et faces courbes.

La composition chimique d'une tourmaline influence directement ses propriétés physiques et est responsable de sa couleur.

Les tourmalines constituent un groupe d'espèces minérales étroitement apparentées qui partagent la même structure cristalline mais ont des propriétés chimiques et physiques différentes.

Ils partagent les éléments silicium, aluminium et bore, mais contiennent un mélange complexe d'autres éléments tels que le sodium, le lithium, le calcium, le magnésium, le manganèse, le fer, le chrome, le vanadium, le fluor et parfois le cuivre.

En joaillerie, les gemmologues utilisent les propriétés et la composition chimique d'une tourmaline pour définir son espèce.

Ainsi, les principales espèces de tourmaline observées en joaillerie sont l'elbaïte, la liddicoatite, la dravite, l'uvite et le schorl. Nous nous cantonnerons à ses 5 espèces dans ce dossier.



Les Elbaïtes offrent la plus large gamme de couleurs de tourmaline de qualité gemme. Elles peuvent être vertes, bleues ou jaunes, roses à rouges, incolores ou zonées avec une combinaison de couleurs. La plupart des tourmalines gemmes sont des elbaïtes, riches en sodium, lithium, aluminium et parfois, mais très rarement, en cuivre.



La Liddicoatite est riche en calcium, lithium et aluminium. Il provient également de pegmatites granitiques et offre une gamme variée de couleurs avec des motifs très spécifiques et complexes. Son nom est un hommage à Richard T. Liddicoat, ancien président du GIA et souvent assimilé au «père de la gemmologie moderne».

Le schorl est généralement noir et riche en fer. Il se forme dans une grande variété de types de roches. Il est rarement utilisé comme bijou, bien qu'il ait été présenté dans des bijoux de deuil.



L'uvite & Dravite : Les deux se forment dans du calcaire qui a été altéré par la chaleur et la pression, ce qui donne du marbre contenant des minéraux accessoires comme la tourmaline.



L'uvite est riche en calcium, magnésium et aluminium.



La dravite est riche en sodium, magnésium et aluminium.

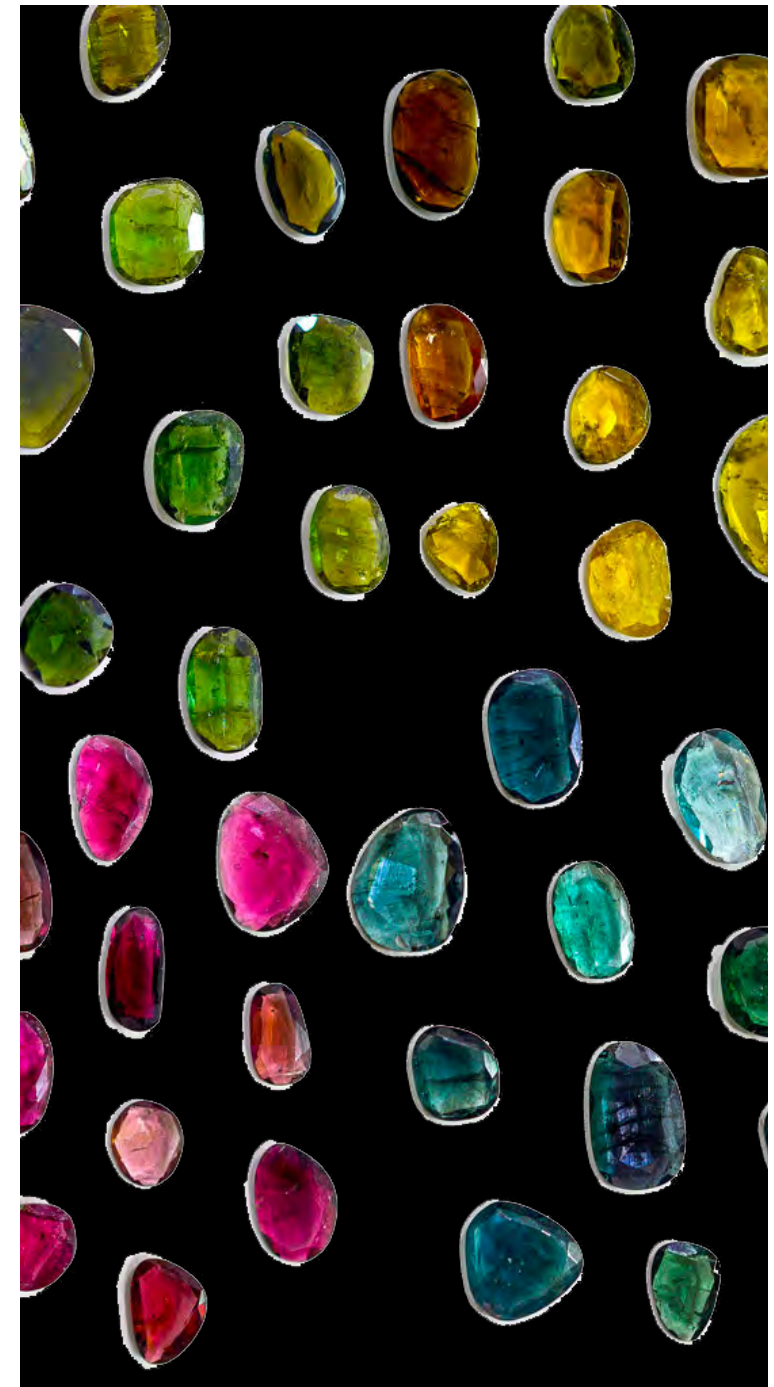
Certaines des tourmalines gemmes les plus importantes sont des mélanges de dravite et d'uvite.

Elles sont souvent de couleur brune, brun jaunâtre, brun rougeâtre ou presque noir, mais elles contiennent parfois des traces de vanadium, de chrome ou des deux.

Lorsqu'elles sont présentes dans les bonnes concentrations, ces impuretés produisent de riches teintes vertes qui rivalisent avec celles du grenat tsavorite et celles de l'émeraude. Les revendeurs vendent ces gemmes sous forme de tourmalines chromées, même si elles ne sont pas toujours colorées par du chrome.



Les gemmes d'un jaune vif que certains marchands appellent les tourmalines « de savane » sont également des mélanges de dravite et d'uvite. Leur élément colorant est le fer.



La Rubellite – Variété de tourmaline pouvant tirer vers le rouge, l'orange, le rose voire le violet. Son nom en dit long. Il est issu du latin et signifie « rougeâtre ». La rubellite est parfois aussi appelée tourmaline rose.

GISEMENTS: Afghanistan, Angola, Australie, Birmanie, Brésil, Etats-Unis, Inde, Madagascar, Mozambique, Rhodésie, Russie, Sri Lanka, Tanzanie, Thaïlande.



L'Indigolite – Une tourmaline d'un bleu violet foncé, bleu ou bleu-verdâtre.

GISEMENTS: Afghanistan, Brésil, Madagascar, Mozambique, Nigeria, Pakistan.



La Tourmaline Paraíba – nom usuel d'une variété gemme d'elbaïte cupro-elbaïte utilisée en joaillerie. Cette rare tourmaline de couleur bleu néon, bleu-vert ou verte en raison de la présence de cuivre est très recherchée et son prix peut atteindre, voire dépasser celui des pierres précieuses traditionnelles comme le diamant, l'émeraude ou le rubis .

La première mine historique source de Tourmalines Paraíba est la mine de Batalha (localisée dans l'état du Paraíba). L'exploitation débuta en 1981 avec Heitor Barbosa et son une équipe de 13 mineurs, pour porter ses fruits 6 ans plus tard. Si aujourd'hui la mine de Batalha ne donne plus de gemmes extraordinaires, ses déchets sont exploités avec de plus gros moyens qu'à l'époque. Cette mine représente une surface au sol de 200x300 mètres seulement.

Dans les années 2000, les principales mines Brésiliennes produisant des Tourmalines Paraíba sont les mines de Mulungu et de Altos dos Quintos localisées 45 kilomètres plus au nord dans l'état Rio Grande do Norte, proches de la ville de Parelhas. Ce sont les principales sources de tourmalines Paraíba de qualité gemmes pour le marché de la joaillerie.



En 2001, des tourmalines Paraíba (nom commercial) furent découvertes au Nigéria (région d'Edoko) et en 2005 d'autres furent découvertes au Mozambique.

L'extraction de cette gemme se fait de manière artisanale et très manuelle sur tous les sites d'extraction. La mine de batalha, sous l'impulsion de Heitor Barbosa s'équipe et se modernise de manière plus industrielle pour faire face à la chute de production du site, les autres sites d'exploitation restent très artisanaux et peinent à couvrir la demande mondiale pour cette pierre.

Il est possible (dans la plupart des cas) d'identifier l'origine géographique des tourmalines Paraíba selon leurs compositions chimiques avec des moyens d'analyse de laboratoire.

La production actuelle de la mine de batalha est devenue faible, de l'ordre de 600 grammes par an de gemmes (3000 carats) pour une extraction de tourmaline Paraíba brute inférieure à 50000 carats par an.

Lors de son apogée entre 1989 et 1991, on estime que la mine produisait entre 10 et 15 kilogrammes de gemmes. La production de gemmes de la mine de Mulungu est quant à elle estimée à 1000 grammes par an.

À titre de comparaison, on extrait 10 000 fois plus de diamants dans le monde entier que de tourmalines Paraíba. Sa rareté n'est donc pas à prouver, c'est une réalité.

La Tourmaline Chromifère – variété rare de qualité de pierre précieuse de dravite verte au chrome. Bien que la tourmaline dravite soit assez courante, la plupart des gisements sont trop opaques ou trop fortement inclus pour avoir une valeur de pierre précieuse.

La tourmaline chromée, ou dravite chromée, doit sa couleur à des traces de chrome, le même élément responsable du rubis rouge et du vert émeraude.

Elle peut également contenir du vanadium, un autre colorant que l'on trouve couramment dans les deux émeraudes et grenat tsavorite.



La tourmaline chromifère est très prisée pour sa couleur vert forêt distincte et riche et est considérée comme un joyau de collection en raison de son extrême rareté.

GISEMENTS: Tanzanie.



PIAGET

BAGUE PIAGET ROSE
OR ROSE, TOURMALINES
VERTES & DIAMANTS

La Verdélite – La verdélite est une Elbaïte dont la couleur varie des tons vert-jaune au vert-bouteille en passant par le vert sombre ou olive. Ses couleurs peuvent être identiques à l'émeraude et peuvent facilement la remplacer. C'est d'ailleurs cette forte ressemblance avec l'émeraude qui a provoqué de nombreuses ruées vers cette pierre-fine. Ce fut notamment le cas au Brésil lorsqu'un conquistador espagnol en repéra une pour la première fois. On ne peut pas estimer combien ont été ramenées vers l'Europe, en imaginant qu'il s'agissait d'émeraudes, mais de nombreux bijoux ont été identifiés relativement récemment comme de la tourmaline verte.

GISEMENTS: Brésil, Afghanistan, Pakistan, Etats-Unis, Sri Lanka, Russie, Angola, Australie, Birmanie, Inde, Italie, Tanzanie.



BIJOUTERIE BALLANGER

BAGUE INSPIRATION ART DÉCO
TOURMALINE VERTE

La Tourmaline Melon d'Eau – D'après certaines croyances, elle serait née de l'Œuf de la Nuit, dont les 2 extrémités représentent le Ciel et la Terre. Pour d'autres, il s'agirait d'une incarnation d'Éros, dieu primordial de l'Amour, du désir et de la puissance créatrice dans la mythologie grecque.

La tourmaline melon d'eau se démarque des autres car elle est bi-coloire.

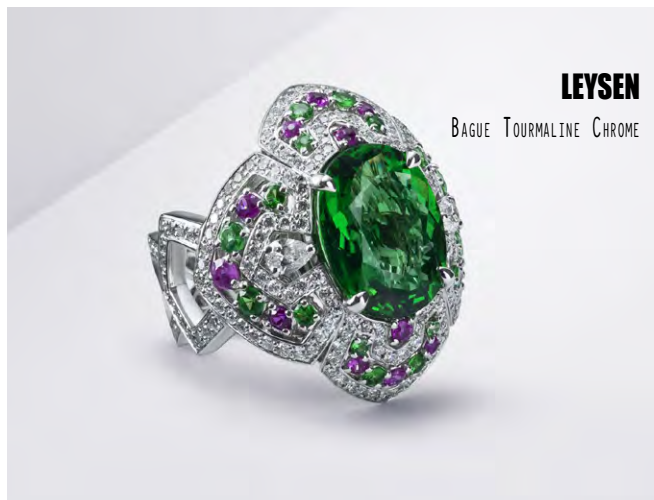
GISEMENTS: Russie, Sri Lanka, Madagascar, Mozambique, Brésil, Afrique du Sud et États-Unis.



JENNY DEE

BAGUE OVALE TOURMALINE

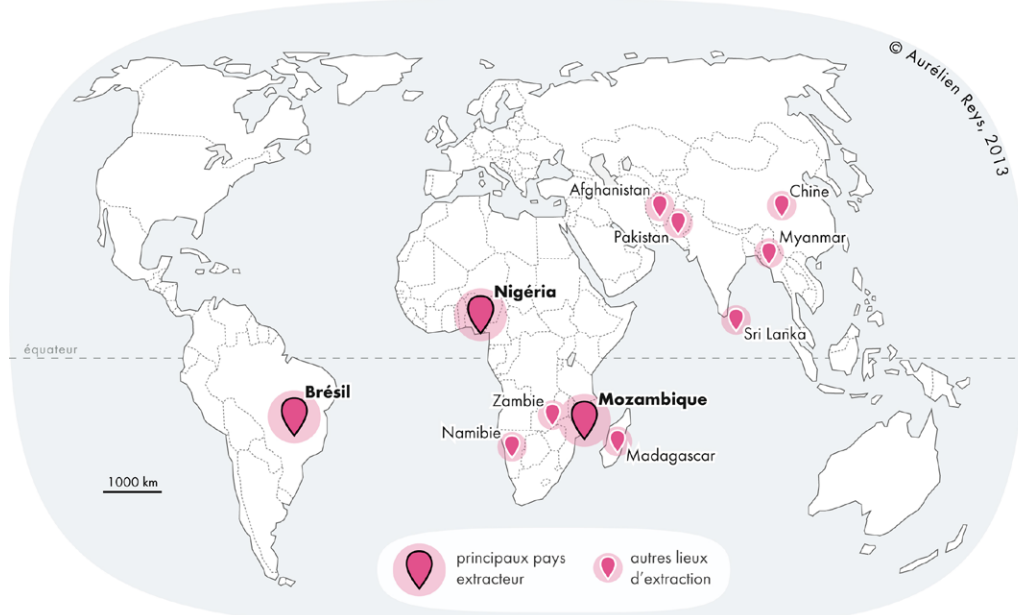
La Tourmaline Polychrome – La particularité de la tourmaline c'est de pouvoir avoir plusieurs couleurs dans le même cristal. On l'appelle alors « tourmaline polychrome » ou « tourmaline bicoloire ». Lors de la taille, un lapidaire de talent saura mettre en évidence toutes ces couleurs pour réaliser des pièces uniques. Des tranches de tourmalines peuvent être appelées « Melon d'eau » en référence à la pastèque, si son cœur est rose et l'extérieur vert. Plein de teintes différentes peuvent se retrouver dans des tourmalines Polychrome.



LEYSEN

BAGUE TOURMALINE CHROME

Les gisements de **tourmaline** dans le monde



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

Gisements

On retrouve des tourmalines sur tous les continents et même en France. Cependant, tous les gisements ne livrent pas des spécimens d'exception ou des couleurs recherchées. Ainsi, dans la liste des principaux pays producteurs, nous retrouverons le Brésil, le Nigéria et le Mozambique. Cependant, on peut en retrouver en Asie, notamment en Chine, en Birmanie, au Sri Lanka, au Pakistan et en Afghanistan. L'Afrique, Zambie, Namibie et Madagascar peuvent livrer aussi de belles teintes. La célèbre couleur de la Paraíba se retrouve aussi bien au Brésil, au Nigéria, qu'au Mozambique. À noter que d'autres gisements peuvent être découverts ailleurs, mais seul le temps nous le dira.

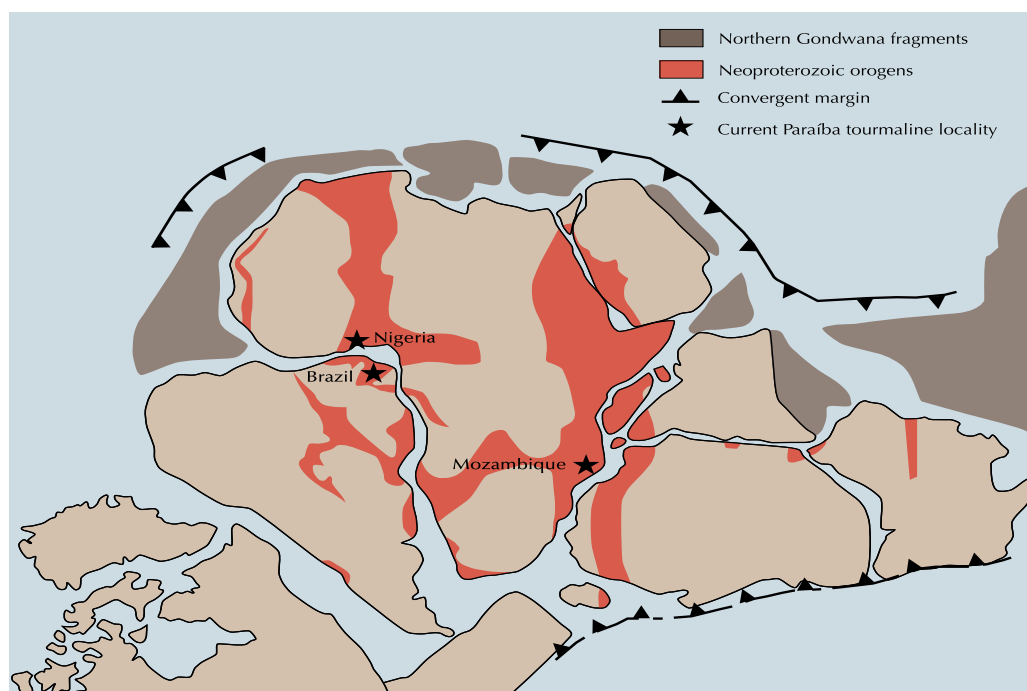
Le monde en guerre en 2023

Pays où des affrontements armés impliquant des forces de l'État et/ou des groupes rebelles sont en cours *



* En date du 28 avril 2023.

Source : The Armed Conflict Location & Event Data Project



La Tourmaline & ses propriétés

Au milieu du XVIII^e siècle, Carl von Linné et Franz Aepinus avaient étudié l'effet pyroélectrique, par lequel un changement de température entraîne une variation de la polarisation électrique d'un cristal.

Le cristal à l'étude qui présentait cet effet n'était autre qu'une tourmaline. Ainsi, en chauffant un cristal de tourmaline, on fait apparaître sur ses deux faces de l'électricité. La nature de l'électricité est différente sur une face et sur l'autre, vitreuse et résineuse selon les termes de l'époque (on parlerait aujourd'hui de charges positives et négatives).

Puis, au 19^{ème} siècle premier, la tourmaline sera au centre de la démonstration de l'effet « piézoélectrique direct » par Pierre et Jacques Curie en 1880. À cette époque, les deux frères, âgés respectivement de 21 et 25 ans, sont tous deux préparateurs à la faculté des sciences de Paris. Ils ont combiné leurs connaissances de la pyroélectricité et de la structure cristalline.

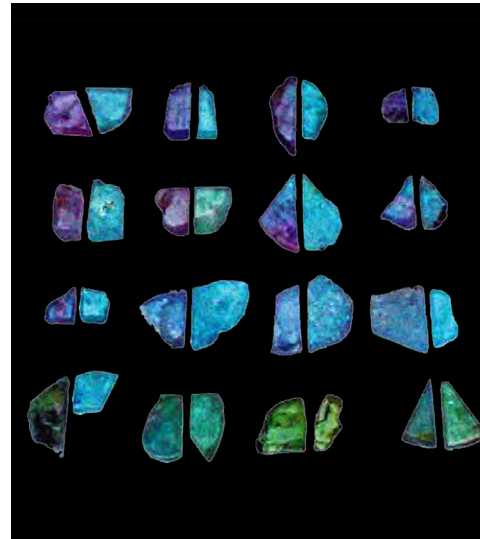
En faisant cela, ils prédisent et vérifient l'existence de la piézoélectricité sur des cristaux de quartz, de tourmaline, de topaze, de sucre et de sel de Rochelle.

L'existence de l'effet inverse sera prédite l'année suivante par Gabriel Lippmann sur la base de calculs thermodynamiques, et immédiatement vérifiée par les Curie. C'est également en 1881 que Wilhelm Hankel suggère l'utilisation du terme piézoélectricité du grec « piezin » signifiant presser, appuyer.

Pour conclure sur ses propriétés autres que joaillière, elle possède des propriétés pyroélectriques.

En effet, lorsqu'elle est chauffée, ses deux extrémités accumulent des charges électriques opposées, ce qui peut attirer la poussière via l'électricité statique.

Pour cette raison, on retrouve la tourmaline dans les fers à lisser pour cheveux, dans le but d'éliminer l'électricité statique..



Chaque paire de plaques polies parallèlement illustrée ici (0,98-7,15 ct) a été tranchée à partir du même morceau de brut. Les segments de gauche dans chaque paire ne sont pas chauffés, et ceux de droite ont été chauffés à 530°C pendant trois heures. Ces tranches faisaient partie de la suite d'échantillons examinés avant et après chauffage. Don de Barker & Co. et Pala International, GIA Collection no. 37519- 37540 J.C. Zwaan.

Ses propriétés expliquent aussi pourquoi par le passé, la tourmaline fut utilisée pour nettoyer les pipes grâce à son effet piézoélectrique. L'action de la tourmaline permet de rassembler les cendres entre elles et permettaient ainsi un nettoyage optimale.

Dans un registre plus minier, la tourmaline est aussi utilisée en exploration minière car elle incarne un signe géologique précurseur de la formation de gisement d'or.

Synthèse & Traitements des Tourmalines

S'il n'existe pas à ce jour de Tourmaline de synthèse, ces gemmes n'échappent pas pour autant aux traitements. Ainsi, la Tourmaline peut être parfois chauffée. Ce traitement thermique peut faire en sorte par exemple qu'un matériau vert trop foncé devienne plus clair, ou cela peut affecter la couleur d'autres tourmalines.

Pour la Paraiba, si les tourmalines du Brésil sont naturellement bleues, les pierres du Mozambique doivent être chauffées. Les laboratoires se sont accordés pour désigner les tourmalines contenant du cuivre comme des tourmalines Paraiba.

Et ceci, même si elles ont été chauffées et qu'elles viennent d'ailleurs que Paraiba au Brésil. Il est aussi estimé que 80% de la production de tourmaline «Paraiba» brésilienne ne présente pas la couleur bleu néon/ bleu vert «Paraiba» à l'origine.

Elles l'obtiennent en recevant un traitement thermique aux alentours de 500°C. À noter que la tourmaline peut également être irradiée.



©GIA

Quand le saphir de Synthèse *Imite la Tourmaline*

L'engouement pour la couleur de la tourmaline Paraiba est si fort que de la recherche a été entreprise pour l'obtenir. Comme énoncé plus tôt dans ce dossier, la synthèse de la tourmaline ne s'est jamais faite. Cependant, cela n'a pas empêché certains acteurs du secteur de tenter d'atteindre la couleur de la fameuse Tourmaline Paraiba chez une autre gemme. Vous l'aurez compris, cette gemme sera de synthèse et n'est pas inconnue de nos lecteurs vu qu'il s'agit du corindon. (Voir Hautes Exigences #2).

Au printemps 2019, le laboratoire de Carlsbad du GIA a reçu pour identification deux pierres précieuses pesant 7,78 et 4,90 ct qui présentaient une couleur vert-bleu fluo à bleu-vert similaire à celle de la tourmaline Paraiba.

Les tests gemmologiques standard ont donné un indice de réfraction de 1,76 à 1,77 et une gravité spécifique de 4,00, compatible avec le corindon (famille des saphirs et des rubis). Après examen, le GIA détermine qu'il s'agit d'un saphir de synthèse qui marque une première. En effet, c'était la première fois qu'il observait les teintes de la tourmaline Paraiba sur un corindon de synthèse.

Surtout, il s'agit d'une couleur de saphir que n'avait jamais été vue auparavant. Celui-ci n'a jamais été observé à l'état naturel dans des gisements de saphirs connus. Cela démontre l'attrait pour la couleur de la Tourmaline Paraiba, l'une des rares à avoir su détrôner le diamant par son caractère hypnotique, si fort qu'on lui pardonne même ses traitements.

LA FORÊT, NOTRE BIEN COMMUN



FAIRE UN DON AUJOURD'HUI C'EST AGIR POUR DEMAIN

Réservoirs de biodiversité, puits de carbone, sources de bien-être et leviers de développement d'une économie verte : les forêts sont essentielles à l'Homme et la planète. Face à l'urgence du changement climatique et à l'érosion de la biodiversité, garantir leur vitalité est un enjeu majeur qui concerne la société tout entière. **Faites un don pour l'avenir. Devenez, vous aussi, un acteur de la gestion durable des forêts !**



FAITES UN DON SUR :
www.onf-agirpourlaforet.fr





Légendes:

#1 Portrait de Lorenz Bäumer, MAISON BÄUMER VENDÔME.

#2 MAISON BÄUMER VENDÔME: Bague Cocktail en or blanc, tourmaline verte et diamants blancs

#3 MAISON BÄUMER VENDÔME : Bague Inséparables Tropical en or rose sertie d'une tourmaline et d'une citrine.



La Tourmaline Selon Lorenz Bäumer

Durant la Fashion Week Haute Couture, nous avons rencontré le joaillier Lorenz Bäumer, dans son écrin du 19 Place Vendôme à Paris. Une occasion rêvée pour aborder la Tourmaline et ses nuances!

Que signifie pour vous la Tourmaline? Quel est votre regard de joaillier sur cette gemme ?

La tourmaline est pour moi associée à la joie, à la fête, aux couleurs, à la légèreté. Ce sont des bijoux de vacances, ou plutôt, ils nous glissent en vacances toute l'année.

C'est une pierre que j'aime beaucoup pour plein de raisons. La première étant qu'elle existe en plein de couleurs différentes. Cela permet de couvrir un très grand spectre de couleurs, avec des verts, des roses, des bleus, avec les tourmalines paraiba qui sont extraordinaires. Toutes ses couleurs différentes sont de grands atouts pour les joailliers.

Deuxième raison : l'éclat et le caractère brillant des tourmalines. Ce sont des pierres qui sont assez propres, qui maximisent l'effet de la lumière et de la couleur. Troisième raison : Le Brésil.

C'est là où on trouve les plus belles tourmalines. C'est un pays que j'adore particulièrement. Si les tourmalines sont un prétexte pour aller là-bas chercher des pierres, pour moi, ce pays est une source d'inspiration, qui me permet aussi de me balader et découvrir. Donc merci beaucoup aux tourmalines.

Qu'évoque chez vous sa forme brute ?

Dans la forme brute, elles sont assez géométriques, plutôt en longueur. Surtout, on voit assez bien la matière, ce qui n'est pas le cas de toutes les pierres.

Par exemple, un diamant roulé dans des rivières, est souvent peu transparent et sans éclat. À contrario, les tourmalines, même sous leurs formes brutes, conservent beaucoup d'éclat, elles sont vite propres. En plus, on se rend très rapidement compte de ce que cela pourrait donner une fois la gemme bien retaillée.

Aussi, il y a une grande différence entre les tourmalines brésiliennes de Paraiba, et les Paraiba du Mozambique, qui n'ont en réalité rien à voir. D'ailleurs la chauffe des pierres est très présente autour des tourmaline Paraiba, et plus généralement pour les pierres fines.

Cela permet de les améliorer. C'est un traitement toléré, mais qui doit être présent sur la facture.

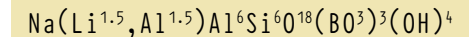
Peut-on confondre la tourmaline ?

La tourmaline, par sa grande diversité de couleurs, peut se confondre avec un certain nombre de pierres. Je pense notamment aux spinelles (une gemme multicolore), à certain péridot qui peuvent faire penser à de la tourmaline verte.

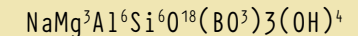
Pour conclure: il ne faut pas oublier que la tourmaline à un éclat incomparable qui lui est propre.

TOURMALINE

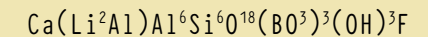
ELBAITE



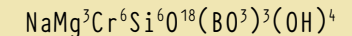
DRAVITE



LIDDICOATITE



CHROMEDRAVITE



Couleur: Toutes les couleurs

Indice de réfraction : 1,624 à 1,644

Biréfringence : 0,018 à 0,040

Gravité spécifique : 3,06(+0,20, -0,06)

Dureté échelle de Mohs : 7 - 7,5

De Gauche à Droite, de Haut en Bas

MAISON BAÜMER VENDÔME — Haute Joaillerie Bague Black Magic Calypso Bague en or blanc rhodié noir, Tourmalines Paraiba & Tourmaline bleue. **VAN CLEEF & ARPELS** — Montre sautoir transformable Pompon Leila, agrafe amovible en or blanc, or jaune et platine, avec tourmaline, saphirs, spinelles noirs, onyx, lapis-lazuli, perles, nacre, diamants et mouvement à quartz. **MELLERIO** — Bague Likoma - Tourmaline rose taille poire - 4,18 ct, 10 perles fines roses, grises, blanches et dorées, Diamants et Or Gris. **MAISON BAÜMER VENDÔME** — Pendentif Rose tourbillon, en or blanc, tourmaline rose et diamants blancs. **CHAUMET** — Bague Labyrinthe en or blanc et onyx, serti d'une rubellite ronde de 11,03 carats, de tourmalines indicolites baguette, de tourmalines roses baguette. **CHAUMET** — Bague Passages en Or blanc, or rose, tourmalines Paraiba, diamants. **DAVID MORRIS** — Boucles d'oreilles cascade en diamants blancs 11,02 carats, tourmaline brésilienne Paraiba 18,21 carats, en or blanc David Morris. **PIAGET** — Bague Rose, en or blanc diamants, tourmaline verte, tourmalines Paraiba, tourmalines bleues et de 2 bérils jaunes. **GARRARD COUTURE** — Boucles d'Oreilles Pendantes Desert Rose en Or Blanc, Diamants, Tourmalines Bicolores et Nacre. **CHANEL JOAILLERIE** — Bague Venitienne en or rose, tourmaline verte et saphirs roses. **SUZANNE SYZ** — Arctic Ice Bracelet, en or rose et blanc, Argent et Céramique sertis de 12 Tourmalines Paraiba et Diamants. **VAN CLEEF & ARPELS** — Bague Van Cleef & Arpels Pierres de Caractère Lotus d'Orient en or blanc, avec diamants, saphirs, chrysoprase et une tourmaline ovale de type Paraiba du Mozambique de 24,44 ct. **HIRSH LONDON** — Bague Majestic ornée d'une tourmaline vert menthe. **CARTIER** — Boucles d'oreilles Cactus, en or jaune, diamants et tourmalines.

La Tourmaline & La Joaillerie





*De Gauche à Droite
de Haut en Bas*

PIAGET — Bague Limelight Cocktail en Or Blanc, Tourmaline Rose, Diamants et Péridot.
CARTIER — AUTE JOAILLERIE Collier - platine 950/1000, une tourmaline verte coussin de 80,82 carats, calcédoines, onyx, laque noire, diamants taille brillant.
CHOPARD — Red Carpet collection 80 Tourmalines Paraiba. **FRED** — Bague Bague Fred Pretty Woman Unconditional en or blanc, diamants et rubellite. **BVLGARI** — Collier Meraviglia, rubellite, diamants et pierres de couleur.
AKLLIS — Haute Joaillerie HEARTBEAT Bracelet Paraiba. **GUCCI** — Montre Gucci G-Timeless Planetarium Haute Joaillerie avec rubis, opales de feu, tourmaline rose et grenat mandarin.
LOUIS VUITTON — Plastron multicolore du chapitre II « Bravery ». 180 pierres de couleur sur ce bijou, alliant tourmalines vertes et roses, citrines, aigues-marines et tanzanites. Alignées sur trois rangs, ces cent carats de gemmes se juxtaposent dans un dégradé de nuances subtiles et illuminent une splendide tourmaline bleu lagon de 42,42 carats.





De Gauche à Droite, de Haut en Bas

DIOR JOAILLERIE — Bague Granville Tourmaline Verte, en Or jaune, diamants, tourmaline verte, béryls jaunes, iolites, grenat spessartite, rubellite, tourmalines Paraiba, spinelles rouges. **SUZANNE SYZ** — Bague la Vie en Rose, en or rose et aluminium, tourmaline violacée, Diamants. **CHAUMET** — Bague Lady Wei en Or rose, rubellites, tourmalines indicolites. **OLE LYNGGAARD** — Bague Boho en Or 18 carats avec tourmaline et diamants. **58 FACETTES** — Bague Cocktail en Or Rose 18CT, Tourmaline Cabochon pavage diamants et saphirs. **MARIE ALEXANDRINE YVERNAULT** — Bague Rose en argent plaqué or tourmalines. **CHAUMET** — Collier Ondulation, en or jaune, tourmaline et saphirs jaunes. **FRED** — Bague 1936 Rubellite en Or rose, rubellite, saphirs roses et diamants. **SALIMA THAKKER** — Bague Princess en Or Jaune, Indigolite et Grenat Mandarin 18ct. **CARTIER** — Bracelet Cactus de Cartier, or jaune, diamants, tourmalines. **MARIE HÉLÈNE DE TAILLAC** — 80 Arabella en or jaune et tourmalines. **MELLERIO** — 80 Giardino - Tourmaline bleu-vert, tsavorites, saphirs roses, grenats spessartites, diamants, Émail vert et Or Rose. **ISABELLE LANGLOIS** — Bague Flora Pensée en Or Rose, Tourmalines Roses, Roses de France, Améthystes Clairs, saphirs roses et diamants. **CRIS PORTO** — Collier en Or Jaune, Diamants et Tourmalines Paraiba. **DIOR JOAILLERIE** — Bague Rose Dior Pop en or blanc, or rose, diamants, tourmalines type paraiba, saphirs et laque bleue. **THIERRY VENDOME** — Bague Branche en Or Jaune et Tourmaline. **TOURNAIRE** — Bague Haute Joaillerie en Or Jaune, Tourmalines vertes, Rubellite, diamants et saphir jaune.



DISTILLERIE de GRANDMONT

Réinventeur de Spiritueux Anciens

LE CHEMIN DES MOINES



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

Une Histoire de Degré LACARAF

Depuis toujours, les degrés sont au cœur du rituel de service du vin. Plusieurs écoles prônent différentes températures optimales. Sauf qu'en réalité, les goûts des uns ne sont pas forcément ceux des autres. Naturellement, des différences peuvent s'observer, et elles reflètent plutôt un caractère très subjectif. Or, qu'importe les préférences personnelles, le seuil de dégustation se révélera toujours assez nettement par l'expérience. Ce seuil incarne en réalité la limite à partir de laquelle on perçoit une odeur, un arôme ou une saveur en bouche, qui soit identifiable et nommable. Trop froid, le vin aura tendance à se fermer, tandis qu'à des températures plus hautes, celui-ci pourra s'ouvrir. Par contre, si la température du vin devient trop chaude, la dégustation s'amputera de plaisir et de fraîcheur.

Pour répondre à cette problématique du seuil de dégustation, et du plaisir lié à la dégustation, Lacaraf s'est lancée dans un pari fou : présenter un décanteur qui permet une dégustation à la meilleure des températures, et surtout, la conserver. Concrétisation d'un pari fou qui va sourcer ses technologies jusque dans l'aérospatial, le produit final est surtout une réussite. Avec leur innovation, on peut explorer la facette du vin que nous adorons, grâce à la maîtrise de la température.

En effet, un choix précis de température permet par exemple pour un vin blanc, d'accentuer ou d'atténuer son caractère minéral. Idem pour l'élevage avec ses notes boisées qui peuvent devenir bien plus discrètes à des températures plus froides. On retrouvera ces mêmes différences de dégustation autour des vins rouges et rosés, comme pour les vins effervescents. Bien entendu, la température, cruciale pour la diffusion des arômes et senteurs, apportera bien des nuances.

Après avoir testé le decanteur Lacaraf, nous devons avouer être sous le charme. En effet, en plus de refroidir le vin, Lacaraf peut également le réchauffer. Et ce, toujours en moins de 10 minutes. Une excellente nouvelle qui permet une nouvelle approche. En effet, si vous vivez sur une terre d'altitude, tout ne se passe pas comme si vous étiez au bord du littoral. Les grands chefs étoilés de Savoie pourraient en témoigner car les temps de cuisson ne sont pas les mêmes, tout comme les liquides ne réagissent et ne s'expriment pas de la même manière. Ainsi, cette solution innovante devient une pépite pour les restaurateurs œuvrant pour la bistronomie et la belle gastronomie.

Et heureusement, le trio de Lacaraf formé de Anthony Boule (ingénieur), Alexandre Martonara (sommelier) et Sacha Lakic (design), ont pensé leur création à destination du Grand Public. Vous pourrez donc chez vous, découvrir Lacaraf, qui fonctionne comme un décanteur en verre qui repose sur un socle dans lequel est intégré une technologie thermique.



LACARAF — Exclusivement disponible en préventes. Comprend: le socle intelligent LACARAF, le décanteur LACARAF, 2 Capsules thermiques, les batteries (intégrées) et une alimentation.

Le prix est remisé de 890€ à 590€ pour les 100 premiers amateurs de vin. Les livraisons sont estimées entre le 15.12.2023 et le 15.03.2024.



LES ROSÉS DE PROVENCE

DES ROSÉS
QUI SE
DISTINGUENT



Yannis, serveur au Bar du Soleil, Hyères.

VINS DE
PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

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

Élégance Rosé édition 2023

Dans cette nouvelle édition, nous vous invitons à retrouver une sélection 100% française pour découvrir un panorama des vins rosés. La fameuse couleur propulsée par les vins de Provence en a fait du chemin! Désormais, elle a sa place en tant que couleur, et officie tout au long de l'année autour de beaux accords à table. Quel succès! Sauf qu'une forte lumière attire toujours l'ombre et parfois, celle-ci a des revers pervers.

En effet, le rosé a brillé jusqu'à atteindre son apogée ! Mais trop souvent, il a été associé au marketing... En conséquence, certaines cuvées ont déçu, quand d'autres ont vu leur prix exploser. Les vins de Provence sont devenus si recherchés, que leurs prix oscillent entre ceux des vins effervescents et des champagnes. En faisant cela, certains amateurs se sont redirigés vers d'autres régions viticoles, parfois loin des AOP/AOC, IGP s'autorisent même le vin de France.

Si les rosés de Provence ont tendance à devenir associés à de la consommation statutaire, ils ont paradoxalement ouvert la voie à de nouvelles approches, et de nouvelles régions pour explorer les possibles. Une seule problématique semble de mise : « qui pour incarner maintenant le rosé de convivialité ? »



Domaine Jean Perrier & Fils

CUVÉE GASTRONOMIE - SAVOIE ROSÉ 2022

Attention Coup-de-cœur. Cette cuvée nous plonge dans un nez savoureux et éclatant où les baies rouges et noirs se parent de nuances suaves et élégantes avec floral poudré envoûtant. Sa bouche dévoile un univers acidulé, minéral avec une grande fraîcheur qui émerveille les poissons fins en sauce, les viandes blanches et les planches apéritives.

Cave de Turckheim

PINOT NOIR - ALSACE ROSÉ 2022

Ce beau rosé de Pinot Noire dévoile une âme rouge. Son nez se pare d'airelles, de fruits rouges à noyaux, avec une cerise éclatante bercée d'aromates. La bouche est soyeuse avec une jolie énergie très «terroir», lumineuse et salivante qui propose de beaux accords à table pour les viandes blanches, les volailles au four et les fromages.



Une Grande Vallée LA LOIRE

J. de Villebois

PINOT NOIR - VAL DE LOIRE ROSÉ 2022

Dès le nez, les petites baies rouges et noires se parent de nuances exotiques et florales. Les petits fruits sauvages apportent du charme. En bouche, l'onctuosité est palpable avec ses petites notes acidulées avec cette pointe minérale dont la finale appelle les crudités. On l'aime autour des salades estivales et pour les amateurs de gastronomie japonaise : un chirashi.

Domaine Noury Denis

SAVEURS D'ÉTÉ - COTEAUX DU VENDÔMOIS 2022

Coup-de-Cœur de la rédaction. Ode au Pineau d'Aunis, ce rosé développe des facettes très gourmandes. Riche de fruits bien mûrs, d'un poivre blanc savoureux, d'une cerise juteuse et d'un floral attachant. En bouche, il dévoile une simplicité sincère, porté sur le plaisir avec un soupçon de tendresse. On l'adore à table autour des planches de charcuterie, de la salade Thaï et de la tarte aux fruits frais.

Château de la Grille

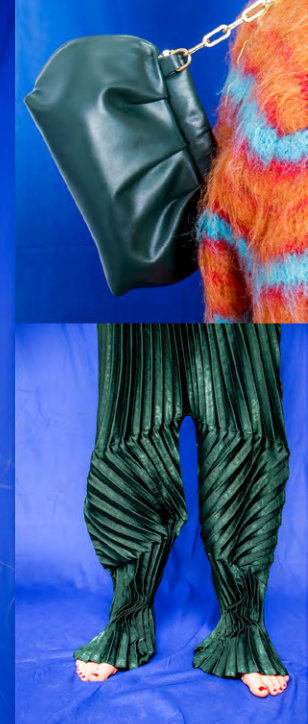
CHINON ROSÉ 2022

Le duo BAUDRY-DUTOUR présente un beau Chinon Rosé. Avec son nez délicat et raffiné, il se livre en fleurs et fruits noirs, dans un soupir de baies à noyaux qui se mêle à sa trame minérale. En bouche, la texture est onctueuse, minérale et savoureuse avec sa belle fraîcheur. Ce rosé fait des merveilles autour des viandes blanches, les planches apéritives et les salades estivales.

Cave de Saint-Pourçain

VIN GRIS 2022

Attention Coup-de-cœur. Ce rosé de Gamay est une jolie pépite terroir, suave, avec une grande séduction qui s'explore avec un floral presque poudré et qui s'habille de fruits rouges bien mûrs et d'un duo de pomme-poire. La bouche est acidulée, entre groseilles et prunes, dans une énergie pierreuse, salivante et très longue. Parfait autour des hors d'œuvre de la mer, le curry Khmer et les fromages.



apollinaire.com
LE MAGASIN FRANÇAIS

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



suivez-nous @apollinaire_com

BITTER ^{DES} BASQUES

L'AMER
NOUVELLE
VAGUE.

À base
de plantes
naturelles.

PEPPER SPRITZ

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



Passion SUD-OUEST

Domaine La Pointe

LES PIEDS DANS LE SABLE
LES LANDES ROSÉ 2022

Cette pépite mêle notes de quetsche, de melon, avec des revers exotiques en pointes salines et le floral séché d'un tamaris. La bouche est onctueuse, vive, avec une belle énergie qui fait saliver autour de la cuisine de la mer, avec son caractère brugnon et pierreux, on l'aime avec la charcuterie, les sushis et les salades fraîches

Vignobles Gabriel & Co

LE FIL ROSE
BORDEAUX ROSÉ 2021

Thierry Bonnet présente ce joli rosé où dès le nez, groseille-à-maquereau, fruits blancs juteux se joignent à une minéralité en soupirs de mandarine et de fleurs. Onctueux, ce rosé à l'approche droite et « plaisir », va faire des heureux à table, autour de l'univers de la mer, les salades fraîches et ce, dès l'apéritif par son gouleyant.

Vinovalie

INÈS
FRONTON ROSÉ 2022

Un nez gourmand, entre baies noires des bois et jolies fraises sauvages se livrent avec onctuosité à une déclaration florale. Pep's et fraîcheur roncière livre un toucher finement réglissé et zesté. Une cuvée qui va enjôler les salades de crudités, les mets de rivières, avec un beau retour sur les crustacés et le surimi. Un pique-nique en vue ?

Château l'Enclos des Roses

LE PETIT ENCLOS DES ROSES GAILLAC ROSÉ 2022

Auréli Baralan signe ce joli Gaillac Rosé qui nous met en appétit. Sa minéralité se mêle à des fruits bleus dans une jolie épice, avec une trame briochée qui appelle foie-gras et charcuteries. La bouche est onctueuse avec un salivant très agréable, l'acidulé de la prune, et un soupir floral en finale. On l'aime autour de charcuterie fine, poissons au four et feuilletés.

Château de la Jaubertie

TRADITION BERGERAC ROSÉ 2022

Une cuvée envoûtante par sa grande floralité qui s'habille de baies des bois (mûres, cassis), de fruits rouges compotés, avec un joli suave. La bouche est onctueuse, avec une trame florale salivante en soupir d'amande verte & pointe de prune en retour kumquat. Un petit bonheur pour les fromages, les salades de crudités et les grillades de viandes blanches.



LES PIEDS
DANS LE SABLE
LES LANDES
LA POINTE • CABRETON

VIGNOBLES
GABRIEL
& Co
le fil rose
ROSÉ
THIERRY BONNET | ARTISAN DU ROSÉ

inès (★★★)
FRONTON APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE | l'égérie des roses

LE PETIT
Enclos
DES
ROSES
GAILLAC
2021

CHATEAU
DE LA
JAUBERTIE
ROSÉ
PRODUCE OF FRANCE
Bergerac
2022



Plein SUD

Les Clos de Paulilles

CAP BEAR ROSÉ
COLLIoure ROSÉ 2021

La Maison Cazes, pionnière dans la Biodynamie en Roussillon livre ce rosé très élégant. On aime son univers fruité suave qui taquine les baies noires, les brugnons et le gruet avec une aromatique florale qui rappelle aussi bien le Sud que la Grande Gastronomie. La bouche est droite, salivante et équilibrée par son onctuosité pierreuse qui sied tant l'univers de la mer, les coquillages et les crustacés.

Château de Corneilla

HÉRITAGE
CÔTES DU ROUSSILLON ROSÉ 2022

La famille Jonquères d'Oriola livre ce rosé délicat du Château de Corneilla. Dès le nez, on plonge dans une valse de petites baies mêlées à des accents exotiques, portée par un melon qui s'habille de poivre blanc et de jolies nuances aromatiques. On apprécie sa fraîcheur florale, marquée par la patine des sols. Un rosé convivial qui sied de l'apéritif à la table, surtout en accord avec les viandes blanches et les poissons.

Château de Rey

SISOUÛ ROSÉ
CÔTES-DU-ROUSSILLON ROSÉ 2022

Attention Coup-de-cœur ! Cathy et Philippe Sisquelles signe ce rosé issu d'un duo Syrah/Mourvèdre qui officie avec onctuosité savoureuse entre baies noires, petits fruits à noyaux dans une aromatique remarquable par son floral attachant. On aime son tactile savoureux qui est un petit bonheur avec sa finale salivante pour accompagner la cuisine méditerranéenne et les poissons fins.

Domaine Tour Boisée

UNE HISTOIRE DE FAMILLE
MINERVOIS ROSÉ 2022

Philippe Poudou présente ce rosé délicat, suave, porté par les fruits blancs frais, en soupirs exotiques et la tendresse juteuse de l'abricot habillée de fleurs. La bouche est onctueuse, avec un joli salivant salin qui ouvre une trame de fleurs séchées par l'été, à se damner. Un rosé magnifique pour accompagner les tartares de poissons, les viandes blanches et surtout, les apéritifs en excellente compagnie.



PARDI

LE SPRITZ À LA FRANÇAISE



Domaine Ollier-Taillefer

 LES COLLINES FAUGÈRES ROSÉ 2021

Ce domaine emblématique de Faugères dévoile de grand bal de fraises des bois compotées, en soupirs « arlequin », porté par le suave des fleurs et du melon jaune. Dans cette partition où le plaisir est à l'honneur onctuosité et mâche séductrice lie un salivant vibrant à la gourmandise de sa grande fraîcheur. On l'adore dès l'apéritif, et autour de la cuisine asiatique et japonaise. Coup-de-cœur !

Miss Anaïs

 GRIS PAYS D'OC ROSÉ 2022

En voilà un rosé d'apéritif à l'univers très expressif et aromatique ! Son nez s'exprime à travers des petites baies, avec une certaine vision de l'onctuosité exotique. Côté bouche, on retrouve l'univers du nez, de manière assez harmonieuse, puis, on se laisse porter par un salivant acidulé qui enjôle surtout l'apéro et ses planches, mais également les grillades estivales.

Château Rouquette-sur-Mer

 AZUR BY ROUQUETTE ROSÉ LANGUEDOC ROSÉ 2022

Des fruits rouges compotés, des fruits jaunes onctueux, très juteux, se lient à une exubérance florale et exotique qui ne manque pas d'arômes. La bouche est ample, avec des aromatiques très marquées, qui mêle avec élégance aux zestes du pomelo. Un rosé qui par son toucher, réveille les grillades, les barbecues et les fritures de la mer. Une ode à l'hédonisme décontracté et sincère.

Rhône SUD

Château de Nages

HÉRITAGE COSTIÈRES-DE-NÎMES ROSÉ 2022

En voici un joli rosé de terroir! Son nez joue de la gourmandise avec le juteux des baies écrasées, de fruits exotiques, et vêtu d'une dimension florale charmeuse et séductrice. La bouche est onctueuse, avec le gouleyant des brugnons bien mûrs, tandis que la voie des fleurs est reine en finale. Une pépite dès l'apéritif, qui fera grand bien à la cuisine méditerranéenne et de la mer.

Domaine Corne-Loup

TAVEL ROSÉ 2022

Son nez très gourmand, voire croquant avec sa grenade, nous plonge dans les baies comptées et un floral séducteur où le coquelicot sublime ses soupirs aromatiques. La bouche joue entre onctuosité et droiture minérale avec une dimension aromatique saisissante qui fera des merveilles. Surtout à table avec la gastronomie Méditerranéenne, les grillades et les tajines.

Vidal-Fleury

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2021

Ce rendez-vous en terres gourmandes se livre sur les fruits frais et exotiques, avec un juteux finement floral, et presque suave. Sa bouche dévoile une magnifique tension zestée, séductrice, qui fait des merveilles de l'apéritif à la table. On lui retrouve beaucoup de plaisir en accord avec les poissons de rivière et lacustre, mais aussi avec les viandes blanches par son salivant.





Le Sud & la PROVENCE

Domaine de l'Olivette

MARE NOSTRUM
IGP MÉDITERRANÉE 2022

Ce rosé nous plonge dans cette gourmandise de fruits frais (jaunes & blancs) du verger dans une dimension florale très charmeuse et orientée « plaisir ». La bouche est minérale, avec une grande fraîcheur finement zestée, qui est très plaisante aussi bien à l'apéritif que pour accompagner des pizzas et tous les moments conviviaux de l'été.

Château de Beupré

LE CHÂTEAU - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROSÉ 2022

Cap sur une minéralité bercée de fruits à noyaux et de petites baies, ce rosé s'habille aussi de nuances exotiques et de chèvre-feuille. Sa bouche reprend l'univers presque pierreux du nez, ajoutant au passage une dimension énergique et saisissante pour proposer de jolis accords, surtout autour de la gastronomie de la mer, de rivière et pour accompagner les légumes grillés. L'apéritif n'est bien sûr pas en reste !

Château des Annibals

SUIVEZ-MOI JEUNE HOMME ROSÉ
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROSÉ 2022

Cette cuvée dévoile une minéralité marquée par de petites baies, le plus souvent dans une dimension florale attachante et très terroir. Onctueux et droit, ce rosé de caractère très pierreux, sied avec élégance les fromages frais, les salades estivales, et les tartares de poissons avec sa salivante finale qui fait grand bien.

Château Margüi

CHÂTEAU ROSÉ
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROSÉ 2022

Issu de la propriété de Georges Lucas, ce rosé prouve qu'on peut combiner aura et qualité. Son nez se livre sur les fruits du verger, juteux et onctueux avec une très belle floralité et de subtiles nuances aromatiques. Un grand rosé qui fait rayonner la patine des sols avec élégance pour sied au mieux l'univers marins. La grande classe!

Domaine Tour Campanets

BOIS DES FÉES - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROSÉ 2022

Emmanuelle Baude, qui vient enfin d'ouvrir son caveau, dévoile un rosé à l'image de son travail. Raffiné, structuré, autour des fruits blancs, du peps des petites baies acidulées dans l'éclat des fleurs. La bouche est d'une sublime tension filigrane qui aborde la floralité de son terroir avec poésie, dans une longueur qui ne fait que des heureux. De l'apéro aux poissons fins, c'est un Coup-de-cœur !



Domaine d'Eole



A Eygalières, au pied des Alpilles, le Domaine d'Eole met tout en œuvre pour produire des vins provençaux remarquables, vendangés à la main et respectés en cave pour laisser au mieux s'exprimer le terroir. Depuis plus de 20 ans certifiée biologique, la gamme du domaine surprend par sa diversité : 3 blancs, dont 2 mono-cépages de Roussanne et de Vermentino ; 4 rosés, dont 1 élevé en barrique, 1 sans sulfites, ainsi qu'un effervescent Brut Nature ; et 3 rouges faisant la part belle au Carignan, au Grenache et à la Syrah, composent la palette d'une équipe qui se fera un plaisir de vous accueillir à Eygalières pour enchanter vos papilles.



En semaine : 10h - 12h30 et 14h30 - 18h, vendredi : fermé à 17h
Le weekend : 10h - 12h30 et 15h- 18h (d'avril à octobre)
396 Chemin des Pillons – D 24 Rte de Mouriers – 13810 Eygalières



www.domainedeole.com 04 90 95 93 70

Clos Cibonne

CIBONNE TENTATIONS
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 2022

Domaine emblématique et Cru Classé avec son irrésistible Tibouren, la cuvée Cibonne Tentations dévoile une autre approche. Délicate, portée par les baies, le melon, le poivre fin et les aromates. On aime sa jolie intensité minérale et onctueuse, qui permet de magnifier les spécialités de la mer comme les poissons fins et les crustacés. Une cuvée entre plaisir et belle gastronomie.

Château Barbeyrolles

PÉTALE DE ROSE
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 2022

Régine Sumeire, en grande dame du Rosé et avec son équipe, perpétue l'héritage initié qui a propulsé la Provence au sommet de sa gloire rosé. Un Grand Vin rosé, à l'expression très pure, qui incarne toute la magie des Maures (fruits, fleurs, aromatiques), avec le sublime toucher de la rose froissée, et une tension filigrane dont la finale ne nous quitte plus. Il sublime la Haute Gastronomie avec magie !

Château Paquette

ANGÉLICO
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ FRÉJUS 2022

Jérôme Paquette fait scintiller son terroir de Fréjus avec beaucoup de délicatesse. Sa trame florale bercée de fruits jaunes et blancs est un délice avec ses nuances aromatiques attachantes. Onctueux et minéral, l'ensemble se lie aux notes du nez dans une grande poésie. Un rosé magnifique pour accompagner un cochon de lait, les Saint-Jacques et les huitres de Tamaris. Un gros coup-de-cœur !

Château Galoupet

CHÂTEAU GALOUPET CRU CLASSÉ ROSÉ
CÔTES-DE-PROVENCE CRU CLASSÉ ROSÉ 2022

Repris par, LVMH, le Château Galoupet, Cru Classé de Provence, incarne cette volonté de glisser la Provence au Sommet du Rosé. Son nez délicat, avec un caractère floral très affirmé, s'habille avec grande élégance d'un soupir minéral. Il est onctueux et avec une énergie filigrane savoureuse, taillée pour la garde. Sa finale est idéale pour accompagner la grande gastronomie. En définitive: c'est un Grand Rosé à garder.





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

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

www.la-mirande.fr

Vin de France

Famille Laplace • LES 3 PETITS COCHONS

Dans cette cuvée drolatique qui prend des airs de vin de copain bien assumé, la promesse est claire : un rosé pour s'encanailler. Au programme, une trame minérale, des fruits à noyaux et un soupçon de prunelle. En bouche, sa tension presque roncière joue l'impertinence à l'apéritif et c'est réussi.

Xavier Vignon • LE PETIT XAVIER

Gorgé de fruits noirs, d'épices douces dans un soupir gruet, ce joli rosé se démarque par bien des traits. Sa bouche onctueuse et minérale s'ouvre dans la voie des fleurs, avec des zestes et du pep's pour passer un bon moment, dès l'apéritif et jusqu'à la table.

Jean Esprit • PONT DE LA DÉESSE 2022

Ce rosé coup-de-cœur est une partition généreuse et gourmande autour des fruits du verger bien juteux et un floral séché estival en soupirs exotiques et chèvrefeuille. Onctueux avec sa belle texture et son pep's, on adore sa finale autour du noyau d'abricot pour les shushis, les tartes aux fruits et les salades fraîches.

Marcel Richaud • ROSÉ 2022

Ce généreux sortilège de mûres de bois complotées et de petits fruits rouges s'habillent dans un floral séché par le soleil. Son magnifique toucher, presque soyeux s'exprime entre grande élégance et belle énergie. Il est magnifique en accord avec du thon au four, les viandes blanches et les charcuteries fines. Un gros coup-de-cœur!



Champagne!

Gabriel Pagin Fils • CHAMPAGNE ROSÉ 1ER CRU

Ce beau rosé de caractère joue une séduction des fruits des bois éclatants, avec une fine épice qui lie la fraîcheur aux pointes de mûres. Il dévoile un univers soyeux, muni d'une belle profondeur et une longue fraîcheur mentholée. Un Champagne de vigneron parfait pour les viandes rouges et blanches, les feuilletés et l'apéritif, un coup-de-cœur !

Abelé 1757 • CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

Délicat et raffiné, on aime son bal de fraises, de fruits frais juteux et sa jolie lumière éclatante autour du peps des fruits rouges. Univers onctueux, belle fraîcheur salivante et bulles aériennes sont au centre de ce rosé qui accompagne si bien les crustacés et les coquillages, avec une finale qui ne s'arrête plus. Un coup-de-cœur !

Mathieu Gandon • CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE ROSÉ EXTRA BRUT

Son nez savoureux joue avec des fruits rouges écrasés dans des tonalités épicées, suaves, avec un soupir balsamique. Toucher soyeux, bulles fines, et un salivant enjôleur : tout pour s'offrir viandes blanches et rouges, et ça fonctionne à merveille ! Dès l'apéritif et ses planches, mais surtout, qui s'autorise même par sa structure à accompagner les gibiers à plumes comme le pigeon.

M-Marcoult • ROSÉLINE CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

Un coup-de-cœur ! Une gourmandise suave et vibrante avec un poudré floral ravageur de cœur, entre petits fruits des bois et nuances viennoises. La bouche est crémeuse, aérienne, avec un très beau toucher fruité et une dimension crayeuse salivante, finement épicée, très élégante pour accompagner les crustacés, viandes blanches et mœlleux champenois.



Que penser des Rosés de l'été 2023

Les vins proposés à la commercialisation pour la saison estivale 2023 nous ont surpris. En effet, il y a une montée en qualité, toutes appellations confondues, dans chaque région. Le marketing de la couleur s'efface progressivement pour retourner dans les standards d'il y a 10 ans. Aussi l'approche du Terroir et du Grand Vin de la couleur rosé semble être enfin de retour.

Les rosés de Provence sont revenus à leur origines et leurs valeurs « terroir ». C'est une excellente nouvelle, qui se traduit aussi bien chez les indépendants et chez les propriétaires de grands groupes.

On peut probablement déplorer que certains prix pratiqués soient bien trop hauts, dépassant facilement les 40€ ttc pour certaines cuvées d'appellation. Mais heureusement, cela n'est pratiqué que pour des grands vins rosés «de garde».

En dehors de la Provence, le Rhône Méridional, les Costières de Nîmes ou encore le Languedoc-Roussillon avec ses appellations, ne cessent de monter en précision et en qualité. Rappelant au passage que les grands rosés sont aussi bien une histoire de Savoir-Faire que de terroir. La grande fraîcheur peut même jaillir de terroirs brûlants.

Les grands vins rosés de toutes régions font une envolée assez marquée, analogue aux rosés de terroir. Quant aux rosés de convivialité, ceux-ci ont souvent bien quitté les appellations pour se confondre dans les IGP et Vin de France.

Une démarche parfois involontaire lorsque le vin rosé ne correspond pas aux standards de l'appellation; ou au contraire, pour s'en affranchir et gagner en liberté. Ces expérimentations, parfois très réussies, d'autres fois à la limite du buvables, permettent cependant une poussée créative au niveau des étiquettes et des noms de cuvée.

Dans l'ensemble, la couleur rosée nous prouve de plus en plus sa garde dans le temps, poussée par les rosés des Riceys, Tavel, Bandol rosé & cie. Le rosé a donc de beaux jours devant lui, un futur radieux.



Elise, vigneronne
à Fleury-la-Rivière

**DORÉ
& FRUITÉ**

Tous les champagnes
ont leurs caractères.

**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

champagnevignerons.fr

En référence à certains arômes typiques du champagne.

AUSTRALIE.GAD 100% VIN DE FRANCE



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

CC



Claire Châtaigner
www.clairechataigner.com

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

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

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

La Haute Joaillerie & ses trésors de 2023



De Haut en Bas de Gauche à Droite

— PAGE 100 —

BOUCHERON — Une nouvelle collection pop de Haute Joaillerie audacieuse, mêlant technique et haute créativité.

GRAFF — Collier Sunrise, en or blanc, diamants blancs et diamants jaune.



De Haut en Bas de Gauche à Droite

— PAGE 101 —

MELLERIO — **CHOPARD** — **VAN CLEEF & ARPELS** — **DIOR**

GUCCI — **MESSIKA PARIS** — **MAISON BAUMER VENDÔME** — **CARTIER**

CHAUMET — **CRIS PORTO** — **VAN CLEEF & ARPELS** — **ANNA HU** — **PIAGET**







LOUIS VUITTON — Deux visuels de la nouvelle
Collection Haute Joaillerie 2023 Louis Vuitton.



PIAGET — La Maison Piaget présente
sa nouvelle Haute Joaillerie
«Metaphoria».

L'Art du Tweed Joaillier par la Maison CHANEL

La Maison CHANEL nous a présenté durant la Fashion Week Haute Couture, une deuxième interprétation du Tweed exprimée en Haute Joaillerie. Si la Maison avait initié le mouvement en 2020, cette nouvelle interprétation en 2023 marque un tournant assumé, avec un gain de finesse remarquable.

« Pour cette nouvelle collection de Haute Joaillerie dédiée au Tweed, j'ai souhaité aller plus loin dans son interprétation en imaginant un véritable tissu de pierres précieuses, souple et léger. »

PATRICE LEGUÉREAU

DIRECTEUR DU STUDIO DE CRÉATION JOAILLERIE CHANEL

Cette fois-ci, les pierres précieuses incarnent l'idée textile «chaîne et trame», et font rayonner de leurs éclats un nouveau genre de fils entrecroisés. Une expression joaillière absolue, dans un bal de gemmes de haute volée qui vient apporter une intensité extraordinaire à ces 63 nouvelles pièces de Haute Joaillerie.

Présentée initialement à Londres, puis à Paris pour la semaine de la Couture, cette collection marque un nouveau tournant de la Haute Joaillerie CHANEL.

En effet, avec cette collection, la maison historique liée à la mode, n'a plus à faire ses preuves en tant que joaillier. Elle a gagné sa légitimité, avec intelligence, élégance, audace, et son style intemporel. En somme, des valeurs très CHANEL, qui permettent à la fois de faire vivre un héritage, mais aussi de continuer à faire vibrer les émotions du Beau, avec toujours autant d'inventivité.



Gauche

De Haut en Bas

Droite

TWEED ASTRAL — Bague en or jaune, or blanc, diamants, diamants jaunes, saphirs et onyx.

TWEED CAMBON — Boucles d'oreilles en or jaune, or blanc, diamants, diamants jaunes et cristal de roche.

TWEED ROYAL — Collier Tweed Royal en or jaune, or blanc, diamants et rubis.

TWEED CAMBON — Braclet Tweed Byzance en or jaune, diamants et béryls.

TWEED ROYAL — Boucles d'oreilles Tweed Royal en or jaune, diamants et rubis.

©CHANEL HAUTE JOAILLERIE 2023



BA1110D



CHPTR_Δ.1 [KAIROS]

UNE AUTRE LECTURE DU TEMPS



Horlogerie 2023

Depuis le début de l'année, les marques et manufactures s'engagent sur de nouvelles voies, entre nostalgie & émancipation, quand d'autres révolutionnent de nouvelles lectures de l'heure, ou amènent les Gardes-Temps sur des territoires peu explorés.

Après quelques saisons où les acteurs du secteur horloger ont joué la carte de la sécurité pour leurs nouveaux modèles, 2023 marque un nouveau tournant. En effet, de plus en plus de marques s'affranchissent de l'ostentation, pour au contraire aborder un esprit plus décomplexé de l'horlogerie.

On peut retrouver dans cette volonté, une tendance à l'humour, à la dérision, sans jamais sacrifier le mouvement. Celui-ci devient même parfois au cœur du design, et notamment dans celui des automates horlogers. Cette tendance peut aussi s'interpréter comme une réponse à une période riche en incertitude, dans laquelle il fait bon de gagner en légèreté et en ondes positives.

Puis, comme les codes du statutaire sont en train d'évoluer avec l'émergence d'un nouveau vestiaire boosté par les influences urbaines, l'horlogerie suit également ces demandes d'un genre nouveau.(...)

De Gauche à Droite, de Haut en Bas

— PAGE 105 —

MIDO — MULTIFORT TV BIG DATE. **ORIS** — PIPOLOT X KERMIT EDITION.
MAURICE LACROIX — AIKON MASTER GRANDE DATE TECHNICOLOUR. **ROLEX** — OYSTER PERPETUAL.

LOUIS ERARD X KONSTANTIN CHAYKIN — LE RÉGULATEUR.

RESERVOIR WATCH — BLAKE ET MORTIMER «BY JOVE !!!».



(...) Autre tendance très sérieuse observée dans la création horlogère : la quête de légèreté. De plus en plus de modèles sont présentés en boîte carbone afin de réduire le poids de montres significativement. Effectivement, le poids des montres peut être conséquent, ainsi, dans cette démarche, on peut y voir une volonté d'offrir plus de fluidité dans pour les mouvements du porteur du Garde-temps.

Certaines marques créent des boîtes de montres en revalorisant des déchets, ou en employant matières premières recyclées. Bouteilles plastiques et autres dérivés du plastique donnent des textures et des allures d'un genre nouveau. On doit avancer avec notre époque, avec les enjeux de celle-ci. Une tendance qui va du Grand Public jusqu'aux marques et grands groupes.

Si les politiques RSE vont dans ce sens, on constate par contre que les prix sont parfois déconnectés de la réalité «produit» chez certaines marques. Effet Veblen quand tu nous tiens... Cependant, de plus en plus de jeunes pousses, montrent qu'une Haute Horlogerie analogue à certains acteurs du luxe, est possible et à un prix bien plus abordable, et même, Swiss-Made et Made-in-France.



Légendes

— PAGE 106 —

SEVENFRIDAY — T1/09 «BEACH CLUB».

De Gauche à Droite, de Haut en Bas

— PAGE 107 —

MARCH LA.B — AM2 SLIM WHITE.

ZENITH — DEFY CLASSIC CARBONE. HUBLOT — BIG BANG INTEGRATED TOURBILLON FULL CARBON.
 PANERAI — SUBMERSIBLE S ÉDITION BRABUS VERDE MILITARE PAM 1283.
 H. MOSER & CIE — ENDEAVOUR CENTRE SECONDS GENESIS. PEQUIGNET — MONTRE ROYALE SAPHIR.
 CARL SUCHY & SÖHNE — BELVEDERE NIGHT. LAURENT FERRIER — SPORT AUTO BLUE.
 BAUME ET MERCIER — RIVIERA 10714



BRUT & MINÉRAL

Tous les champagnes
ont leurs caractères.

Nathalie, vigneronne
à Crouettes-sur-Marne



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

champagnevignerons.fr

En Champagne, on plante à la masse les piquets qui supportent les vignes.



Le Mot de la Fin

Ne prenez pas peur, notre magazine ne s'arrête pas! Je tenais à remercier toutes les personnes qui ont participé de près comme de loin à ce numéro. Un grand merci à nos annonceurs «mécènes», pour leur confiance, et qui pour la plupart, nous soutiennent depuis notre premier numéro. Merci à vous, lecteur-ice, pour votre fidélité et pour l'accueil particulier que vous faites à chaque numéro.

Nous allons, tout au long de la fin 2023 et l'année 2024, préparer l'arrivée d'une confidentielle édition imprimée du magazine Hautes Exigences. Oui, nous avons bien reçu vos demandes d'exemplaires papier, et entendu vos frustrations de ne pas pouvoir tenir ce bel objet entre vos mains. Ne vous inquiétez pas, notre équipe l'a bien compris, et nous travaillons à l'heure actuelle pour y parvenir tout en continuant de vous offrir un magazine 100% journalistique, couvrant l'univers du Luxe, du Haut-de-gamme et des Hautes Façons. Notre édition Web ne disparaîtra pas, et restera toujours accessible en ligne comme à son habitude. Cependant, l'édition papier sera payante car les frais d'édition sont hauts et il y a une logistique associée qui est elle-aussi, assez lourde.

Comme la Presse Art-de-Vivre journalistique est en grand danger, je vous invite à acheter et soutenir les magazines papiers et journaux que vous appréciez, produits par nos consœurs & confrères, disponibles en kiosque, en Maison de la Presse, Relay et autres. Historiquement, nous faisons ce métier pour vous, et pour vous informer. Si nous ne recevons plus de soutien de la part des lecteurs au prétexte de la facilité à trouver de l'information gratuite, les médias de l'Art-de-vivre ne le feront plus pour du journalisme, mais pour des marques/annonceurs. La clef est entre vos mains.

Aurélien Duffo

Ours — Hautes Exigences par Luxury Touch Pole Média

Nous écrire: Courrier des lecteurs Hautes Exigences — Luxury Touch Pôle Média, 17 rue de Clignancourt Paris 75018

Directeur de publication: Aurélien Duffo • Secrétaire de rédaction: Artlette Isnard

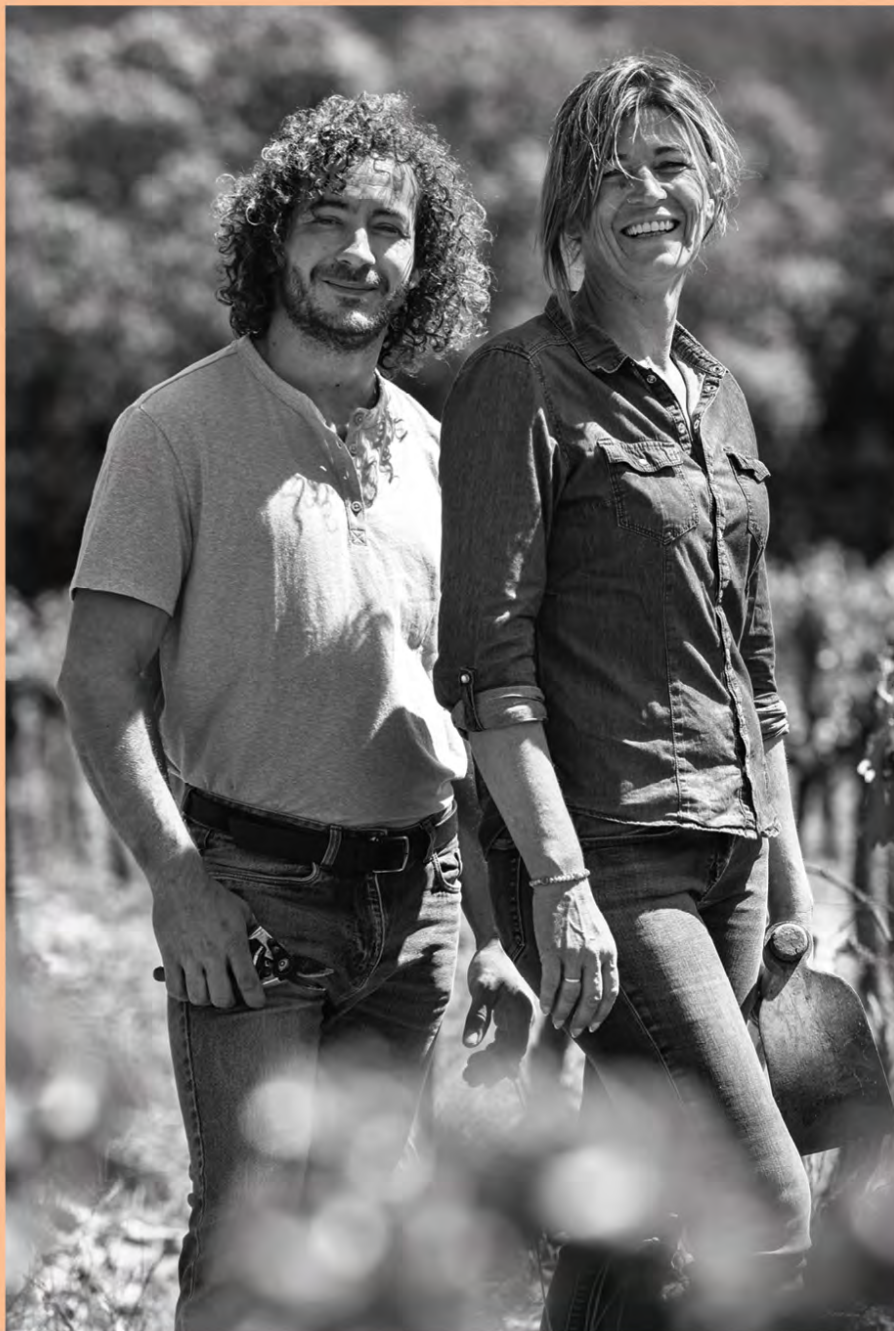
Directeur Artistique: Thomas Bergen • Journalistes: A.D. & T.B.

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

NOS VINS BIO
ET NOUS,
ON VIENT
DE LA
MÊME
TERRE.

SANDRINE
& LÉO,
VIGNERONS
À CORRENS.



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



LE CHAMPAGNE AUTREMENT

Philippe Delescot, Chef de cave de la Maison Edouard Brun
dévoile à Ay de Grands Vins de Champagne
Exclusivement Premier Cru & Grand Cru

CHAMPAGNE
EDOUARD BRUN
& CIE



MAISON FONDÉE EN 1898

WWW.CHAMPAGNE-EDOUARD-BRUN.FR