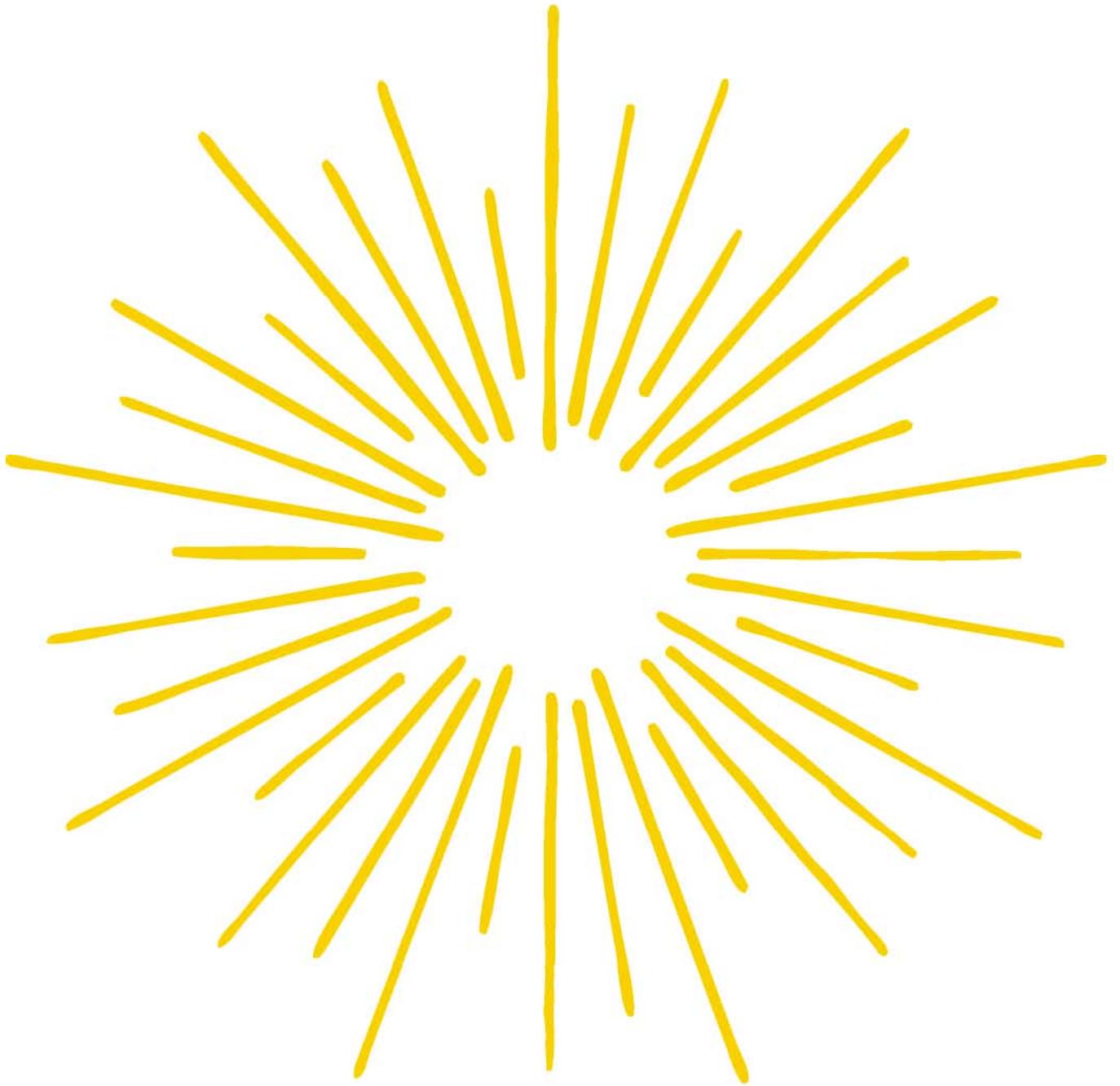




COMITÉ
COLBERT

Les artisans, les savoir-faire et
les objets du luxe français

2020 / 2021



COMITÉ COLBERT

Les artisans, les savoir-faire et
les objets du luxe français

2020 / 2021

Rassemblant 85 maisons de luxe, 16 grandes institutions culturelles et 6 membres européens, le Comité Colbert est la référence de l'industrie française du luxe en France et à l'étranger en matière de produits haut de gamme, de créativité et de savoir-faire d'exception. À l'occasion des Journées européennes des Métiers d'art, ces maisons et institutions culturelles nous ont ouvert leurs portes en exclusivité, afin de mettre en valeur les hommes et les femmes qui participent à leur renommée et à leur prestige.

Textes : Axelle Corty, Virginie Seguin, Diane de Contades

Coordination : Diane de Contades

COMITÉ COLBERT

« Nous n'avons pas besoin de plus,
nous avons besoin de beau »

Déléguée générale du Comité Colbert depuis mars 2020, Bénédicte Épinay revient sur l'engagement des maisons de luxe du Comité en faveur des métiers d'art et sur la pertinence des industries françaises du luxe à l'heure de la transition écologique.
Propos recueillis par Axelle Corty

Quelles sont les missions du Comité Colbert ?

Le Comité Colbert a été créé en 1954 à l'initiative du parfumeur Jean-Jacques Guerlain. Son idée était simple : retrouver la fierté de produire un luxe dans l'Hexagone après les années de guerre et de privation et rassembler sur un pied d'égalité les principaux grands noms des divers métiers du luxe pour échanger des idées, partager des réflexions spécifiques à cette industrie. Déjà, l'idée de maintenir notre leadership était sous-jacente dans l'esprit des quinze membres fondateurs parmi lesquels Christian Dior, Baccarat, Cartier, Hermès, Christofle, Puiforcat et Guerlain. Au moment de mon arrivée au Comité Colbert, j'ai souhaité retrouver ce souffle des origines en formulant une nouvelle raison d'être : « Promouvoir passionnément, transmettre patiemment, développer durablement les savoir-faire et la création françaises pour insuffler du rêve. »

Quels types d'actions menez-vous pour atteindre ces objectifs ?

Notre raison d'être exprime notre triple rôle de représentation, de défense et de promotion du luxe français. Nous sommes par exemple très actifs en termes de lobbying à Paris comme à Bruxelles pour améliorer l'univers réglementaire autour de notre secteur, l'un des poids lourds de l'économie française. À ce titre, nous sommes un acteur majeur en matière de défense de la propriété intellectuelle, sujet qui ne cesse de nous occuper avec le développement de la contrefaçon. Nous travaillons aussi sur la valorisation de nos savoir-faire. Nous sommes ainsi partenaires de l'Ensaama, l'École nationale supérieure des arts appliqués et des métiers d'art, pour former les nouvelles générations de designers en les sensibilisant aux spécificités de notre industrie.

Le renouvellement des effectifs d'artisans d'art dans les maisons de luxe françaises a longtemps été un enjeu crucial pour le Comité Colbert. Où en est ce combat ?

Le renouvellement reste un problème clé pour nos maisons mais l'image de

nos artisans est aujourd'hui bien meilleure qu'il y a une ou deux décennies. Il y a plus de quinze ans, nous avons obtenu que les artisans de nos maisons puissent recevoir le titre de Maître d'art et tous les ans, à notre initiative, des artisans qui œuvrent au sein de nos maisons sont honorés du titre de chevalier des Arts et des Lettres par le ministre de la Culture. Cette reconnaissance au plus haut niveau de la nation fait de nos artisans des modèles à suivre pour la jeune génération. Pour autant, 10 000 emplois manuels au sein de la filière mode et luxe ne trouvent pas preneurs chaque année. Cela n'empêche pas nos maisons de faire un travail remarquable lorsqu'elles ouvrent des ateliers en France, ce qui arrive souvent : elles forment des personnes en reconversion ou des chômeurs en fin de droit qui ont une appétence pour les métiers manuels. Nous devons porter vers les jeunes et moins jeunes le message que nos métiers sont nobles et pérennes, que ces carrières sont enviables et s'inscrivent dans la logique d'une économie durable.



De quelle manière ?

La pandémie nous a fait comprendre que l'on n'a pas besoin de plus, mais que l'on a besoin de beau, que notre satisfaction ne dépend pas d'une quantité, mais de détails, de l'alliance du rationnel et de l'irrationnel que le luxe sait si bien faire. Le travail de l'artisan exprime tout cela.

Les évolutions vers le durable vont-elles créer de nouveaux savoir-faire ?

Probablement. La question du développement durable interroge la façon dont on fabrique les produits de luxe et dont on les pense, la manière dont on source nos matières premières... Cela va sans doute conduire au développement de nouveaux métiers, peut-être même de nouveaux gestes.

Le luxe français jouit d'une aura enviable sur la scène internationale. Quels défis doit-il relever face à la concurrence d'acteurs d'autres pays ?

Deux essentiellement. Le développement durable d'abord, nous venons d'en parler et ce d'autant que d'ici 2050, 70 % de nos clients feront partie des générations Y et Z, très soucieuses des responsabilités sociales et environnementales de nos entreprises, qui, pour elles, doivent être actrices du changement. La digitalisation ensuite. Avant la crise, le luxe français réalisait via internet environ 12 % de son chiffre d'affaires. Ce chiffre a doublé mais doit progresser.

Quels types d'actions allez-vous mener en ce sens ?

Le Comité Colbert va éditer cette année un livre blanc pour mettre en lumière toutes les actions de nos maisons en matière de développement durable. Elles sont nombreuses et cela depuis des décennies, même si nos maisons, conscientes qu'il reste beaucoup à faire, restent discrètes. Tout se passe d'ailleurs comme si l'époque rejoignait nos convictions. En 1987, le rapport Brundtland de la Commission mondiale sur l'environnement et le développement des Nations-Unies a défini le développement durable ainsi : « *Un développement qui s'efforce de répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs.* » Or, ces idées du temps long, de la rareté et de la transmission sont consubstantielles au luxe, à nos valeurs.



Didier MARIOTTI

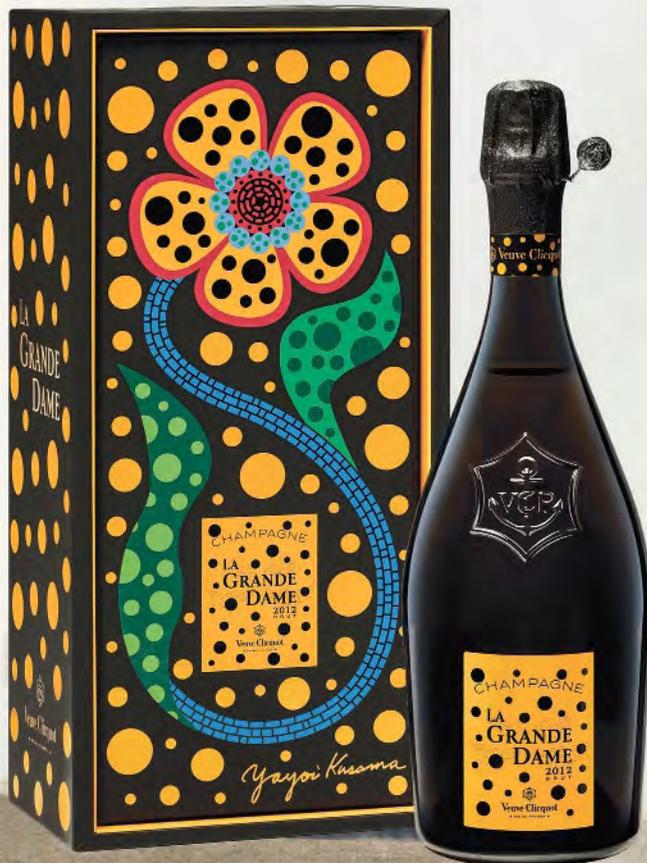
Fraîchement nommé onzième chef de caves Veuve Clicquot, Didier Mariotti en mesure la responsabilité en connaissance de cause, pour avoir travaillé chez d'autres Maisons de champagne. Le Pinot noir, signature emblématique de la Maison, nécessite la plus grande expertise tant il est délicat à assembler. Avec son vignoble exceptionnel et une des plus belles collections de vins de réserve, Didier Mariotti a de quoi concevoir des cuvées aussi iconiques que *Brut Carte Jaune* ou *La Grande Dame*.

Barbe-Nicole, née Ponsardin, a vingt-sept ans lorsque son mari François Clicquot meurt en 1805. Elle prend alors les rênes de la maison de champagne, créée en 1772 par son beau-père, devenant ainsi l'une des premières femmes d'affaires des temps modernes.

Année après année, l'infatigable veuve Clicquot consacre sa vie à cette Maison afin de la hisser avec succès « au premier rang à New York comme à Saint-Petersbourg ». C'est à elle que l'on doit le développement du vignoble Veuve Clicquot dans plusieurs Grands Crus. Pionnière, la « grande dame de la Champagne » est à l'origine de la création du premier millésime de champagne en 1810, sans oublier l'invention de la « table de remuage » qui permet de clarifier le vin et dont le procédé sera repris par toutes les maisons de champagne.

Veuve Clicquot

CUVÉE LA GRANDE DAME, 2012
VEUVE CLICQUOT / REIMS





BAGUES, COLLECTION COLOR QUEEN, 2020
MELLERIO / PARIS



Laure-Isabelle MELLERIO

Historienne de l'art diplômée de l'École du Louvre, spécialiste du XVIII^e siècle, Laure-Isabelle Mellerio est aussi gemmologue. Elle a été architecte d'intérieur pendant vingt ans avant de prendre la direction artistique de Mellerio en 2015, puis d'en devenir présidente en 2018. Elle s'est plongée avec délices dans les archives incroyablement riches de la maison et a défini son propre style, sculptural et illuminé d'une palette fraîche et vive. Son fils Côme, représentant de la quinzième génération de Mellerio dans l'entreprise, la seconde.

Plus ancienne maison de joaillerie au monde, dernière maison de joaillerie française toujours familiale, Mellerio plonge les racines de son histoire jusqu'au XVI^e siècle. En 1515, les Mellerio, originaires du nord de l'Italie, installent à Paris leur commerce d'objets précieux. Ils fournissent Marie-Antoinette à Versailles puis l'impératrice Joséphine avant de s'installer en 1815 rue de la Paix. Sous Louis-Philippe, comme sous le Second Empire, la famille royale, notamment la princesse Mathilde et l'impératrice Eugénie, célèbres arbitres des élégances, se fournit chez Mellerio. La maison séduit aussi d'autres dynasties, comme la famille royale d'Espagne. Au XX^e siècle, Mellerio demeure un repère. Si elle maintient vivante sa tradition d'orfèvre avec les célèbres trophées de Roland-Garros et du Ballon d'or, elle est désormais renommée pour ses créations sur mesure et ses collections à la fois contemporaines et intemporelles, tout en gérant précieusement son extraordinaire fonds d'archives, qui nourrit sa créativité.

1613
MELLERIO
JOAILLIER PARIS





Anne MIDAVAINÉ

Symbole des savoir-faire parisiens depuis sa création, Cartier porte haut l'étendard des artisans d'art français. La maison devient en 2019 le mécène principal de l'Association des Ateliers des Maîtres d'Art et de leurs Élèves. La même année, elle commande ce panneau de laque, de nacre et d'or à l'atelier de laque d'art Midavaine pour sa boutique Cartier de Copenhague. Anne Midavaine, à la tête de ce lieu fondé par son grand-père aux grandes heures de l'Art déco, puis dirigé par son père, maintient vivante la grande tradition de la laque, et collabore régulièrement avec Cartier.

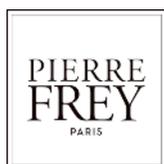
ATELIER MIDAVAINÉ, PANNEAU DE LAQUE, DE NACRE ET D'OR / CARTIER / PARIS



La légende de Cartier prend sa source au cœur de Paris, en 1847. Un jeune joaillier très doué, Louis-François Cartier, reprend alors rue Montorgueil l'atelier de son maître artisan, Adolphe Picard. Cartier et ses descendants, dans un bouillonnement d'idées et de luxe, écrivent le roman de la maison. Avec pour vaisseau amiral la boutique de la rue de la Paix, Cartier fournit la famille de Napoléon III, les cours anglaises ou russes comme les maharajas d'Inde et les nouvelles élites américaines. Ses parures, mais aussi ses montres, font sa réputation. Sous l'impulsion de Jeanne Toussaint, nommée directrice de la création en 1933, les joailliers maison créent des bijoux animaliers d'une remarquable fidélité à la nature, comme la mythique broche panthère à cabochon de saphir de 1949, acquise par la duchesse de Windsor. La panthère est l'emblème de Cartier depuis son apparition en 1914 sur une montre pour dames.

Cartier

La maison Pierre Frey représente une des plus belles sagas françaises des arts décoratifs. Elle porte le nom de son fondateur, qui créa en 1935 son entreprise d'édition et de fabrication d'étoffes. Pierre Frey avait épousé Geneviève Prou, fille du décorateur Art déco René Prou, qui possédait comme son père et son mari la passion de la peinture, du mobilier et de l'architecture. Cette exigence esthétique est aussi partagée par leur fils Patrick Frey, qui a repris les rênes de l'entreprise et travaille avec ses trois fils, Pierre, Vincent et Matthieu. Ensemble, ils ont étendu leurs territoires créatifs aux papiers peints, revêtements muraux, tapis et moquettes et mobilier. Depuis les années 1990, Patrick Frey a acquis les maisons de textiles Braquenié, Boussac, Fadini Borghi et Le Manach, fleurons historiques du textile français. Les archives de la maison conservent un fonds exceptionnel de plus de 25 000 documents du XVI^e siècle à nos jours.



Olivier JOANNEN

La maison Pierre Frey est la dernière en Europe à utiliser un métier à bras du XIX^e siècle pour réaliser un velours de soie d'une qualité unique. Olivier Joannen, trente ans de métier, est tisseur à bras sur cette machine d'une extraordinaire complexité qui ne comporte aucune installation électrique. Les programmes de tissage sont écrits sur des cartons perforés lus sur des mécaniques à aiguilles. En novembre 2019, il a été décoré de l'ordre de chevalier des Arts et des Lettres. Il rêve de pouvoir transmettre son savoir-faire à un apprenti.



ROULEAU TIGRE VELOURS
PIERRE FREY / PARIS



Chiara GALLACCI

Leonard Paris conserve ses archives dans son hôtel particulier de la rue Giraudoux à Paris. Cinq mille dessins exclusifs, créés depuis soixante ans, sont explorés chaque saison par les équipes créatives. À la tête de cette mission clé, Chiara Gallacci, responsable de l'atelier de dessin depuis 2016 et responsable des archives. Entrée dans la maison en 2009, elle crée aussi les nouveaux imprimés et les gammes colorées de la marque. Elle sait aussi bien réaliser les aquarelles des motifs inédits qui, chaque saison, donnent l'impulsion à la nouvelle collection, que réaliser un travail numérique sur les archives, revisitant les motifs et les couleurs des créations d'autrefois.

Un vêtement ou un accessoire Leonard est immédiatement reconnaissable. Au-delà des modes et des tendances, cette maison de couture parisienne joue une partition imprimée, colorée et végétale, sur des modèles aux lignes parfaites. Elle a choisi pour emblème le cattleya, l'orchidée chère à Proust, fleur exotique qui fit fantasmer le Paris du XIX^e siècle. Elle symbolise bien son langage stylistique, qui prend ses sources dans une nature opulente et pourtant toujours stylisée, avec la soie pour matériau de prédilection. En 1983, le fondateur de Leonard Paris, Daniel Tribouillard, fut missionné par le gouvernement japonais pour remettre le kimono traditionnel au goût du jour, ce qui a établi une relation privilégiée entre la maison et le Japon. Leonard Paris est une Entreprise du patrimoine vivant depuis 2007. C'est l'enthousiaste et dynamique Nathalie Tribouillard, fille du fondateur, qui en tient aujourd'hui les rênes.

LEONARD
PARIS



DESSINS ORIGINAUX RÉALISÉS À LA MAIN
LEONARD / PARIS



LES FRAISES MISS DIOR EN MELBA EXQUISE TOUJOURS D'UN SORBET D'HERBES
LES PRÉS D'EUGÉNIE / EUGÉNIE-LES-BAINS



Sébastien PERBOST

Sébastien Perbost est un élément clé de l'univers gastronomique des Prés d'Eugénie. Le jeune chef pâtissier a déjà vingt ans de maison, après une formation qui l'a fait passer, entre autres, par les cuisines de La Bastide Saint-Antoine à Grasse. À l'aise dans tous les registres, du dessert gastronomique préparé à la minute au « gâteau de grand-mère », en passant par la viennoiserie, les glaces et les chocolats, il s'est investi avec passion dans la pâtisserie minceur aux côtés de Michel Guérard et innove actuellement dans le domaine de la pâtisserie végétale, contribuant à réinventer les traditions culinaires françaises.

Les Prés d'Eugénie représentent une étape dans l'histoire moderne de l'hôtellerie française autant qu'une extraordinaire saga familiale écrite par Christine et Michel Guérard. En 1961, le père de Christine Guérard achète le domaine thermal d'Eugénie-les-Bains et ses hôtels. Dès 1966, Christiane Gérard fait de ce havre landais un Relais et Châteaux. Son mari, Michel Guérard, après une *success story* parisienne où il devient le jeune chef le plus en vue de sa génération, prend les commandes des cuisines en 1974. Dès 1977, il décroche sa troisième étoile au *Guide Michelin*, jamais perdue depuis. Il invente la cuisine minceur, qui lui vaut une réputation mondiale, tandis que Christine Guérard fait du domaine un paradis sur terre grâce à sa variété architecturale, ses décors raffinés et authentiques, sa ferme thermale aux soins réputés. Palace depuis 2017, les Prés d'Eugénie sont aujourd'hui dirigés par les deux filles du couple, Éléonore et Adeline Guérard.



les Prés d'Eugénie



Séverine FRERSON

Champenoise d'origine, Séverine Frerson est entourée de bulles dès l'enfance. Après un Diplôme national d'œnologie et un DESS Œnologie, obtenus à l'université de Reims, elle évolue au sein de plusieurs maisons de champagne. Séverine Frerson est cheffe de cave chez Piper-Heidsieck lorsqu'elle rejoint Perrier-Jouët en 2018. Elle devient la huitième cheffe de caves – et aussi la première femme à assumer cette responsabilité – en deux cents ans d'existence de la Maison. Exigeante, elle s'efforce de perpétuer le style floral et élégant des vins Perrier-Jouët.



CUVÉE BELLE ÉPOQUE, BLANC DE BLANCS, 2006
PERRIER-JOUËT / ÉPERNAY

Jeunes mariés, Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Jouët fondent en 1811 la Maison Perrier-Jouët. Partageant la même vision du champagne, ils choisissent le Chardonnay – très peu cultivé à l'époque – comme cépage signature. Leur passion commune pour l'art et la nature se transmettra dans la famille sur plusieurs générations. Elle trouvera sa plus belle expression dans la brassée d'anémones du Japon dessinée en 1902 par Émile Gallé pour la Maison. Ces fleurs emblématiques ornent aujourd'hui encore les bouteilles des cuvées millésimées Perrier-Jouët Belle Époque. Ce lien étroit avec l'Art nouveau a perduré puisque l'ancienne demeure de la famille Perrier-Jouët, située sur l'avenue de Champagne à Épernay, renferme la plus grande collection privée d'Art nouveau français en Europe. La nature demeure au cœur des préoccupations de la Maison. Perrier-Jouët veille à favoriser la biodiversité et à réutiliser et valoriser ses ressources. Elle a également conçu un nouvel écrin cadeau entièrement recyclable, à partir de fibres 100 % naturelles. Son vignoble exceptionnel est doublement certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.



En 1768, à Saint-Yrieix-la-Perche près le Limoges, on découvre un gisement de kaolin, l'élément qui manque aux manufactures françaises de céramique pour fabriquer une porcelaine aussi dure et translucide que la porcelaine chinoise. Quatre siècles de recherches s'achèvent et Limoges devient un site de production important, où la maison Bernardaud s'enracine dès 1863. Toujours dirigée par la famille, l'entreprise maintient intacte la dimension fascinante et protéiforme de la porcelaine, des arts de la table à la décoration ou aux bijoux, avec un constant souci d'innovation technique et formelle. En 1986, Bernardaud a racheté l'Ancienne Manufacture royale de Limoges, ce qui lui permet de diffuser des modèles historiques, tel le service de table de Marie-Antoinette. La maison s'entoure aussi de designers et d'artistes pour des collaborations innovantes, entre autres Jeff Koons, Iris Apfel, Julio Le Parc ou les Frères Campana.

BERNARDAUD



Franck BRILLAT

Pour permettre à Bernardaud d'innover en permanence, l'émailleur Franck Brillat, entré il y a trente ans dans la maison, est un élément clé. À la tête de l'atelier d'émaillage, il a fait évoluer le travail d'émailleur par sa curiosité et sa volonté de trouver des solutions à des pièces de plus en plus complexes, comme cette *Potiche aux oiseaux*, d'un volume considérable. Il explique : « *Je dois inventer un nouveau geste pour chaque nouvelle pièce et me poser les questions suivantes : combien de temps dois-je immerger la pièce, à quel angle, et comment la ressortir pour éviter des surépaisseurs.* »



POTICHE AUX OISEAUX
BERNARDAUD / LIMOGES



Hervé SALABERT

Il a commencé par soigner les pieds avant de les parer. Formé chez un prestigieux bottier de l'avenue Montaigne, cet ancien podologue arrive à l'atelier Lobb en 1987 au poste d'ouvrier de pied. Meilleur Ouvrier de France en 2000, Hervé Salabert maîtrise à la perfection toutes les étapes de fabrication qui s'avèrent aussi minutieuses qu'en haute couture. Dans l'atelier de la rue Mogador, labellisé EPV (Entreprise du patrimoine vivant), le monteur a récemment développé le cousu Lobb dit point Lobb. Travaillés à la verticale, les sept mètres de fil de lin multibrins tressés et poissés à la main révolutionnent la botterie, pour encore plus de souplesse, de confort et de longévité.

Richelieu, boots Derby, modèle à boucles ou mocassins sont les icônes de celui qui fut le bottier du prince de Galles et des rois. Succès oblige, après Londres, John Lobb ouvre une boutique à Paris en 1902. Cuir grainé, patine élégante et peaux exotiques d'exception, les chaussures sont réalisées uniquement sur mesure jusqu'au début des années 1980. Entré en 1976 dans le giron du groupe Hermès, John Lobb peut lancer des collections de prêt-à-chausser et se développer à l'international. Aujourd'hui, le sur mesure et les collections de prêt-à-chausser se déploient entre petite maroquinerie, grands classiques, baskets et souliers pour femmes, au gré des dix-neuf boutiques réparties dans le monde entier. Le prêt-à-chausser est façonné outre-Manche, à Northampton dans les ateliers d'origine, tandis que le sur mesure est fabriqué dans l'atelier parisien par une quinzaine d'artisans bottiers, coiffant six corps de métier, du formier au bichonneur.

John Lobb





MARCEL WANDERS X CHRISTOFLE, AUTOMATE JARDIN D'EDEN
CHRISTOFLE / PARIS

Olivier ANDRÉ

Pour célébrer les dix ans de *Jardin d'Eden*, Christofle complète sa collection de Haute Orfèvrerie avec son premier automate horloger.

Meilleur Ouvrier de France 2015, Olivier André est l'auteur de cette pièce exceptionnelle au mécanisme complexe, fruit de plus de 130 heures de travail au sein de la manufacture Christofle.

Marcel Wanders studio revisite cet objet traditionnel et met en scène un couple d'Adam et Ève contemporain. Adam est assis sur les branches de l'arbre du bien et du mal, dans l'attente qu'Ève lui apporte la « pomme » toutes les heures, sous l'œil vigilant du serpent.

Charles Christofle a vingt-cinq ans en 1830, lorsqu'il crée la société qui porte son nom. La Maison acquiert une réputation de savoir-faire et d'élégance grâce à ses clients prestigieux : le roi Louis-Philippe, Napoléon III, le paquebot *Normandie* qui prend la mer avec plus de 40 000 pièces d'orfèvrerie à son bord, et grâce aux nombreuses récompenses des Expositions universelles, de 1855 à 1937. Au point que la marque rejoint les collections du musée des Arts décoratifs et du Louvre. Maison historique, Christofle vit également avec son temps et séduit les jeunes générations grâce à ses créations d'arts de la table contemporaines qui réinventent la convivialité d'aujourd'hui et de demain en faisant de l'art du partage un véritable art de vivre. Christofle signe de nombreuses collaborations à succès avec des artistes et designers : Gio Ponti, Ora-ïto, Andrée Putman, Karl Lagerfeld et Marcel Wanders studio, dans le but de créer des pièces qui savent répondre avec élégance aux usages contemporains.





Pierre TACHON

La devise de Pierre Tachon pourrait être : « *Alléger les codes du luxe.* » Il travaille depuis quinze ans avec Alain Ducasse. Il élabore pour lui un univers visuel simple, chic et novateur. Avec l'équipe de son studio Soins Graphiques, il a entre autres dessiné toutes les collections du Chocolat Alain Ducasse depuis sa création, et assuré la direction artistique de la maison Ducasse Paris : de l'identité des restaurants aux collections des livres des éditions Ducasse.



CRABE AVEC FRITURE, CHOCOLAT NOIR
MAISON DUCASSE / PARIS

Grande figure de la gastronomie française, le chef Alain Ducasse est réputé pour sa curiosité et son exigence absolue. Ses créations culinaires ont valu depuis les années 1980 aux restaurants où il a œuvré des constellations d'étoiles au *Guide Michelin*.

Il a travaillé au rayonnement de l'art de vivre français aux quatre coins du monde, et même jusque dans l'espace : à bord de la station spatiale internationale, les astronautes dégustent depuis 2006 ses mets, imaginés en collaboration avec le Centre national d'études spatiales. Aujourd'hui, la maison Ducasse Paris recèle aussi bien des restaurants, des hôtels de charme, l'édition de livres de cuisine ainsi que des manufactures de chocolat et de café. Hédoniste perfectionniste, Alain Ducasse accorde une grande importance à l'environnement esthétique de ses établissements, des objets chinés ou dessinés sur mesure pour ses restaurants, aux identités graphiques de tous ses lieux, du menu au packaging en passant par l'enseigne, le sens du détail est poussé à son extrême.



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'Hôtel de Paris

« Christian Dior, Couturier du rêve », le titre de l'exposition consacrée à Dior en 2017 au musée des Arts décoratifs exprime bien l'élan qui présida, en 1946, à la création de la maison Dior : un bouillonnement créatif, une célébration de l'élégance féminine allant jusqu'à la réinventer. Après les traumatismes et les pénuries de la guerre, Christian Dior, grand esthète qui fut galeriste avant d'être couturier, redonna aux élégantes des envies de frivolité exigeante et d'affirmation de soi. Depuis 2016, c'est pour la première fois de l'histoire de Dior, une femme qui dessine les collections féminines : Maria Grazia Chiuri, qui porte elle aussi l'étendard d'une féminité triomphale. L'esprit Dior s'incarne aussi depuis les origines dans les accessoires, notamment le sac culte *Lady Dior*, créé en 1995 et baptisé en hommage à Lady Diana, avec son motif de cannage matelassé inspiré d'un dossier de chaise Napoléon III.

DIOR



Laura GALLETTI

À la manufacture Dior de Scandicci, en Italie, la maroquinère Laura Galletti réalise entre autres le sac *Lady Dior*, assemblé sur des formes en bois, puis cousu et orné de pièces métalliques qui en subliment l'architecture. Elle a découvert à quatorze ans le monde de la maroquinerie. Son premier travail est devenu une passion. Habile de ses doigts, l'œil aux aguets et très exigeante, elle confère de la vie à tout ce qu'elle fabrique. La maison Dior l'embauche en 2013 pour ses sacs à main. Elle est mentor des jeunes talents de l'atelier. « *Ils doivent savoir que le métier demande beaucoup de passion et de patience. Il faut essayer, essayer encore, faire des erreurs et ne pas abandonner.* »





Cédric GROLET

À l'hôtel *Le Meurice*, on déguste la cuisine d'Alain Ducasse supervisée par le chef exécutif Amaury Bouhours, et les pâtisseries de Cédric Grolet. Citron, fraise, pomme... il est l'inventeur de gâteaux en trompe-l'œil dignes d'une nature morte de peintre, aussi esthétiques que savoureux, qui sont une des grandes sensations de Paris ces dernières années. Chef du *Meurice* depuis 2012, élu Meilleur Pâtissier du monde en 2018, le trentenaire a développé au palace cette idée géniale, née de l'envie de sculpter le chocolat et de respecter une saisonnalité dans sa carte.

Pourquoi un lévrier est-il l'emblème du *Meurice* ? Car le palace garde vivante son histoire : en 1899, alors qu'un chantier modernisait cet hôtel créé en 1835 en le dotant d'un ascenseur, de sonnettes éclectiques et de salles de bains dernier cri, les ouvriers recueillirent un lévrier abandonné dont le personnel hôtelier fit sa mascotte. Charles-Augustin Meurice avait créé ce palace surplombant les Tuileries à destination des voyageurs britanniques. Parmi ses plus célèbres hôtes, on compte d'ailleurs la reine Victoria, venue en 1855, mais aussi Émile Zola, Salvador Dalí, qui en fit son lieu de séjour parisien pendant trente ans, Andy Warhol ou Jay-Z et Beyoncé. Depuis 2019, *Le Meurice* s'est doté d'une des plus célèbres suites de Paris, la « Belle Étoile », posée sur une terrasse-jardin avec vue sur les frondaisons des Tuileries et la tour Eiffel.



Le Meurice

Paris

Dorchester Collection





Gilles CHABRIER

Caron, dans ses boutiques, cultive une tradition du bel objet. Ses parfums sont présentés dans de fantasmagoriques fontaines de cristal et on peut acquérir de splendides poudriers et autres éventails artisanaux. Pour des flacons exceptionnels, Ariane de Rothschild fait appel à Gilles Chabrier, fils et petit-fils de graveurs sur verre parisiens, formé dans leur atelier. Il utilise le jet de sable pour matifier la matière et travailler dans l'épaisseur du verre, y créer des effets d'optique et de turbulences, comme des paysages que viennent éclairer les reflets ambrés des parfums.

Caron est l'une des plus anciennes maisons parisiennes de parfumerie. Son histoire débute en 1904, quand Ernest Daltroff, jeune parfumeur talentueux et globe-trotteur, lance son entreprise avec une ambition affichée vers l'international. Il donne pour cette raison à sa parfumerie le nom de Caron, simple et à consonance typiquement française, qui devient dès les années 1920 synonyme de raffinement à Paris comme à New York. Ce succès est l'œuvre d'un binôme : Ernest Daltroff travaille avec Félicie Wampouille, modiste éperdument parisienne, pleine d'idées et d'audace, avec qui il crée un certain nombre de mythes de la parfumerie, entre autres le voluptueux *Narcisse Noir* de 1911 ou le culte *Pour un Homme* en 1934. Depuis 2018, Caron vit au rythme d'un autre binôme créatif, formé par la femme d'affaires Ariane de Rothschild et le parfumeur Jean Jacques, absolutiste des parfums naturels.





JEAN DE LA FONTAINE, COFFRET FABLES ET CONTES
DIANE DE SELLIERS ÉDITIONS / PARIS

Diane de SELLIERS

« À l'origine de toute création, il y a l'amour et la folie », explique Diane de Selliers en se référant à la fable *L'Amour et la Folie* de La Fontaine. De l'idée du texte à éditer à la publication de l'ouvrage, chacun de ses livres peut nécessiter dix ans de réflexion et de travail. Le goût de la beauté qui l'accompagne, cette ancienne journaliste, née en Belgique et installée à Paris depuis les années 1980, l'attribue à une enfance passée dans une maison du XVIII^e siècle et son parc. Elle a créé la maison d'édition à laquelle elle a donné son nom après un passage chez Tchou et Hatier. En 2020, elle a publié *Et ainsi le désir me mène*, le récit introspectif de son aventure d'éditrice.



Offrir aux lecteurs les plus grands textes de la littérature illustrés par les plus grands peintres : la ligne éditoriale des Éditions Diane de Selliers, fondées en 1992, va depuis toujours vers l'excellence. Les premiers ouvrages publiés, *Les Fables* de La Fontaine illustrés par Jean-Baptiste Oudry, puis *Les Contes* de La Fontaine illustrés par Fragonard, séduisent un large public d'érudits comme d'étudiants, et connaissent un grand succès. D'autres suivront. La qualité des papiers utilisés et l'irréprochable reproduction des œuvres permettent à la maison d'éditer *La Divine Comédie* de Dante illustrée par quatre-vingt-douze dessins de Botticelli, avec des prêts exceptionnels du Vatican. Pour célébrer le quatre-centième anniversaire de la naissance de La Fontaine, *Les Fables* et *Les Contes*, épuisés depuis longtemps, sont réédités cette année en coffret luxueux.

Synonyme de gastronomie et d'art de vivre pour des générations de Parisiens, la maison de gastronomie Dalloyau peut remonter le fil de son histoire jusqu'en 1682, l'année où Louis XIV s'installe à Versailles avec sa cour. Le Roi-Soleil prend alors à son service Charles Dalloyau en tant qu'officier de bouche. Cette prestigieuse charge se transmet à ses descendants qui restent au service de la cour de France. Après la Révolution, en 1802, Jean-Baptiste Dalloyau, conscient des aspirations de la bourgeoisie montante, ouvre boutique rue du Faubourg Saint-Honoré et propose, innovation géniale, des plats à emporter à servir chez soi. Plus de deux siècles plus tard, la boutique est toujours le porte-étendard du savoir-faire généraliste de Dalloyau, maison célèbre pour avoir inventé le mythique gâteau *Opéra* en 1955 et réputée en tant que pâtissier, chocolatier, confiseur, boulanger, glacier traiteur et spécialiste des réceptions.



Jérémie DEL VAL

En période de fêtes, Dalloyau met un point d'honneur à créer des bûches féériques. Entré dans la maison en 2019, le chef pâtissier Jérémie Del Val fut couronné champion de France du dessert en 2014. Il a fait ses classes au château de Montvillargenne à Chantilly, puis dans des restaurants étoilés et autres resorts luxueux aux quatre coins du monde, de Bora-Bora à Monaco. Ses bûches réinterprètent les saveurs des entremets vedettes de la maison, comme le *Dalloyau praliné-meringue*, ou inventent de nouveaux codes, telle la *Hors-piste* avec sa compote de fruit exotiques et son biscuit à la banane.



COLLECTION BÛCHES, 2020
DALLOYAU / PARIS



Alexandre BRAISAZ

Originaire de Haute-Savoie, Alexandre Braisaz a grandi dans les cuisines du restaurant familial. Il entre au sein de la Manufacture Pierre Hermé Paris en 2009 et débute à la confection des macarons avec une idée en tête : le chocolat, son domaine de prédilection, et gravit chaque échelon jusqu'à devenir chef chocolatier. Ce fan d'art contemporain et notamment de Jean Tinguely apprécie les défis des œufs de Pâques inspirés d'artistes, comme celui en rubans multicolores créé en 2014 en hommage au sculpteur Beat Zoderer. Pour *La Face de l'Œuf*, il a fait mouler en silicone via impression 3D l'œuf en coquillages créé spécialement par Thomas Boog. « Ce moule permet d'être très précis dans le ciselé du chocolat, de créer un vrai trompe-l'œil. »

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé arrive à Paris à 14 ans pour effectuer son apprentissage chez Gaston Lenôtre. Il explore tous les arcanes du métier et sa soif d'apprendre lui ouvre toutes les portes, dont celles de grandes maisons telles que Fauchon dont il sera le chef pâtissier pendant dix ans, avant de créer sa propre entreprise en 1997. Il ouvre boutique à Tokyo puis à Paris. Avec le plaisir pour seul guide, Pierre Hermé élabore sans cesse des architectures de goût novatrices, dont lui seul a le secret, comme dans son célèbre *Ispahan*, associant les saveurs de roses, framboises et lechis. Devenus cultes également, ses macarons audacieux représentent pour lui un champ d'expérimentation infini. Ce passionné d'art a toujours entretenu des liens étroits avec les artistes venus de tous les domaines d'expression. Au gré de ses rencontres, Pierre Hermé propose un véritable dialogue entre différents univers artistiques... Pour Pâques, il crée avec l'artisan décorateur Thomas Boog, une collection placée sous le signe des coquillages avec cet œuf en chocolat qui nous entraîne vers un univers marin onirique.

PIERRE HERMÉ

PARIS



LA FACE DE L'ŒUF
PIERRE HERMÉ / PARIS



COLLECTION PHI
PUIFORCAT / PARIS

Jérôme TIRAU

Fort d'une quinzaine d'années d'expérience au sein des ateliers Puiforcat, Jérôme Tirau maîtrise autant la fabrication de pièces historiques complexes que la réalisation de collections contemporaines dessinées par des designers ne connaissant pas forcément les spécificités des métaux précieux. Si le niveau de technicité est imperceptible, cet orfèvre émérite fournit pour chaque objet un grand nombre de gestes manuels minutieux, à l'instar de l'impeccable polissage du laiton argenté ou du parfait ajustement des couvercles.

Pureté des lignes, formes architecturées, simplicité élégante constituent l'ADN de cet orfèvre parisien. Une signature singulière qui provient notamment de Jean Puiforcat, quatrième génération de la famille et directeur artistique de la maison à partir des années 1920. Chantre de l'Art déco et membre de l'Union des artistes modernes, cet « orfèvre-sculpteur » pose les principes d'un style unique novateur : harmonie des proportions, géométrisation des formes, absence d'ornementation superflue et parfaite adéquation entre la forme et la fonction. Une règle d'or observée par le binôme Normal Studio, les designers d'un service à café et à thé qui unit le noyer ou le verre au laiton argenté. Ces douze pièces totalement cylindriques basées sur le parfait calcul des proportions, essentiel à Jean Puiforcat, portent un nom explicite : *Phi* - tout comme la lettre grecque qui désigne le nombre d'or.


PUIFORCAT
 PARIS





BUREAU NAPOLEON III
HÔTEL DU PALAIS / BIARRITZ

Romain VOLTAN

Romain Voltan est ébéniste dans les propres ateliers de l'Hôtel du Palais, les ateliers Folin, où travaillent sept artisans d'art, ébéniste mais aussi tapissiers ou peintres, qui prennent soin de la collection de mobilier ancien, essentiellement XIX^e, de l'établissement. Entre marqueterie de bois fruitiers vernis au tampon ou complexes meubles Boulle d'écaille et de laiton, il y aigüise depuis 2012 ses talents. Son mentor fut le chef de l'atelier d'ébénisterie, Philippe Jacazzi, qui travailla quarante ans auprès des plus grands antiquaires parisiens. À son départ en retraite en 2017, Romain Voltan lui a succédé.



Seul palace de la côte Atlantique titulaire du label Entreprise du patrimoine vivant qui salue les savoir-faire typiques français, l'*Hôtel du Palais* est un grand navire de luxe posé sur la grande plage de Biarritz. À son bord cohabitent de multiples talents qui assurent aux hôtes du lieu une expérience à la hauteur des fastes de ce bâtiment patrimonial, bâti en 1905 par l'architecte Édouard-Jean Niermans, sur le site de la résidence offerte à l'impératrice Eugénie par Napoléon III. Cette année l'*Hôtel du Palais* rouvre ses portes après rénovation, avec un nouveau jeune chef, Aurélien Largeau, aux commandes du restaurant *La Rotonde*, qui possède une vue panoramique sur l'océan. Vaisseau amiral du prestige balnéaire de Biarritz, l'*Hôtel du Palais* offre un décor historique, magnifié par une collection de meubles anciens conservés par une équipe de restaurateurs « maison ».

Entre tableaux anciens, tapisseries et lustres à cristaux, il flotte au *Bristol* comme un parfum de XVIII^e siècle. Et pour cause, l'hôtel, pourtant inauguré en 1925, a été bâti sur le site de l'hôtel particulier du comte Jules de Castellane, lui-même issu des transformations au XIX^e d'un hôtel du début du XVIII^e. « L'inventeur du *Bristol* », l'entrepreneur Hippolyte Jammet, fut sensible à cette aura aristocratique. Il baptisa son somptueux hôtel du nom de Frederick Hervey, quatrième comte de Bristol, portraituré par Élisabeth Vigée Le Brun et célèbre en son temps pour son goût des voyages et sa somptueuse collection d'art. *Le Bristol Paris* devint en 1940 le siège de l'ambassade des États-Unis et de tous les Américains résidant dans la capitale. Hippolyte Jammet puis son fils Pierre surent y attirer stars hollywoodiennes et figures du tout-Paris. *Le Bristol* entre au Comité Colbert dès sa création en 1954.



LE BRISTOL
PARIS



Éric FRECHON

Le Bristol possède de nombreuses particularités qui font son charme, entre autres ses sous-sols qui abritent un atelier de chocolat et un moulin à farine pour moudre ses blés anciens et faire son propre pain. Tout ce qui a trait à la gastronomie dans la maison porte la patte du chef Éric Frechon, qui a célébré en 2019 ses vingt ans à l'hôtel et les dix ans de ses 3 étoiles au restaurant *Épicure*, mythique entre autres pour son lièvre à la royale. Clin d'œil du destin, Éric Frechon avait débuté très jeune sa carrière dans les cuisines du *Bristol* en tant que commis auprès d'Émile Tabourdiau, avant de faire ses armes à la *Tour d'argent* puis au *Crillon* période Christian Constant.

CUISINE DU RESTAURANT ÉPICURE, RESTAURANT 3 ÉTOILES GUIDE MICHELIN
LE BRISTOL / PARIS





Sybille de MARGERIE

L'architecte d'intérieur Sybille de Margerie signe la décoration intérieure de *Cheval Blanc Courchevel*. Elle lui confère une aura familiale confortable et raffinée, par les formes enveloppantes du mobilier, l'équilibre dans l'usage des couleurs, l'atmosphère des lieux extrêmement luxueuse, peuplée de cuir, parchemin, bois massif, marbre et bronze, mais sans aucune ostentation. Sa démarche est celle du sur mesure, une sensibilité haute couture. Une idée de féminité, à la recherche d'une élégance discrète, faite de raffinement. « *Je ne cherche pas à laisser mon empreinte mais à révéler l'ambiance et l'unicité d'un lieu.* »

Cheval Blanc Courchevel ouvre ses portes à Courchevel 1850 en 2006. Premier hôtel de la marque Cheval Blanc à voir le jour, il est baptisé en hommage au grand cru bordelais éponyme, propriété du groupe LVMH. Depuis, Cheval Blanc déploie plusieurs adresses, de Saint-Barth à Saint-Tropez et bientôt à Paris, dans les murs Art nouveau classés de l'ancien magasin La Samaritaine. *Cheval Blanc Courchevel* déploie dans un grand chalet cosu, ouvert sur le domaine des Trois Vallées, trente-six chambres et suites, un chalet indépendant et un appartement de 650 mètres carrés. Palace des neiges, il recèle un restaurant 3 étoiles, un spa Guerlain avec fontaine de glace et bassin de nage bordé de bouleaux, ou encore une yourte-fumoir posée sur la neige. Une expérience polysensorielle de luxe à la française.



LE 1947, RESTAURANT 3 ÉTOILES GUIDE MICHELIN
CHEVAL BLANC COURCHEVEL / COURCHEVEL





SELLE CAVALE
HERMÈS / PARIS

Charly PALMIERI

La selle *Cavale*, dédiée au saut d'obstacles, a été élaborée dans les ateliers Hermès avec le champion français de saut d'obstacles Simon Delestre. En 2018, un nouveau modèle, *Cavale II*, encore plus technique, a été mis au point par Laurent Goblet, maître sellier, et Charly Palmieri. Ce jeune sellier-harnacheur est entré en 2012 dans les ateliers de maroquinerie d'Hermès, puis dans l'atelier de selle, après un parcours guidé par la passion du cuir et une étape à l'école de sellerie harnachement au haras du Pin. Entouré des artisans d'Hermès, il a remporté le concours interne du Prix de l'adresse en 2014 puis, en 2019, le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Thierry Hermès, artisan harnacheur-sellier, fonda sa maison en 1837 et bâtit sa réputation sur une éthique de l'objet que la maison Hermès possède encore de nos jours : une fabrication d'excellence pour des créations durables dans de belles matières, une esthétique liée à la fonction. La maison Hermès s'est diversifiée au fil du temps, avec une évolution logique de l'univers équestre à celui du voyage, donc du bagage, puis, dès les années 1920, au vêtement, à l'art de vivre et aux parfums. La maison, installée dès 1880 dans l'immeuble mythique du 24 rue du Faubourg Saint-Honoré, n'a pas perdu pour autant son lien profond avec le monde du cheval. Les selles Hermès demeurent un symbole d'excellence dont l'exceptionnelle réalisation sert le cheval et son cavalier, que le métier équitation accompagne dans leur évolution. Les selles Hermès bénéficient de l'expertise d'une vingtaine de cavaliers partenaires, au plus haut niveau de la compétition.



Marion MOINIER

Marion Moinier, vingt-neuf ans, est Responsable Développement Métier de l'atelier Lognon. Étudiante à l'atelier Chardon Savard, attirée par les effets de matières, elle effectue en 2014 un stage à l'atelier Lognon et tombe amoureuse du plissage. Alors que les métiers à plisser de la maison vieillissent dangereusement, elle se passionne pour eux et parvient à les recréer à l'identique après de rigoureuses observations. Aujourd'hui, tous les motifs existants en carton plié ont été refabriqués et de nouveaux viennent enrichir les archives, des créations de Marion Moinier ou d'artisans à qui elle a transmis son savoir-faire sur les métiers à plisser.



L'ART DU PLISSAGE
CHANEL / PARIS

En 1853, Émilie Lognon est lingère à Paris, où la haute couture éclot dans les fastes du Second Empire. Son audace créative lui inspire l'idée de friser des étoffes au fer pour en modifier l'aspect. Ses descendants perpétuent et élargissent son savoir-faire et, au XX^e siècle, l'atelier Lognon est une valeur sûre du plissage, partenaires clés des couturiers Chanel, Dior ou Givenchy, mais aussi de l'Opéra national de Paris. Les possibilités de plissage sont infinies, avec des noms aussi évocateurs et poétiques que le plissé *Soleil*, *Watteau* ou *Fortuny*. On les réalise grâce à des moules en carton et des techniques très particulières. Tous ces secrets de savoir-faire sont accessibles et transmis exclusivement à l'atelier. En 2013, Chanel a acquis Lognon via sa filiale Paraffection, afin de pérenniser son savoir-faire.

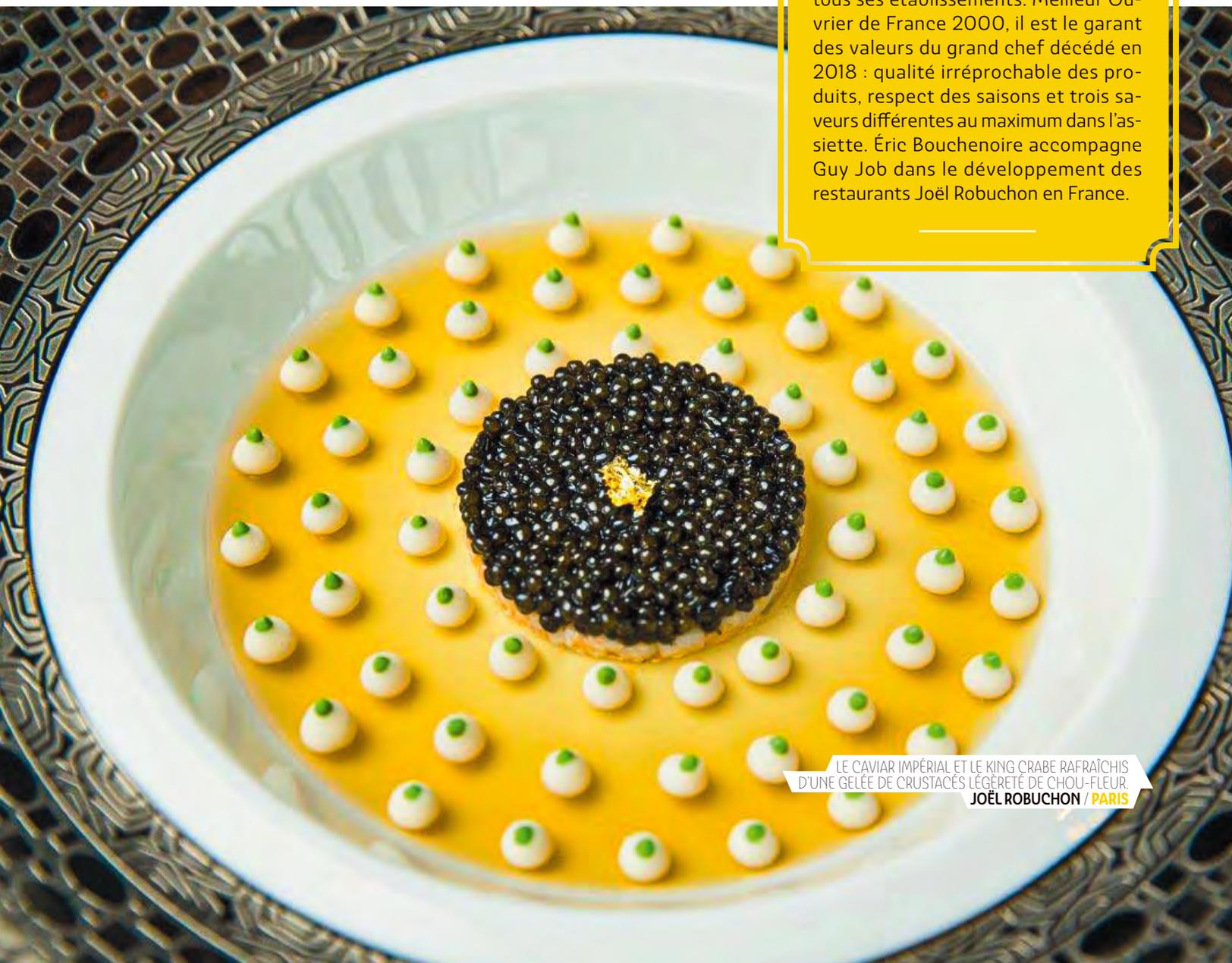
Les Ateliers LOGNON

Joël Robuchon était, avec 32 étoiles en 2016 - un record absolu -, le chef le plus étoilé au monde. Et peut-être le plus connu... grâce, à ses émissions, comme *Bon appétit bien sûr*, diffusées entre 1996 et 2011 avec son associé Guy Job, et son concept révolutionnaire de « L'Atelier de Joël Robuchon ». En 2003, le chef poitevin lance *L'Atelier* « où gastronomie rime avec convivialité ». Depuis, la formule assis autour d'un grand comptoir, avec vue sur les produits et la cuisine, est déclinée à travers une vingtaine d'adresses de Paris à Tokyo mais aussi New York, Hong Kong, Shanghai et prochainement à Saint-Barth... Restaurants où l'on demande invariablement sa purée de pommes de terre, devenue iconique et où l'on peut aussi savourer une tarte aux truffes, une crème de chou-fleur au caviar ou des ravioles de langoustine



Éric BOUCHENOIRE

Directeur général de « L'Atelier de Joël Robuchon Étoile » et président de Dassai Joël Robuchon, ce chef de cuisine collabore avec Joël Robuchon depuis le restaurant *Le Jamin*. Pendant plus d'une trentaine d'années, Éric Bouchenoire l'a accompagné dans le monde entier pour les ouvertures de tous ses établissements. Meilleur Ouvrier de France 2000, il est le garant des valeurs du grand chef décédé en 2018 : qualité irréprochable des produits, respect des saisons et trois saveurs différentes au maximum dans l'assiette. Éric Bouchenoire accompagne Guy Job dans le développement des restaurants Joël Robuchon en France.



LE CAVIAR IMPÉRIAL ET LE KING CRABE RAFFRAÎCHIS
D'UNE GELÉE DE CRUSTACÉS LÉGÈRE DE CHOU-FLEUR.
JOËL ROBUCHON / PARIS



Michaël MEUNIER

Le cognac Louis XIII vieillit, comme toutes les eaux-de-vie de la Maison Rémy Martin, dans des fûts en bois de chêne à gros grains issus principalement des forêts du Limousin, mais plus précisément dans des tierçons, des formats de barrique d'une contenance de plus de cinq cents litres, fabriqués il y a plus de cent ans, donc fragiles. Il faut en sacrifier certains pour en réparer d'autres ; Baptiste Loiseau, Maître de chai de la Maison Rémy Martin depuis 2014, a donc décidé d'en refaire fabriquer en 2017. Cette opération entièrement artisanale, qui démarre à la sélection et l'abattage de chênes centenaires, a été confiée à Michaël Meunier. Ce Cognaçais autodidacte est Responsable du pôle futaille. Il supervise une équipe de 8 personnes dont 4 tonneliers de formation et est responsable des 200000 fûts et tierçons de la maison. Il perpétue avec son équipe des gestes ancestraux.

Descendant d'une famille de vignerons, Rémy Martin crée sa maison de négoce d'eau-de-vie en 1724. Dès le début du XIX^e siècle, ses descendants exportent vers les États-Unis, l'Asie, le Pacifique et la Russie. En 1874, pour les cent cinquante ans de la maison, Paul-Émile Rémy Martin, incarnation de la cinquième génération de la famille aux commandes, crée un flacon en verre de la Renaissance « Grande Champagne, Très Vieille, Âge inconnu », un assemblage d'eaux-de-vie parmi les plus âgées et les plus raffinées, conservées depuis plus d'un demi-siècle par ses prédécesseurs. La tradition se transmet, la coupe prenant le nom de Louis XIII en hommage au roi sous le règne duquel la famille Rémy Martin s'était installée dans la région... Aujourd'hui Baptiste Loiseau, Maître de Chai de la Maison Rémy Martin, compose cet assemblage unique, exclusivement de Grande Champagne, le premier cru de Cognac au potentiel de vieillissement exceptionnel.



RÉMY MARTIN
DEPUIS 1724





Sébastien SANCHEZ

Un événement orchestré par Potel et Chabot est une expérience totale où se mêle gastronomie, œnologie, art du service mais également mise en scène de l'événement : décoration florale, pièce monumentale en sucre, sculpture sur glace... Sébastien Sanchez, directeur de l'atelier Décor depuis 2015, sait réaliser de ses mains sculptures et architecture dans ces matériaux complexes. Ce pâtissier et cuisinier de formation a même été couronné champion de France de sculpture sur glace en 2014, avant de remporter en 2018 la première place au Bal des neiges, compétition internationale de sculptures sur glace d'Ottawa.



Après la Révolution, nombre de cuisiniers ayant officié auprès des grandes familles aristocratiques françaises lancèrent leur entreprise. Étienne Chabot, qui travailla pour le duc d'Orléans, s'associa en 1820 avec un pâtissier-rôtisseur, Jean-François Potel. Installés près du Palais-Royal, ils allèrent leurs savoir-faire et conquièrent Paris. En 1855, Potel et Chabot orchestrent les fêtes de Cherbourg pour Napoléon III en l'honneur de la reine Victoria. La maison triomphe en 1900 avec le fameux « banquet des maires » organisé pour près de 23 000 convives aux Tuileries. Héritière directe des fastes gastronomiques de l'Ancien Régime, la maison a conservé cette capacité d'organisation hors pair, qui allie l'exigence gastronomique (la maison ne prépare que des produits frais) à l'art de recevoir dans lequel chaque détail a toute son importance, afin d'offrir aux convives, qu'ils soient une dizaine ou plusieurs milliers, une expérience unique et inoubliable.



LA POMME DÉFENDUE
LENÔTRE / PARIS

Guy KRENZER

Directeur de la création de la Maison Lenôtre depuis quinze ans. Digne héritier de Gaston Lenôtre, Guy Krenzer, double Meilleur Ouvrier de France, perpétue le savoir-faire unique de la Maison dans toute la richesse de ses métiers. Il sublime et réinvente le meilleur du patrimoine pâtissier et culinaire français en l'adaptant aux goûts et aux désirs de son époque. La *Pomme défendue* est une pâte feuilletée croustillante, sur laquelle sont déposés des dômes de pommes Chanteclerc tombées au four dans un glaçage au cassis. Le tout recouvert d'une dentelle de sucre violet. Du « cousu main » dans un geste artisanal et une exécution haut de gamme.



Depuis 1957, Lenôtre célèbre les petits et grands moments de la vie, dans ses boutiques, lors d'événements sur mesure et au sein de l'école. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes et les chefs de la Maison Lenôtre s'unissent à leurs clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules leurs créations peuvent susciter. La Maison Lenôtre perpétue son modèle artisanal et reste fidèle à son esprit de famille. Générosité et partage, plaisir et passion sont le vocabulaire de l'exigence de ses savoir-faire. Ses créations aussi gourmandes qu'élégantes révèlent l'audace d'un univers où chaque détail fait l'exception. Pour le gastronome qui entre dans ses boutiques, pour l'invité qui se réjouit de nos événements, pour l'hôte d'une célébration ou d'un dîner au *Pré Catelan*, pour les élèves des chefs de son école, tout concourt à l'éveil des sens. Lenôtre, artisans créateurs d'émotions.



En 1895, l'électricité commence à illuminer la vie parisienne quand Henry Delisle, dessinateur et décorateur bronzier, lance avec son frère Gaston son entreprise pour créer appliques et lustres pour une clientèle exigeante, et bientôt toutes les cours d'Europe. Henry Delisle s'engage après-guerre dans le mouvement Art déco et collabore avec les plus grands décorateurs, comme Jacques-Émile Ruhlmann ou Gilbert Poillerat. En 1958, valeur sûre de l'artisanat français, l'entreprise Delisle est conviée à la restauration des lustres et lanternes du château de Versailles. Aujourd'hui dirigée par Jean Delisle, cinquième génération de la famille, la maison poursuit son travail pour les monuments historiques et les grands décorateurs, tout en collaborant avec des designers tels Jean-Michel Wilmotte ou Nicolas Aubagnac. Dans les ateliers de Montreuil, les artisans de Delisle manient cristal de roche et de Bohême, pâte de verre, améthyste, onyx, albâtre et feuille d'or.



DELISLE

4, RUE DU PARC-ROYAL - 75003 PARIS



Rémy CHASSAING

Monteur en bronze pendant dix-sept ans chez Delisle, Rémy Chassaing a démontré un tel talent pour le dessin artistique et technique, valeur essentielle dans la maison, qu'il a intégré le bureau d'études. Il sait interpréter à la perfection les *desiderata* des clients, même un simple croquis, tout en tenant compte des contingences techniques. « *Mon expérience de monteur est essentielle pour mettre mes propositions en perspective avec la technique et l'esthétique.* » Il accompagne la transformation rapide du métier vers des modèles conçus en 3D et archivés sur un serveur.





Claire CHOISNE

Diplômée de la Haute École de joaillerie, Claire Choisne s'intéresse autant à la technique qu'à la création. Elle exprime son audace à la tête du studio de création de Lorenz Bäumer, puis pour les plus grandes maisons de la place Vendôme, avant de devenir directrice des créations de Boucheron. Dans ses collections de Haute Joaillerie, Claire Choisne place l'innovation au service de la créativité et de l'émotion. En témoigne ce collier *Goutte de Ciel*, composé d'aérogel. Cette matière constituée d'air à 99,8 % est utilisée par la NASA pour capter des poussières d'étoiles : « *J'ai voulu capturer l'insaisissable et offrir un morceau de ciel à porter autour du cou.* »

Créée par Frédéric Boucheron en 1858 au Palais-Royal, la maison Boucheron se fait vite remarquer pour l'originalité de ses créations, souvent inspirées par la nature. Dès 1879, Frédéric Boucheron imagine le collier *Point d'interrogation*, à la forme souple comme du lierre, qui s'enroule autour du cou sans fermoir, une révolution dans la haute joaillerie. Récompensé par plusieurs médailles lors des Expositions universelles, le joaillier s'installe sur la place Vendôme en 1893, bientôt imité par ses pairs. Parmi les clientes célèbres de la maison Boucheron, on compte des élégantes aussi exigeantes que la comtesse de Castiglione, la Belle Otero, Sarah Bernhardt, et plus tard Édith Piaf. Pendant cent quarante-deux ans, Boucheron reste une entreprise familiale. En 2000, la société est reprise par le groupe italien Gucci, racheté ensuite par le groupe Kering.

BOUCHERON

PARIS DEPUIS 1858

COLLIER GOUTTE DE CIEL
BOUCHERON / PARIS





CHANEL N°5 L'EAU
CHANEL PARFUMS BEAUTÉ / PARIS

Olivier POLGE

Olivier Polge a quatre ans quand son père Jacques Polge devient, en 1978, le nez de Chanel. Depuis 2015, il occupe lui-même ce poste dans la maison. L'année suivante, comme son père avant lui qui avait créé en 1986 *N°5, Eau de Parfum*, il réinterprète à son tour l'architecture imparable du parfum culte. Avec *N°5 L'Eau*, il en révèle les facettes les plus fraîches. Ce génie créatif a composé sa partition en exaltant de la composition initiale les agrumes et en orchestrant un nouvel accord vétiver cèdre.

En 1921, il y a tout juste un siècle, Gabrielle Chanel choisissait dans la série de parfums dont elle avait demandé la création au génial nez Ernest Beaux, le N°5. Elle conserva ce nom de baptême pour cet audacieux bouquet abstrait, composé de luxueuses matières premières, entre autres rose de mai, jasmin de Grasse et ylang-ylang, mais aussi de nouvelles molécules de synthèse au parfum fleuri, les aldéhydes. Aucune fleur ne prend le pas sur l'autre, le sillage du N°5 est familier, engageant et pourtant parfaitement nouveau, tout comme le vestiaire qui a fait la gloire de Mademoiselle : épuré, luxueux et confortable. Rien d'étonnant à ce que Marilyn Monroe ait fait du N°5 sa seule parure de nuit. Ce parfum de légende, lové dans son flacon à l'épure radicale, signera à jamais l'esthétique de la parfumerie contemporaine et revendiquée, encore plus aujourd'hui, sa singularité olfactive.





MARTELL CHANTELOUP XXO MASTERPIECE
MARTELL / COGNAC

Christophe VALTAUD

Martell a conçu avec son maître de chai Christophe Valtaud, *Martell Chanteloup XXO Masterpiece*, malle de dégustation fabriquée sur commande par les Ateliers Normands, entreprise du patrimoine vivant. Elle recèle le *Martell Chanteloup XXO* accompagné de deux montres, bouteilles utilisées traditionnellement pour l'échantillonnage du Cognac, choisies par le commanditaire lors de ses échanges avec Christophe Valtaud. « La montre des années » contient un vieux millésime ; « La montre des arômes » explore une facette de *Chanteloup XXO*. Enfant du Cognacais, docteur en biochimie, biologie moléculaire et physiologie végétale, Christophe Valtaud arrive chez Martell en 2011 et devient maître de chai en 2016.



Martell est la plus ancienne des grandes maisons de Cognac. Jean Martell, venu de Jersey, a fondé en 1715 la maison de négoce d'eau-de-vie qui porte son nom. Tissant des liens avec les producteurs locaux, sélectionnant les meilleures parcelles de vignobles, il travaille à faire de son Cognac un produit digne de l'art de vivre français. Ses fils exportent le Cognac Martell aux États-Unis dès la fin du XVIII^e siècle, et jusqu'en Asie au XIX^e. En 1912, la maison innove avec le *Martell Cordon Bleu*, assemblage exceptionnel servi entre autres lors du voyage transatlantique inaugural du paquebot *Queen Mary*. En 2019, Martell lance son nouveau cognac d'exception, *Martell Chanteloup XXO*, assemblage de 450 très vieilles eaux-de-vie des meilleurs crus, nommé en référence au château de Chanteloup près de Cognac, maison familiale des Martell depuis le début du XIX^e siècle dont le célèbre chai abrite les eaux-de-vie exceptionnelles nécessaires à son assemblage.


MARTELL
 COGNAC
 FONDÉE  EN 1715

Installé depuis trente ans place Vendôme, la Maison Bäumer offre des créations exceptionnelles et originales qui donnent à chacun la possibilité de créer du lien avec ceux qu'ils aiment. Unique créateur et seul indépendant de la place Vendôme, le joaillier Lorenz Bäumer a créé la tiare de la Princesse Charlène de Monaco, quatre épées d'académiciens, des flacons de parfums et collabore régulièrement avec les plus grands noms du luxe comme Guerlain, Hermès ou Baccarat. Il a également assumé la direction artistique de la Joaillerie Chanel pendant vingt ans, puis celle de Louis Vuitton durant huit ans en lançant avec succès les collections devenues iconiques. Porté par les valeurs d'Excellence, d'Authenticité et de Beau, Lorenz se sent porté par cette citation : « *le Beau est une promesse de Bonheur* » qui résume à elle seule sa passion pour la création et le partage.



Lorenz BÄUMER

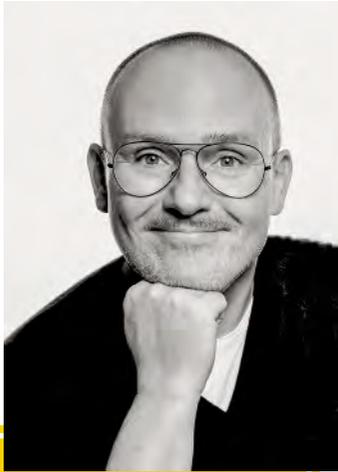
Amoureux des belles rencontres, Lorenz Bäumer aime parcourir le monde pour y découvrir les meilleurs artisans et choisir les plus belles pierres. Ses créations uniques sublimement les envies de chacun. Tous les diamants sont certifiés par le processus de Kimberley et l'or est recyclé ou issu du commerce équitable. Soucieux de changer le monde par le Beau, Lorenz soutient l'Association Sumba en Indonésie, en animant depuis plus de dix ans des master classes qui éveillent la créativité en chacun de nous. Plusieurs de ses créations sont présentées au musée du Louvre et au musée Marmottan Monet.

BÄUMER

PLACE VENDÔME



TIARE ÉCUME DE DIAMANTS
BÄUMER / PARIS



Peter PHILIPS

« La particularité de Dior Beauté est ancrée dans le fait que l'on puisse combiner plus de cinquante ans d'expertise de nos laboratoires, avec un goût unique pour la mode. En tant que directeur de la Création et de l'Image, cette expertise est un outil de travail qui nous aide à nous démarquer dans l'univers du luxe et de la beauté. »
Audace et créativité rayonnent au cœur du maquillage Dior et sont au centre de l'œuvre de Peter Philips. Doté d'une imagination exceptionnelle, il est constamment mû par sa passion pour l'art et l'innovation. Son objectif : mêler audace et discrétion, mais toujours avec beauté.

Couturier-parfumeur, c'est ainsi que se définissait Christian Dior. Fondée en 1946, la Maison qui porte toujours son nom bouleversa à jamais les codes de l'élégance féminine. Cette silhouette révolutionnaire s'accompagne d'un parfum, *Miss Dior*, touche ultime destinée à « habiller les femmes d'un sillage de désir ». Indémodable, elle sera la première des fragrances d'une Maison visionnaire qui a inventé le concept de beauté globale en créant par la suite le mythique *Rouge Dior* suivi d'une ligne complète de maquillage, puis d'une gamme de soins pionniers tels *Capture Totale* ou *Dior Prestige*. Aujourd'hui garants de ce savoir-faire, François Demachy, Parfumeur-Créateur Dior, Peter Philips, directeur de la Création et de l'Image du maquillage Christian Dior, ainsi que la Science Dior se font les héritiers de l'exigence de Christian Dior. Leurs créations rayonnent dans le monde entier grâce à Charlize Theron, Natalie Portman, Jennifer Lawrence, Gisèle Bündchen ou encore Robert Pattinson, égéries rayonnantes de la Maison.

Christian Dior
PARFUMS





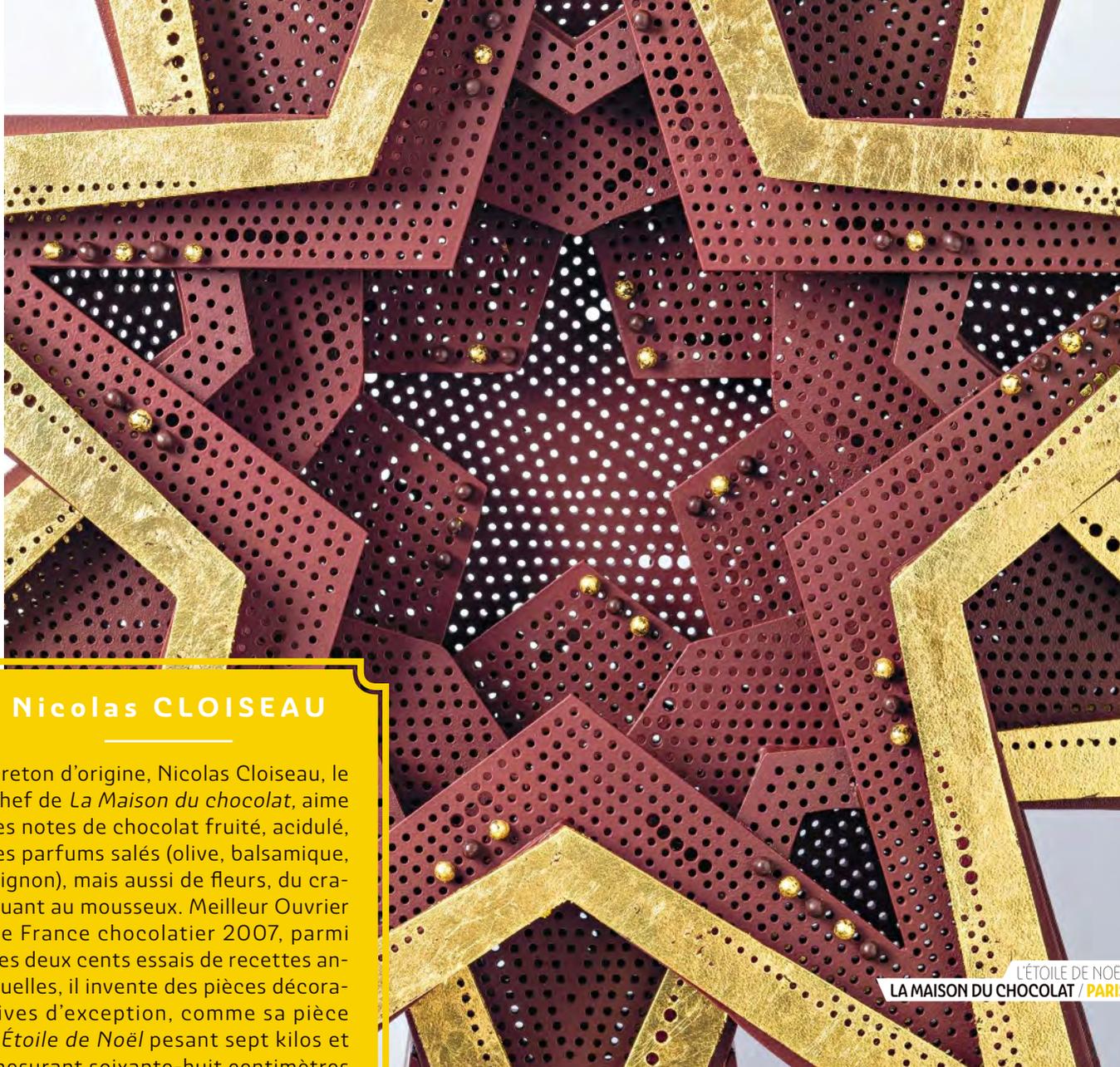
RHUBARBE-PATCHOULI MISE EN BOÎTE
RESTAURANT GUY SAVOY / PARIS

Guillaume GODIN

Après quatorze années auprès d'Arnaud Donckele, triple étoilé au *Guide Michelin*, le chef pâtissier sent l'appel de la capitale. Il est embauché par Guy Savoy, et la complicité fait que très vite Guillaume Godin se voit confier de nombreuses responsabilités. Dans ce cadre, il n'arrête pas de nous surprendre, comme avec son *Rhubarbe-patchouli mise en boîte*. Servie avec une émulsion de patchouli, la rhubarbe est déclinée de plusieurs façons, en compotée, crue, flan, glace et même chips.



En cinquante ans de métier, en commençant comme apprenti chocolatier, Guy Savoy a su conquérir le monde entier. Depuis l'ouverture de son premier restaurant à Paris, en 1980, cet artisan du goût a créé des recettes emblématiques. Sa fameuse soupe d'artichaut à la truffe noire séduit toute l'année, du premier étage de la Monnaie de Paris à Las Vegas. Très attaché à son terroir, le chef triplement étoilé sait aussi s'inspirer de l'Orient. Parmi ses trois autres adresses parisiennes, les deux Supu Ramen réinterprètent les traditionnels ramen japonais. Des bouillons à savourer dans un cadre signé Fabrice Hyber. Que ce soit l'architecte Jean-Michel Wilmotte, le verrier Laurent Beyne ou encore l'artiste Virginia Mo, l'aubergiste réunit d'authentiques savoir-faire pour sublimer sa table, consacrée pour la cinquième fois consécutive en 2021, Meilleur Restaurant du Monde.



L'ÉTOILE DE NOËL
LA MAISON DU CHOCOLAT / PARIS

Nicolas CLOISEAU

Breton d'origine, Nicolas Cloiseau, le chef de *La Maison du chocolat*, aime les notes de chocolat fruité, acidulé, les parfums salés (olive, balsamique, oignon), mais aussi de fleurs, du craquant au mousseux. Meilleur Ouvrier de France chocolatier 2007, parmi ses deux cents essais de recettes annuelles, il invente des pièces décoratives d'exception, comme sa pièce *l'Étoile de Noël* pesant sept kilos et mesurant soixante-huit centimètres de haut. En accord avec l'air du temps, il élabore des ganaches vegan fruitées, sans crème ni beurre. Sa signature artistique, le perçage, se retrouve sur toutes les pièces de Noël et de Pâques.



Le 225 rue du Faubourg Saint-Honoré a su conserver l'esprit d'origine de son fondateur, Robert Linxe. Spontané, intuitif, cet explorateur du goût n'a eu de cesse de libérer le chocolat de ses excès de sucre et de crème afin d'en révéler les infinies nuances d'arômes et de saveurs. Dans ce temple dédié à la célébration du chocolat depuis 1977, les amateurs dégustent aussi bien des ganaches que des pralinés ou encore des pâtisseries comme les éclairs et les macarons. Après un premier point de vente à l'étranger (New York 1990), sont inaugurées les boutiques de Tokyo, Londres et Hong Kong. Aujourd'hui, l'enseigne compte quarante et une adresses dans sept pays et emploie six cents personnes à travers le monde. En 2012, Nicolas Cloiseau est nommé Chef Créateur, deux ans avant le décès de Robert Linxe.



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les moyens de locomotion se développent : locomotives et bateaux à vapeur, bientôt automobiles... La haute société rêve de voyages et ce nomadisme chic donne à un jeune homme volontaire, formé par son père à la menuiserie dans un petit village de l'Ain, l'occasion de créer un empire. Parti à pied en 1835, à quatorze ans, pour rejoindre Paris, Louis Vuitton y devient layeur-emballeur-malletier, c'est-à-dire qu'il emballe soigneusement les affaires des voyageurs fortunés qui partent en villégiature. Il ouvre sa propre maison en 1854 et innove sans cesse. Il crée la malle plate, plus facile à stocker, l'ancêtre de la valise, et le sac souple, son *Steamer bag* de 1901, est le premier bagage à main de l'histoire. Ses descendants poursuivent le développement de l'entreprise, devenu un pilier du groupe LVMH à la fin des années 1980. Depuis les années 2000, elle s'impose aussi dans le prêt-à-porter de luxe, les souliers et les accessoires lancés en 1998 et la parfumerie relancée en 2016.

LOUIS VUITTON

Thi-Thu NGUYEN

Au sein de l'atelier prototypes de Louis Vuitton, situé à deux pas du Louvre, elle donne vie aux dessins des designers, en maroquinerie, petite maroquinerie, bagages et accessoires. Thi-Thu Nguyen, prototypiste et modéliste, est une virtuose de la maroquinerie, capable elle-même de concevoir entièrement un produit. Formée au Laos comme modéliste dans le prêt-à-porter, arrivée en France en 1978 après avoir dû fuir son pays, elle s'y est formée au cuir, travaillant ensuite pour plusieurs maisons de luxe. Elle est entrée en 2006 chez Louis Vuitton. Thi-Thu Nguyen est chevalier des Arts et des Lettres depuis 2020.

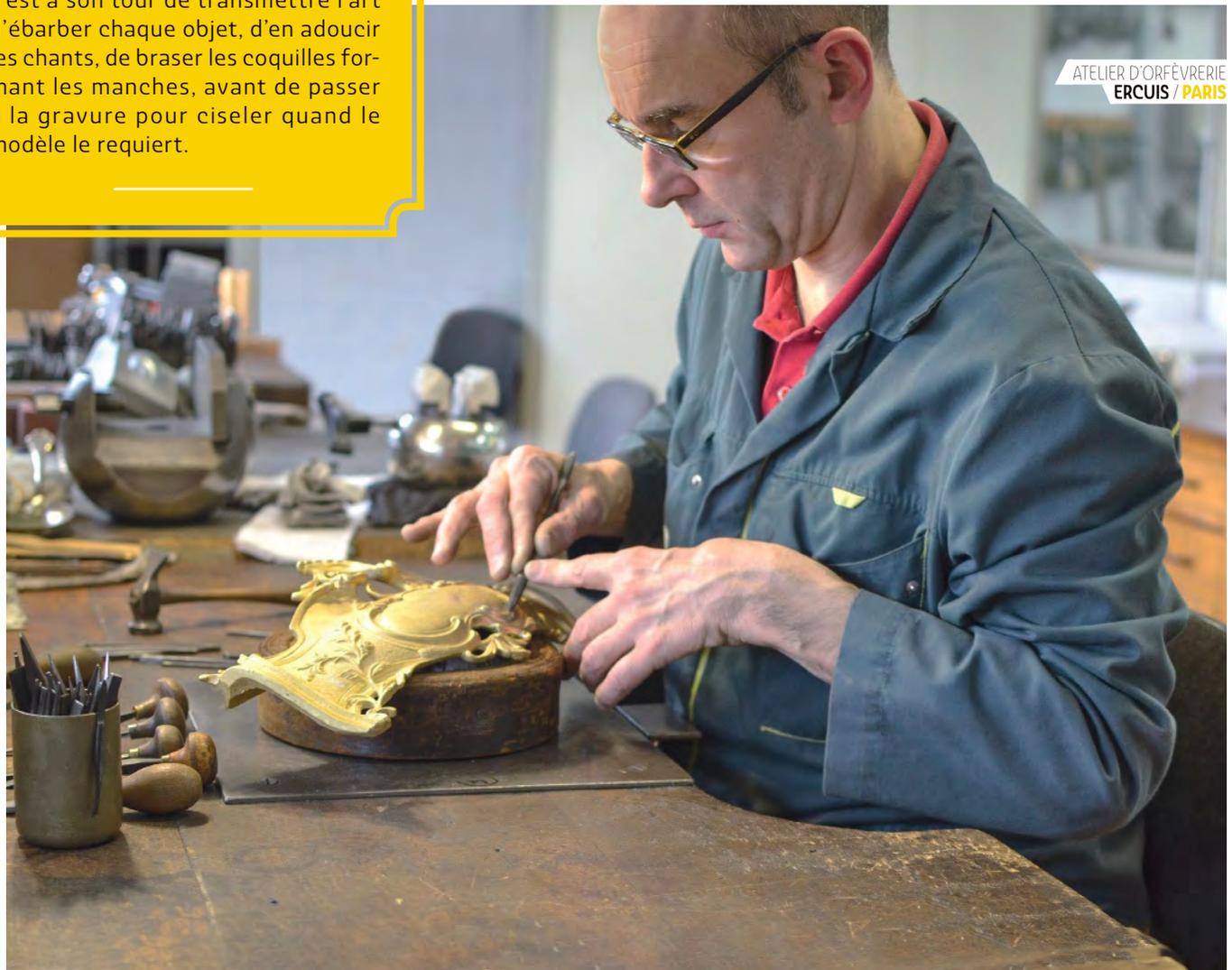




Patrick DEFACQ

Alors âgé de seize ans, Patrick Defacq, doté de bonnes dispositions en dessin, attiré par l'artisanat d'art, entre comme apprenti chez Ercuis qui cherche un jeune à former. À force « *de patience, de minutie et de finesse* », il passe de la fabrication des matrices servant à estamper les couverts à la confection de pièces de haute orfèvrerie. Fort de ses quarante ans de maison, c'est à son tour de transmettre l'art d'ébarber chaque objet, d'en adoucir les chants, de braser les coquilles formant les manches, avant de passer à la gravure pour ciseler quand le modèle le requiert.

C'est au curé du village d'Ercuis, dans l'Oise, que l'on doit la naissance de cette orfèvrerie, d'abord religieuse, en 1867. Dès 1880, année d'ouverture de la première boutique parisienne de la manufacture, ses différents successeurs ont su s'inscrire dans l'air du temps avec l'orfèvrerie de table. Ercuis se distingue, entre Expositions universelles, restaurants des grands paquebots de croisière français et hôtels de la Riviera, notamment dans la fabrication de couverts. Toujours plébiscitée par les grandes tables, la marque au poinçon carré à l'effigie d'un centaure développe des collections de couverts et d'orfèvrerie en acier massif, métal argenté et en argent massif aux reliefs dorés. Certains manches arborent même des techniques de montage proches du sertissage de la haute joaillerie.





CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE
CHARLES HEIDSIECK / REIMS

Cyril BRUN

Avec une famille de vignerons-négociants et tonneliers à Aÿ, il ne pouvait pas vivre ailleurs qu'en Champagne ! Chef de caves chez Charles Heidsieck depuis 2015, Cyril Brun est de la même trempe que le fondateur de la marque. « *La continuité du "style Charles" est fondamentale, affirme-t-il, mais le réchauffement climatique est à prendre en compte.* » Outre l'adoption de bouchons technologiques, la gestion de l'oxygène au dégorgement ou le recours à des barriques pour le travail des vins, il innove avec le Blanc de Blancs en assemblant des opposés : la tension et la fraîcheur des jeunes Chardonnay d'une part et le soyeux et la patine « Charles » de l'autre.

Celui que les journalistes américains surnommaient alors « *Champagne Charlie* » n'a pas pris une ride. Les crayères du III^e siècle avant notre ère, qu'il a acquises en 1867, non plus. Les huit kilomètres de galeries situées trente mètres sous terre garantissent une température optimale constante. Dans cette cave géante, les descendants du fournisseur des grandes cours européennes ont su perpétuer la personnalité affirmée et la tonalité singulière des champagnes Charles Heidsieck. La Maison dispose d'une incroyable quantité de vins patiemment mis en réserve, offrant à sa cuvée Brut Réserve une proportion extrême de vins de réserve âgés (plus de 40 %). Les vins vieillissent depuis 2011 sous l'égide du groupe EPI (Weston, Bonpoint, Biondi Santi...), détenu par Christopher Descours.


 CHAMPAGNE
**CHARLES
 HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1857





**Jean-Michel
CASALONGA**

Jean-Michel Casalonga est maître bottier pour la Maison Berluti depuis une vingtaine d'années. Il est l'un des plus jeunes de la Maison. Bout rond, plat ou carré ? La fabrication d'une paire de souliers commence par le choix d'un modèle. Puis viennent la teinte de la semelle, de la doublure, l'identification des broderies, des piqûres et des surpiqûres, du passepoil, des boucles ou des barrettes, du type de perforations ou des impressions, jusqu'à la sélection de la couleur et du caractère de la patine. Il faudra attendre de six mois à un an, de la prise des mesures jusqu'à la livraison, pour obtenir le privilège de porter un modèle exclusif, signé et numéroté.



RICHELIEU ALESSANDRO GALET
BERLUTI / PARIS

Créée par l'Italien Alessandro Berluti en 1895 à Paris, la Maison Berluti s'est développée au fil de quatre générations successives de bottiers. C'est en pleine effervescence moderniste de la fin du siècle qu'Alessandro Berluti façonne l'émblématique *Alessandro*, un escarpin à lacet pour homme fait d'une seule pièce de cuir sans couture apparente, lisse et souple. Dès 1922, son fils Torello oriente la maison vers des lignes plus simples, classiques et épurées. Il invente le *Richelieu à plastron* et le *Sans Gêne*, bottine à élastique. Suivront son visionnaire fils Talbinio et sa petite cousine Olga, qui initient en 1959 le « prêt-à-chausser de luxe » et l'utilisation du cuir Venezia. Warhol, Polanski, Saint Laurent ou encore Lagerfeld succomberont à cette nouveauté. Au départ exclusivement tournée vers l'activité sur mesure, la Maison Berluti lance en 2005 sa collection de maroquinerie et en 2011 sa première collection de prêt-à-porter masculin.

1895

BERLUTI

PARIS

La Faïencerie de Gien est fondée en 1821 en bord de Loire par Thomas Hall. Cet industriel anglais compte lancer une production inspirée de la riche tradition des faïences anglaises. Au bord du fleuve, de son sable et de son eau, et près des forêts de Sologne, toutes les conditions sont réunies pour fabriquer de la faïence. Au fil du XIX^e siècle, la manufacture se fait une réputation en livrant des services armoriés à de nombreuses familles aristocratiques d'Europe et en 1900, les carreaux du métro parisien. À l'heure de son 200^e anniversaire, Gien propose plus de trois mille références. La faïence, matière à base d'argile, de sable et de kaolin, permet un vaste répertoire de formes et décors. De la vaisselle du quotidien sublignée par un motif coloré de Pierre Frey ou une photographie animalière en noir et blanc de Georges Carillo, au vase pièce unique peint à la main et signé.



Jocelyne AUDENET

Jocelyne Audenet, peintre-fileuse-décoratrice en céramique, est née à Gien. Elle a commencé sa carrière à la Faïencerie en 1977. Très vite remarquée pour sa dextérité au pinceau, elle s'est vu confier les décors les plus subtils, tels les fameux *Cache-mire* ou *Forêt vierge*. Après avoir transmis son savoir-faire, elle n'hésite pas en 2010 à se frotter à la nouvelle technique de la tampographie sur émail, qui permet le transfert de décors sur des pièces biscuitées ou émaillées. Sa dextérité et son œil lui permettent de former de nouvelles recrues. En 2020, elle est nommée chevalier des Arts et des Lettres.



VASE PRESTIGE PIVOINES BLEUES
FAÏENCERIE DE GIEN / GIEN



Ana-Paula DEPRAETERE

Dans le nord de la France, à Nieppe, où le textile est souvent un chemin, Ana-Paula Depraetere manie l'aiguille tout naturellement, depuis l'âge de seize ans. De fabrique en industrie textile, elle révèle son talent et devient contre-dame (femme contre-maître). Sa réputation de cheffe d'orchestre du ballet des couturières lui ouvre les portes d'Yves Delorme en 2012. Depuis, de quarante ouvrières, la cheffe d'atelier confection est passée à quatre-vingts personnes pour créer un atelier Yves Delorme couture, encore plus luxueux. Elle est aussi investie dans l'école de formation pour favoriser le recrutement.

Depuis 2015, Amaury et Alban Fremaux ont repris la tête de l'entreprise créée en 1845 par leurs aïeux, Ernestine Fremaux et son époux. La société de tissage de lin près de Lille a bien grandi, particulièrement depuis l'acquisition de la société

Delorme en 1989. En associant des matières premières nobles à des savoir-faire d'exception, Yves Delorme redonne vie à un art occulté par la mécanisation des métiers. Dans les ateliers de broderie main de la marque, restés dans le Nord de la France, certaines parures nécessitent jusqu'à 400 heures de travail. Détenu par la famille Fremaux, le groupe, qui ne travaille désormais qu'avec du coton certifié bio, rayonne dans cinquante pays, avec environ quatre cent cinquante boutiques à travers le monde, dont plusieurs dizaines en France. Succès oblige, Yves Delorme possède sa propre école. Douze personnes ont été formées en 2020 dont six ont été recrutées.

Yves
Delorme
PARIS

PARURE DE LIT UTOPIA
YVES DELORME / PARIS





CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2018
LAFITE-ROTHSCHILD / PAUILLAC

Christophe CONGÉ

Œnologue de Château Lafite depuis 2001, Christophe Congé est en charge de toutes les opérations au chai, de la tonnellerie traditionnelle à la mise en bouteille. Parmi ses millésimes favoris, il cite volontiers 2010, 2016 et 2018. Cette dernière cuvée, exceptionnelle, célèbre les 150 ans d'acquisition du domaine, avec une étiquette originale. Le dessin du chateau s'est enrichi d'une montgolfière où figurent les lettres CL, 150 ans en chiffres romains. Un millésime collector disponible depuis janvier 2021.



Dès le XVIII^e siècle, la notoriété de *Château Lafite*, cru légendaire, dépasse les frontières de l'Hexagone, où il est déjà prisé par de nombreuses cours européennes, à commencer par celle de Versailles.

Après plusieurs cessions, le domaine, situé au nord de Pauillac, devient, en 1868, la propriété du baron James de Rothschild. La famille Rothschild possède toujours le vignoble. Aujourd'hui, c'est la sixième génération, en la personne de la jeune Saskia de Rothschild, fille du baron Éric, qui est à la tête de Château Lafite. Journaliste, la jeune femme s'est plongée dans les nombreuses archives de la famille pour rédiger un volumineux Almanach qui retrace toute l'histoire du premier des Premiers Crus du Médoc. La famille Rothschild a su faire évoluer et moderniser le domaine, témoin, l'atypique chai circulaire, construit par l'architecte Ricardo Bofill en 1987. Le site est ouvert à la visite toute l'année.





LE MARBRÉ
RITZ PARIS / PARIS

François PERRET

Élu en 2019 Meilleur Pâtissier de restaurant des grandes tables du monde, François Perret est en recherche constante du parfait équilibre. Après *Le Meurice*, le *George V* et l'ouverture du *Shangri-La* parisien, il est devenu maître dans l'art de rejouer les grands classiques en version contemporaine. Depuis la réouverture du Ritz en juin 2016, ses créations jouent la carte du « juste sucre » pour se concentrer sur l'essentiel : le goût, la générosité et une certaine audace, qui font aujourd'hui sa renommée.



Au cœur de la capitale, place Vendôme, le Ritz Paris possède ce charme indicible qui en fait l'un des hôtels les plus mythiques de la Ville Lumière. Raffinement du savoir-vivre à la française, élégance d'un décor Belle Époque, les 142 chambres et suites au confort absolu portent les noms de Coco Chanel, Fitzgerald ou encore Proust, qui étaient au Ritz « comme à la maison ». Il est le lieu de toutes les envies avec son restaurant 2 étoiles, *La Table de L'Espadon*. La brasserie du *Bar Vendôme* invite à des délices qui se dégustent à toute heure, comme les créations du Chef Pâtissier François Perret, élu Meilleur Chef Pâtissier du monde en 2019. Au salon Proust, on prend le temps d'un thé à la française accompagné de savoureux biscuits. Sans oublier le *Bar Hemingway* où Colin Field, Chef Barman extraordinaire et renommé, réinvente chaque soir la magie de minuit à Paris autour de divins cocktails. À l'École Ritz Escoffier, débutants et passionnés, petits et grands, peuvent s'initier à la cuisine et à la pâtisserie françaises. Le Ritz Club Paris et sa somptueuse piscine font de la détente un véritable art de vivre. Paris est une fête, le Ritz en est la clé.



Fondé en 1960 par le peintre en décor Paul Mériguët, l'Atelier Mériguët-Carrère est un repère dans le monde des arts décoratifs d'aujourd'hui. Pour des clients publics ou privés, en France et dans le monde, l'entreprise déploie ses savoir-faire en matière de peinture décorative, de dorure ou encore de travail des cuirs gaufrés. Ses 85 compagnons mettent en œuvre des secrets ancestraux et des techniques nées aux XVII^e et XVIII^e siècles qu'ils maintiennent vivantes. L'Atelier Mériguët-Carrère intervient dans des hôtels particuliers, des monuments historiques, des boutiques de luxe, des appartements de rêve ou encore des yachts. Ses références sont prestigieuses : le château de Versailles, le palais de l'Élysée, le palais de la Légion d'honneur, la boutique Boucheron de la place Vendôme, ou encore le château d'Yves Saint Laurent et Pierre Bergé près de Deauville.



Philippe FOURNIER

Philippe Fournier, au cours de ses trente ans de maison, a réalisé les décors imaginés par les plus grands décorateurs, tels Jacques Grange, Peter Marino, François-Joseph Graf ou Pierre Yovanovitch. Ses talents de peintre décorateur ont notamment permis de redonner leur lustre à de prestigieux monuments parisiens : l'Opéra-Garnier, l'hôtel de La Vaupalière ou encore le musée de la Chasse. Le respect du travail et de l'outil, la recherche permanente de la perfection technique et esthétique, bref l'amour du bel ouvrage sont des exigences qu'il partage constamment avec ses pairs et transmet aux nouvelles recrues de l'atelier.



DÉCOR PEINT EN TROMPE-L'ŒIL D'UNE VOIE LACTÉE
ATELIER MÉRIGUËT-CARRÈRE / PARIS



Anthony GÉRARD

Le graveur sur cristal Anthony Gérard est l'un des quinze Meilleurs Ouvriers de France qui œuvrent chez Baccarat. Après une formation de tailleur sur verre et cristal à Sarrebourg, il a rejoint les équipes en 2006. Il réalise commandes spéciales et pièces exceptionnelles, notamment des créations sorties de l'imagination fantasque de l'artiste et designer espagnol Jaime Hayon qui, depuis 2009, crée avec Baccarat un fabuleux bestiaire de cristal en petites séries numérotées. La nouvelle collection *Faunacrystopolis*, famille de six animaux de cristal coloré, lui a permis d'exprimer sa virtuosité.

Pour concurrencer le succès du cristal de Bohême sur le marché des objets de luxe, Louis XV autorisa en 1764 l'installation d'une verrerie dans le village de Baccarat, en Lorraine. Au XIX^e siècle, les débuts de l'industrialisation allaient élargir les possibilités créatives de la manufacture autour du cristal, matière étincelante et fantasmagique qui se prête à merveille à un appareil exceptionnel, souvent au service de la puissance politique. Le carnet de commandes de Baccarat en témoigne : Louis XVIII, Charles X, Louis-Philippe, puis Napoléon III ou le tsar Nicolas II pour un candélabre de 3000 pièces de cristal de quatre mètres de haut. Baccarat veille toujours à conserver intact son pouvoir de création, tout en maintenant son savoir-faire à l'avant-garde, comme en témoignent ses collaborations avec des créateurs tels Philippe Starck, Elie Top, Marcel Wanders ou Jaime Hayon.

Baccarat



PAIRE DE VASES LAPIN, COLLECTION FAUNACRYSTOPOLIS
CRISTALLERIE BACCARAT / BACCARAT



LA DAME BLANCHE
TAILLEVENT / PARIS

François JOSSE

Champion de France du dessert 2018, grâce à son baba d'agrumes et saveurs végétales, François Josse intègre le *Taillevent Paris* un an plus tard, son premier poste en tant que chef pâtissier. En 2009, il était commis pâtissier à *La Mare aux oiseaux*, puis devint demi-chef de partie pâtissier au *Lou Fassum* à Grasse. Après d'autres adresses, il est nommé sous-chef pâtissier du *Four Seasons Hôtel George V Paris*. Aujourd'hui âgé de vingt-sept ans, ce natif de Loire-Atlantique a tout pour aller très loin. Sa distinction par le *Guide Michelin* dans sa sélection « Passion sucrée » (2020) lui promet un bel avenir.



Ce lieu mythique a su préserver l'esprit de son fondateur. Dès 1946, André Vrinat innove en proposant des accords mets-vins, privilégiant le Bourgogne alors que les grandes tables de l'époque plébiscitent les vins de Bordeaux. Sa cave s'ouvre ensuite à toutes les régions viticoles françaises, pour aujourd'hui atteindre une réputation mondiale, avec près de trois mille références. Le service en salle de cette haute cuisine française traditionnelle, sublimée par les jus et les cuissons, est remarquable, avec notamment l'art de la découpe « au guéridon » ou le flambage. Depuis leur acquisition en 2011, les frères Gardinier développent restaurants et caves à l'international. À Paris, ils ont créé une annexe œnophile, une brasserie chic qui permet de s'offrir de grands crus car servis au verre. Cap sur *Les 110 de Taillevent* qui proposent 110 vins au verre et 30 plats à la carte pour réaliser des accords mets et vins d'une précision inégalée.



GRANDE CUVÉE 169^e ÉDITION
KRUG CHAMPAGNE / REIMS

Julie CAVIL

La Maison, incarnée par Olivier Krug qui représente la sixième génération de la famille Krug, fête cette année sa 169^e édition de *Krug Grande Cuvée*, composée par la Cheffe de caves Julie Cavil. Autrefois publicitaire passionnée d'œnologie, elle fut le bras droit d'Éric Lebel, Chef de caves de la Maison qui lui a passé le flambeau en 2020. Avec son comité de dégustation, Julie a recréé cette cuvée, rêve de Joseph Krug, autour des raisins de la récolte 2012, année de faible rendement rendue exceptionnelle par un été très chaud et sec, avec en tout un assemblage de 198 vins, issus de onze années différentes, dont le plus vieux date de 1996.



Joseph Krug, fondateur de la Maison Krug en 1843, révolutionna l'art du champagne avec une idée fixe : offrir chaque année l'expression la plus généreuse de la Champagne. Afin que, quels que soient les aléas des récoltes et la météo de l'année passée, une cuvée soit toujours promesse de plaisir, il se lança, carnet de notes en mains, dans un savant assemblage de vins de parcelles différentes, afin d'obtenir la partition idéale. La première Édition de *Krug Grande Cuvée* était née. La Maison Krug se dota au fil du temps d'une bibliothèque de vins de réserves issus de centaines de parcelles et d'une vingtaine d'années différentes pour composer des accords parfaits. Chaque flacon de *Krug Grande Cuvée* est conservé sept ans en cave avant d'être dégusté. Comme toute cuvée de prestige, le temps est dans l'équation de Krug et révèle différentes facettes au fil des ans.

FONDÉ EN 1843

KRUG
CHAMPAGNE

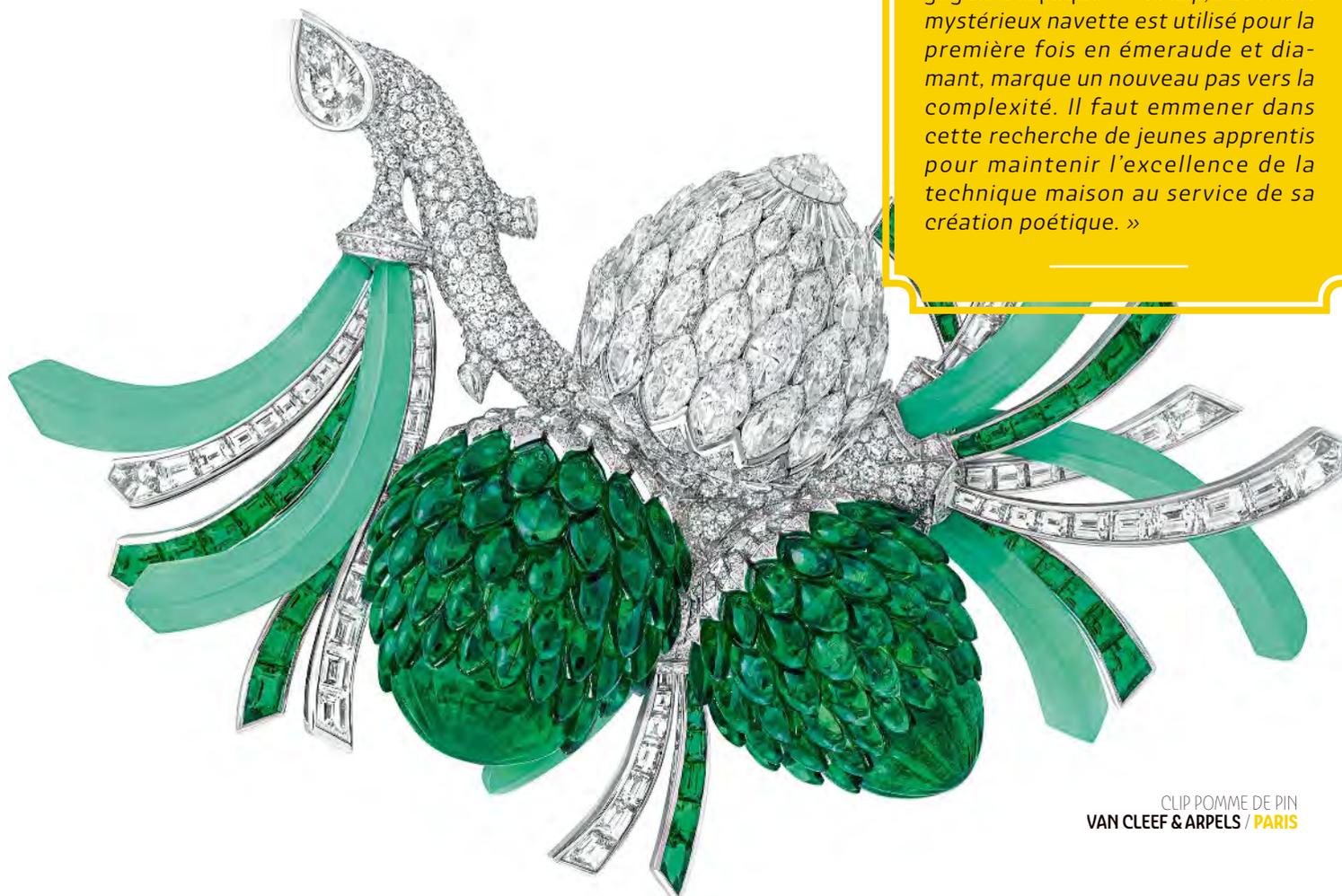
Van Cleef & Arpels est né d'un mariage, celui d'Alfred Van Cleef et d'Estelle Arpels en 1895. Elle est fille de négociant en pierres précieuses, lui fils de lapidaire. Leur passion commune pour les pierres précieuses infuse l'esprit de leur maison de joaillerie créée en 1906. Van Cleef & Arpels exprime tout le rêve qu'un bijou peut générer. Renée Puissant, leur fille qui devient directrice artistique de la maison en 1926, hérite de cet imaginaire et ses créations osées, alliées à la virtuosité des artisans maison, installent définitivement Van Cleef & Arpels dans la légende. La technique du serti mystérieux, sans support décelable pour les pierres, ou le collier *Zip*, inspiré d'une fermeture éclair, marquent l'histoire de la haute joaillerie. La tradition maison des pierres exceptionnelles et sa fantaisie créative ont séduit les plus célèbres passionnés de bijoux du *xx^e* siècle, comme le duc et la duchesse de Windsor et bien sûr, Elizabeth Taylor et Richard Burton.



Grégory WEINSTOCK

Fils d'artisan joaillier, Grégory Weinstock admire dès l'enfance les créations de Van Cleef & Arpels. En 1989, il est major de promotion de l'école de joaillerie de la rue du Louvre et intègre l'atelier Langlois où sont réalisées des pièces uniques de haute joaillerie de la maison, qui devient bientôt l'atelier Van Cleef & Arpels. Il gravit chaque échelon, formé par ses aînés. Directeur d'atelier depuis 2015, ce virtuose est aussi un grand pédagogue. Il explique : « Ce clip, où le serti mystérieux navette est utilisé pour la première fois en émeraude et diamant, marque un nouveau pas vers la complexité. Il faut emmener dans cette recherche de jeunes apprentis pour maintenir l'excellence de la technique maison au service de sa création poétique. »

Van Cleef & Arpels



CLIP POMME DE PIN
VAN CLEEF & ARPELS / PARIS



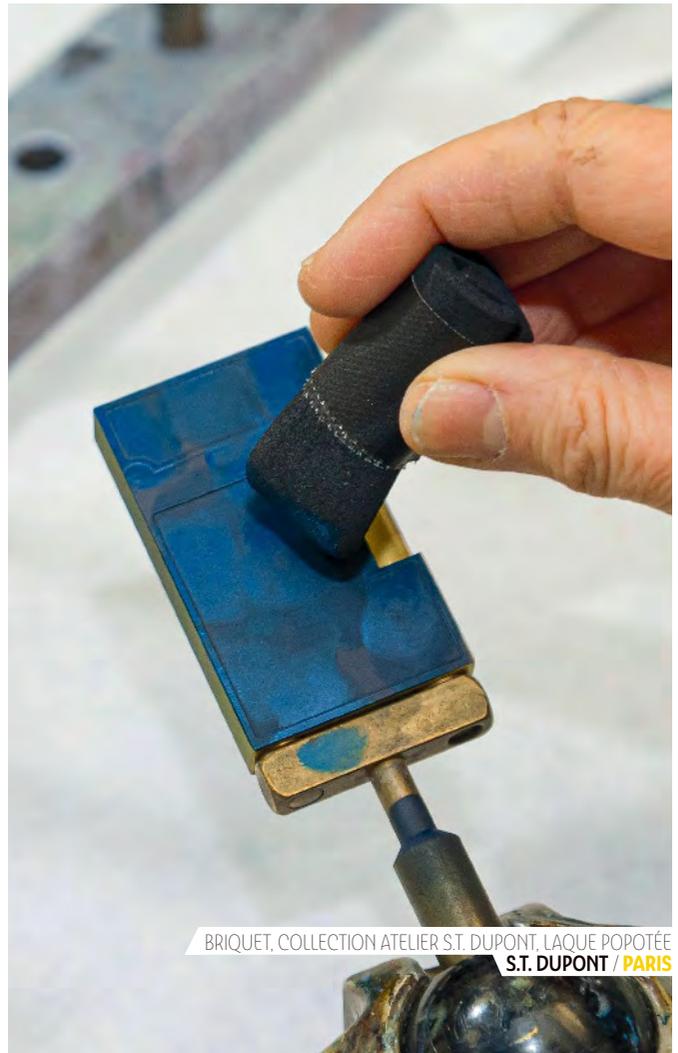
Yoann VIARD

Chez S.T. Dupont, on travaille les métaux précieux mais aussi la laque de Chine. C'est le domaine d'expertise de Yoann Viard, maître laqueur nommé chevalier des Arts et des Lettres en novembre 2018. Scientifique de formation, entré dans l'entreprise pour son expérience dans le domaine environnemental, il y découvre la laque, matière vivante issue de la sève du *Rhus Vernicifera*, et le savant savoir-faire qui s'y rattache. Fasciné, il convainc sa hiérarchie de le former et se révèle virtuose. Il a développé pour la maison plusieurs techniques de décor, notamment « l'art du popoté », issu d'une technique d'application de la laque née au XVIII^e siècle, qui permet d'obtenir, comme sur ce briquet, un effet nuagé.



ST. Dupont doit son nom à Simon Tissot-Dupont, qui crée son entreprise à Paris en 1872. Carrossier, puis fabricant de porte-documents de luxe, il s'oriente vers les bagages personnalisés et devient, en 1884, fournisseur des grands magasins du Louvre, carrefour des élégances parisiennes. Lucien et André, ses deux fils, reprennent la fabrique en 1919 et, pour faire face à la demande, la transfèrent à Faverges, berceau de la famille en Haute-Savoie, où elle se trouve encore. Les têtes couronnées, comme la reine du Danemark, sont clients de la maison Dupont. Lorsque le maharajah de Patiala commande en 1941 des minaudières en laque contenant chacune un briquet en or massif, les artisans maison réunissent leurs talents pour concevoir le premier briquet de luxe. Aujourd'hui, S.T. Dupont partage ses activités entre les briquets, les stylos, la maroquinerie, les accessoires de mode et les montres.

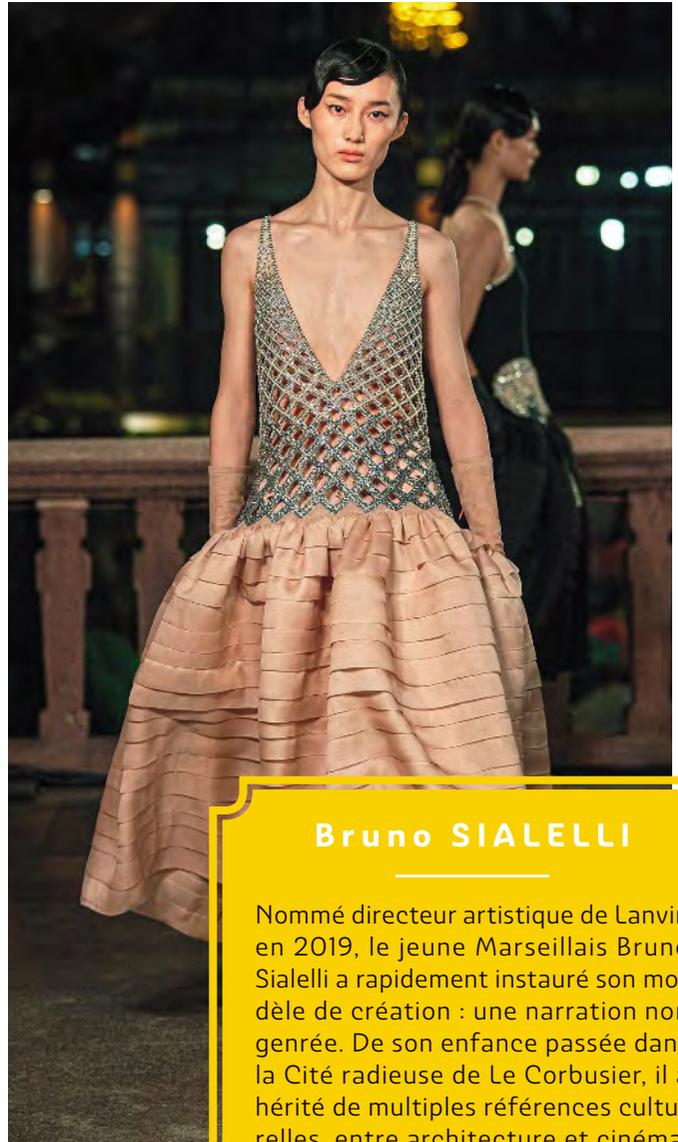
S.T. Dupont
PARIS



BRIQUET, COLLECTION ATELIER S.T. DUPONT, LAQUE POPOTÉE
S.T. DUPONT / PARIS



DÉFILÉ PRINTEMPS/ÉTÉ 2021
LANVIN / PARIS



Bruno SIALELLI

Nommé directeur artistique de Lanvin en 2019, le jeune Marseillais Bruno Sialelli a rapidement instauré son modèle de création : une narration non genrée. De son enfance passée dans la Cité radieuse de Le Corbusier, il a hérité de multiples références culturelles, entre architecture et cinéma. Chaque passage d'un défilé représente un personnage d'une histoire, totalement inventée ou inspirée par les archives de la Maison ou des films de la Nouvelle Vague française. Son énergie incarne précisément ce nouveau chapitre de l'histoire de la maison Lanvin.

Fondée en 1889, la maison Lanvin est la plus ancienne maison de couture française encore en activité. Visionnaire, sa créatrice Jeanne Lanvin se démarque alors par un style singulier, un univers d'élégance et de raffinement. Touche-à-tout, la couturière va au fur et à mesure développer les activités et lancera vingt-trois départements pour fournir chapeaux, prêt-à-porter pour toute la famille, haute couture, vêtements de sport, parfums et même de la décoration. Elle ouvre en 1923 sa propre usine de teinture dédiée à l'expérimentation chromatique et à sa couleur fétiche, le bleu. Éprise de culture, Jeanne Lanvin, s'entoure de jeunes talents dans de nombreux domaines artistiques, léguant un héritage culturel hors du commun. Aujourd'hui, fidèle à son histoire, Lanvin perpétue sa tradition esthétique à travers la vision moderne de Bruno Sialelli, son directeur artistique depuis janvier 2019.





FLACON DU PARFUM H24
PARFUMS HERMÈS / PARIS

Christine NAGEL

Scientifique de formation, issue de la faculté des sciences de Genève où elle a étudié la chimie organique, Christine Nagel n'est pas née dans le sérail de la parfumerie. L'une des rares femmes nez au monde est une amoureuse de peinture, particulièrement des compositions en contrastes colorés de Georges Seurat et Sonia Delaunay. Elle compose des parfums comme des tableaux. Pour elle, chaque matière est une couleur. Cette enthousiaste a déjà créé plusieurs parfums pour la maison, dont *Eau de Citron Noir* et *Galop*. 2021 est l'année d'*H24*, son portrait olfactif de l'idéal masculin contemporain. Christine Nagel est également à l'origine de l'odeur olfactive de la nouvelle ligne de la Beauté Hermès.



Créée en 1837 par Thierry Hermès, sellier-harnacheur soucieux du bel ouvrage et des belles matières, la maison Hermès s'est naturellement diversifiée au fil du temps vers les bagages et les articles de voyage, le prêt-à-porter, les arts de la table, les bijoux et les parfums. Dans ce domaine, l'univers d'Hermès, nourri de dépaysement et de belles matières, est particulièrement fertile à explorer. L'aventure olfactive maison a débuté en 1951 avec la célèbre *Eau d'Hermès*, composée par Edmond Roudnitska. La naissance de *Calèche*, créé par Guy Robert dix ans plus tard, confirme la place d'Hermès sur la scène de la parfumerie française. En 2004, la maison se dote d'un parfumeur exclusif, Jean Claude Ellena, pour poursuivre la composition du paysage parfumé typique d'Hermès. Christine Nagel lui succède en 2016.

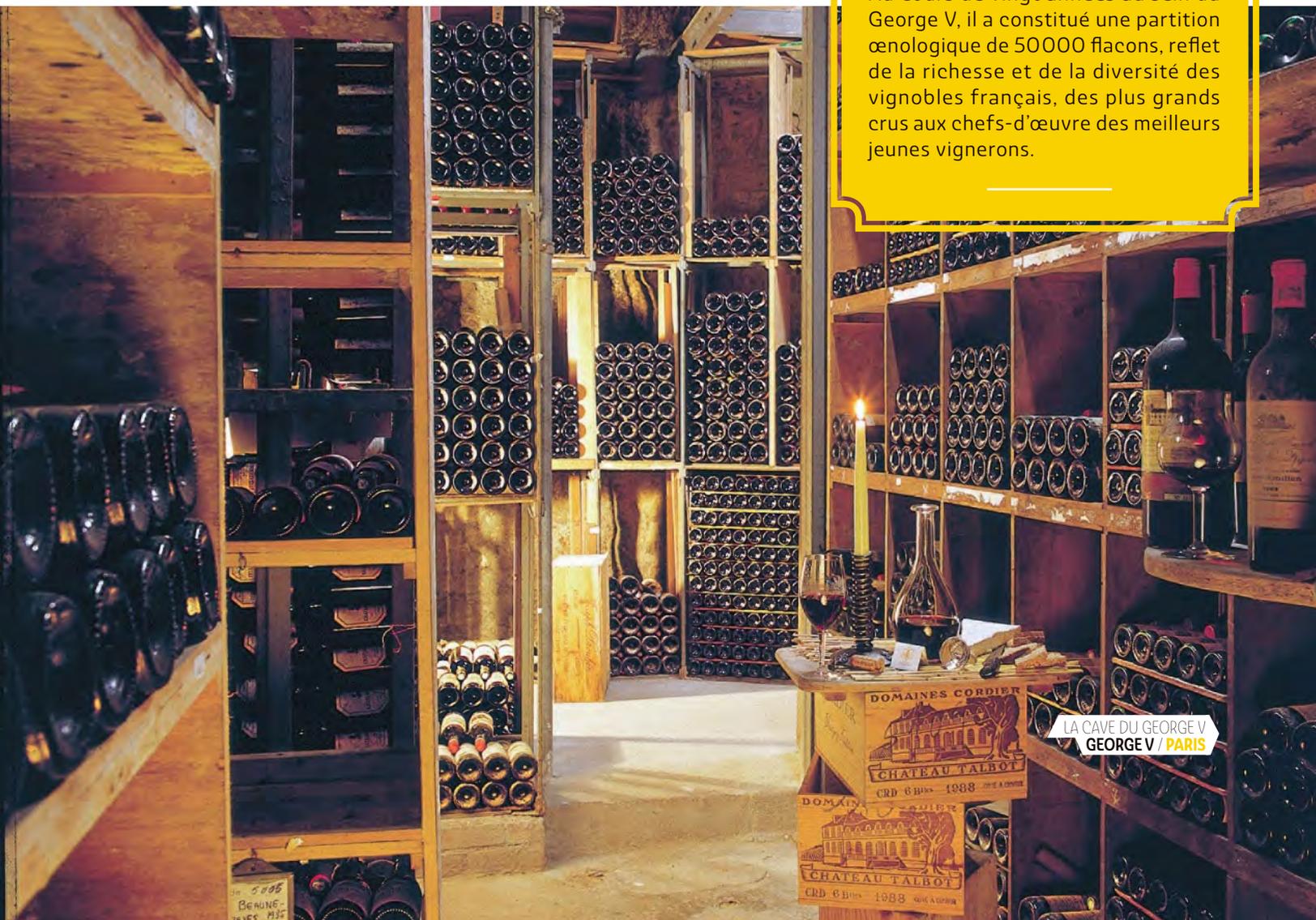


Commandé par l'homme d'affaires américain Joël Hillman et bâti dans un style Art déco majestueux par George Wybo, l'architecte du casino de Deauville, l'hôtel George V est inauguré en 1928. Il est baptisé en hommage au souverain britannique grand-père d'Elizabeth II. À son ouverture, les Américains descendus des paquebots transatlantiques constituent les deux tiers de sa clientèle. À la Libération de Paris, l'hôtel se transforme en quartier général d'Eisenhower, commandant en chef américain des troupes alliées. Depuis les années 1990, le George V est géré par la chaîne hôtelière Four Seasons Hotels & Resort. Il est l'un des plus célèbres palaces du monde, avec ses créations florales hors normes signées Jeff Leatham, son spa somptueux et ses 5 étoiles au *Guide Michelin* décrochées par ses trois restaurants : une pour *Le George*, une pour *L'Orangerie*, et trois pour *Le Cinq* sous la houlette du chef Christian Le Squer.



Éric BEAUMARD

La cave du George V est mythique depuis les débuts de l'hôtel. Durant la Seconde Guerre mondiale, elle fut murée afin que l'occupant ne mette pas la main sur ses grands crus. Elle est aujourd'hui le grand œuvre d'Éric Beaumard, sommelier de génie célèbre dans le monde entier, qui a remporté au fil des ans les concours de meilleur sommelier de France, puis d'Europe, et enfin le titre de vice-champion du monde de sommellerie. Au cours de vingt années au sein du George V, il a constitué une partition œnologique de 50000 flacons, reflet de la richesse et de la diversité des vignobles français, des plus grands crus aux chefs-d'œuvre des meilleurs jeunes vignerons.



LA CAVE DU GEORGE V
GEORGE V / PARIS



Sylvie ROMET

Sylvie Romet compte parmi les six Dames de table qui œuvrent pour la Maison. Elle travaille à ce poste depuis 1994 et a été distinguée en 2018 de l'ordre de chevalier des Arts et des Lettres. Barbichage, boudruchage, cachetage à la cire et nœuds, tous ses savoir-faire réclament dextérité, délicatesse et un œil redoutablement exigeant. Ces gestes emblématiques de la maison Guerlain révèlent les prouesses que l'on peut réaliser avec un simple fil, transformé par peignage en pompon ornamental ou encore, comme ici, disposé avec fermeté et élégance pour sceller hermétiquement un flacon aux abeilles d'or, héritier de celui créé en 1853 pour l'*Eau de Cologne impériale*.

En 1828, Pierre-François-Pascal Guerlain, médecin chimiste qui a toujours rêvé d'être parfumeur, ouvre une boutique rue de Rivoli et attire vite une clientèle prestigieuse. En 1853, il crée l'*Eau de Cologne impériale*, à l'occasion du mariage de Napoléon III avec Eugénie de Montijo. Conquise, l'Impératrice fait de Guerlain le « *parfumeur breveté de sa Majesté* ». Aujourd'hui célébrée aux quatre coins du monde, mère de dizaines de « jus » parmi les plus cultes de l'histoire de la parfumerie, la Maison élabore toujours ses parfums et produits de beauté en France et a reçu le label d'Entreprise du patrimoine vivant, réservé aux dépositaires de savoir-faire artisanaux rares. Parmi les gestes liés à l'histoire de Guerlain, ceux des « Dames de table », qui maîtrisent l'habillage manuel des flacons exceptionnels pour en faire des objets somptueux et uniques, sont particulièrement spectaculaires.

GUERLAIN
PARIS

FLACON AUX ABEILLES
GUERLAIN / PARIS





CAILLOU D'ASSAISONNEMENT
L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE / LES BAUX-DE-PROVENCE

Glenn VIEL

Dès son arrivée en 2015, Glenn Viel met en place une cuisine éco-responsable avec le développement d'un potager bio, de ruches, d'un verger et d'une ferme pédagogique. Il installe des séchoirs à tomates sur les terrasses et crée avec le boulanger un accord mets-pains pour chaque plat. Anciennement au *Plaza Athénée*, au *Meurice* et au *Cheval blanc*, il construit sa carte à partir de produits locaux, tandis que les arts de la table sont fabriqués par des artisans de la région. Breton d'origine, le chef se distingue également avec ses « cailloux d'assaisonnement ». Des produits déshydratés (concentrés de légumes ou de crustacés) pour remplacer avantageusement le sel. On attend avec impatience son prochain coup de génie...



Au cœur du massif des Alpilles, au pied de la cité des Baux-de-Provence, le domaine de Baumanière-les Baux-de-Provence est entretenu par la famille Charial depuis plus de soixante-quinze ans. Installé dans un élégant mas du XVII^e siècle, Baumanière incarne l'art de vivre en Provence. Autour d'un luxueux hôtel 5 étoiles et d'une institution gastronomique, ce lieu unique abrite une cave de plus de 50 000 bouteilles, dont le vin bio est produit par le propriétaire du domaine Jean-André Charial, un spa, trois piscines, un potager biologique et vingt hectares dédiés aux essences de la Méditerranée. Digne héritier d'un grand-père visionnaire Raymond Thuilier, Jean-André Charial continue de faire briller *L'Oustau de Baumanière*, le mythique restaurant gastronomique triplement étoilé, entre les mains du chef Glenn Viel. Une consécration complétée par la distinction Gastronomie durable, décernée par le *Guide Michelin*.



Louise TROTTER

Styliste dès 1990, Louise Trotter œuvre chez Lacoste depuis octobre 2018, après des collaborations avec différentes marques de prêt-à-porter reconnues à l'international. Avec la quarantaine de designers que cette Britannique dirige, elle supervise les collections et contrôle l'image de la marque au crocodile. Celui-ci est toujours bien présent, constitué ici d'un ensemble de logos historiques, sur sweat-shirt et polo surdimensionnés produits à 200 exemplaires. #CrocoCouture, réalisé avec la maison française Lemarié, est devenu un collector, à se transmettre de génération en génération.



COLLECTION #CROCOCOUTURE
LACOSTE / PARIS

En 1933, René Lacoste, champion français de tennis à la fin des années 1920 et retiré des courts, décide de créer un vêtement adapté à ce sport. Avec le bonnetier troyen André Gillier, il ose défier les conventions et impose les manches courtes. Autre coup de génie, le logo, clin d'œil au surnom que lui ont donné les journalistes : « crocodile », car il ne lâchait jamais son adversaire. Deux mille cinq cents aiguilles sont nécessaires à son tricotage qui accueille ensuite 1200 points de broderie. Longtemps blanc, le polo en jersey de fils de coton étroitement tissés attendra des années pour prendre des couleurs. Décliné ensuite en différentes versions, il s'entoure peu à peu de vêtements de sport, puis dans les années 1960, Lacoste développe la parfumerie et la maroquinerie. Juste après le lancement par René Lacoste de la première raquette de tennis en acier.

LACOSTE 

L'histoire de la maison Bollinger débute à l'orée du XIX^e siècle par une rencontre, celle d'un cadet de famille noble, Athanase de Villermont, vaillant militaire qui participa aux batailles d'indépendance des États-Unis, Joseph Bollinger, grand voyageur d'origine allemande formé au commerce des vins de Champagne, et Paul Renaudin, pur Champenois fasciné par l'univers du vin. Le 6 février 1829, la société Renaudin-Bollinger & Cie est créée. En 1837, Joseph Bollinger épouse Louise-Charlotte, fille d'Athanase de Villermont. Leurs fils prennent sa suite et depuis, leurs descendants sont toujours aux commandes de la maison. Bollinger est l'une des dernières maisons familiales de Champagne. Elle conserve vivante la tradition de la vinification sous bois : les raisins issus des meilleures parcelles sont vinifiés dans des tonneaux âgés de vingt ans en moyenne. Ces vins exceptionnels par leurs arômes et leur potentiel de vieillissement sont utilisés en assemblage dans toutes les cuvées maison.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



Gaël CHAUNUT

L'entretien et la réparation des quelque 4000 tonneaux maison sont assurés dans l'atelier de tonnellerie. Depuis décembre 2020, c'est Gaël Chanut, 37 ans, qui veille sur leurs destinées après un passage de témoin avec son prédécesseur, le tonnelier Denis Saint-Arroman. Bollinger est aujourd'hui la seule maison de champagne à employer un tonnelier à demeure. Formé par les Compagnons du devoir et titulaire d'un CAP tonnelier, Gaël Chanut officiait depuis 2003 à la tonnellerie de Champagne-Ardenne. Passionné par son métier et la technique de vieillissement sous bois, il pousse la précision jusqu'à fabriquer ses propres outils.



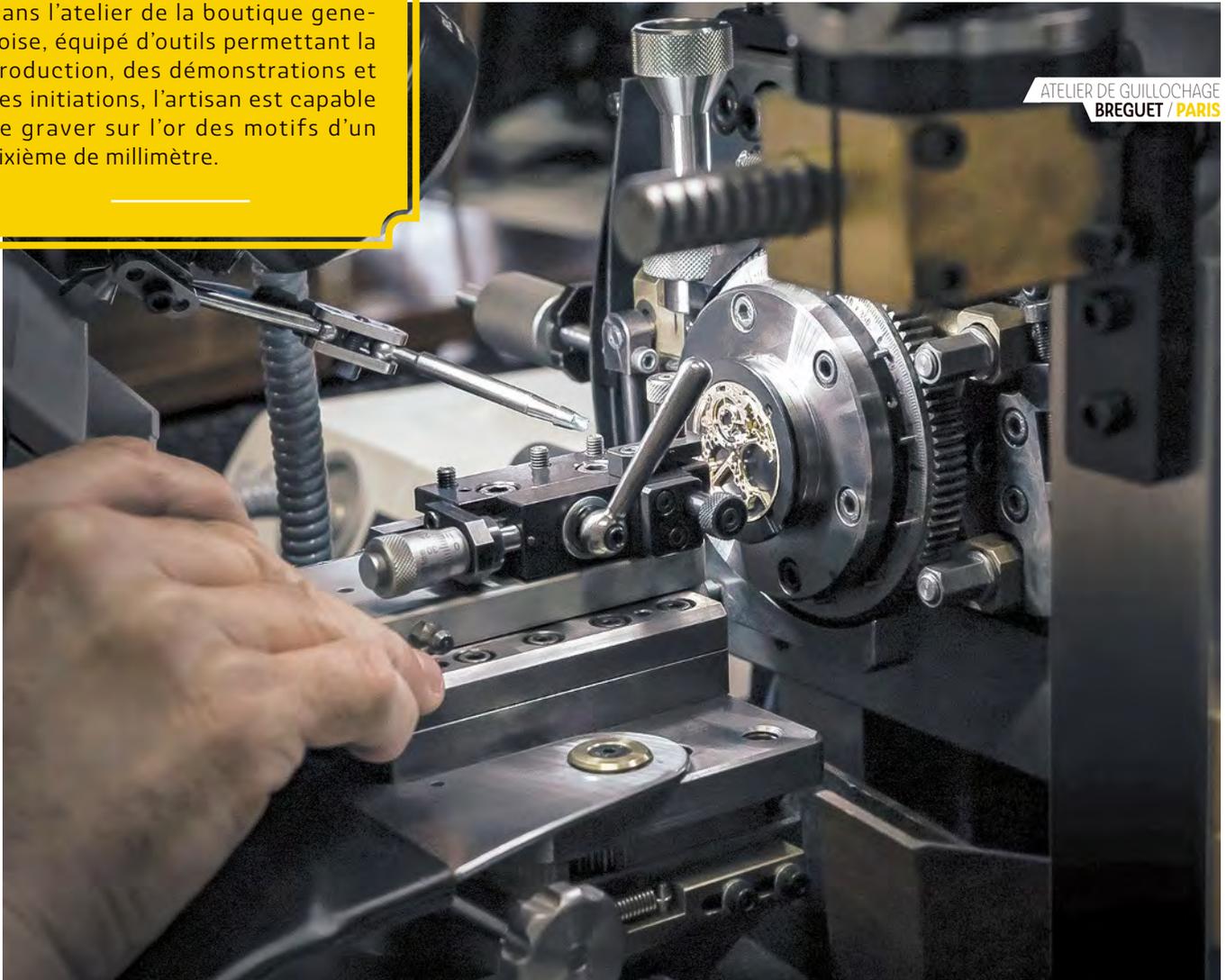
CUVÉE LA GRANDE ANNÉE, 2012
BOLLINGER / A.Y.



Guillaume BRAUD

Après une première expérience professionnelle en équipe nationale de ski de fond, ce natif d'un village frontalier avec la Vallée de Joux découvre en 2007 l'atelier de guillochage de la Manufacture Breguet. Saisissant l'opportunité d'apprendre les subtilités de ce métier, Guillaume Braud partage aujourd'hui son savoir-faire avec une vingtaine d'artisans guillocheurs. Dans l'atelier de la boutique genevoise, équipé d'outils permettant la production, des démonstrations et des initiations, l'artisan est capable de graver sur l'or des motifs d'un dixième de millimètre.

Dès sa création à Paris en 1775 par l'horloger suisse Abraham-Louis Breguet, la Maison s'impose comme l'une des plus renommées. Marie-Antoinette, puis Bonaparte appréciant déjà la virtuosité mécanique et esthétique. De nombreux garde-temps Breguet sont reconnaissables à leur cadran finement guilloché à la main depuis 1786. Véritable signe distinctif de la Maison, ce geste artisanal évolue avec les décennies à travers des modèles emblématiques. Gardienne de ce patrimoine, la Manufacture acquiert d'anciens tours à guilocher et les restaure. Certains sont ensuite mis en scène dans ses boutiques à travers le monde. Le plus ancien date de 1820 et trône au 6 place Vendôme à Paris, au cœur d'un ensemble exceptionnel de montres de collection, de documents et d'objets relatifs à l'histoire de Breguet.





LAMPE COMÈTE
LIAIGRE / PARIS

Hadrien FRANCILLON

Diplômé de l'École Boulle, compagnon du devoir, Hadrien Francillon est dessinateur-projeteur et monte en bronze chez Liaigre depuis 2020. Ses études et son expérience professionnelle l'ont déjà mené entre autres à Versailles pour la réalisation des nouvelles grilles en 2007 ou au château de Fontainebleau pour la restauration et la pose de garde-corps. Il a aussi travaillé pour les grands décorateurs Jacques Garcia, Jacques Grange et Peter Marino. Chez Liaigre, il vient de développer la lampe *Comète*, œuvre ultramoderne de métal et albâtre, sobre compagne d'*Arpège*, le premier canapé modulable de la maison.

« Un grand minimaliste » : ainsi le *Wall Street Journal* a-t-il un jour qualifié le designer et architecte d'intérieur Christian Liaigre, disparu en septembre 2020. Fondateur en 1985 de la maison à laquelle il donne son nom, ce diplômé des Beaux-Arts et des Arts décoratifs impose sa conception de la décoration intérieure, une élégance toute en lignes pures et précises, sans fioritures mais indissociable de matières nobles tels le bois, le bronze ou le cuir. Il conquiert les esthètes du monde entier, parmi eux Karl Lagerfeld ou Calvin Klein, et replace les artisans d'art, ébénistes, marbriers, selliers, bronziers ou laqueurs au cœur du design contemporain. À la présidence de Liaigre depuis 2009, Christophe Caillaud, autrefois dirigeant de Jean Paul Gaultier, conduit désormais le développement de la marque, tandis que Frauke Meyer, directrice artistique, préside aux destinées créatives de la maison. Celle-ci poursuit dans le même esprit d'épure luxueuse ces aménagements aux quatre coins du monde, résidences privées, hôtels ou encore yachts.

LIAIGRE



Christopher EBERHART

Saint-Louis compte de nombreux Meilleurs Ouvriers de France. Christopher Eberhart, maître tailleur, est l'un des plus jeunes, couronné en 2018. Depuis 2017, il est chef d'équipe taille et réparation grandes pièces. Ce passionné natif de Sarreguemines, entré presque par hasard en 2005 à l'atelier de taille après un simple essai très concluant, aime les défis des tailles complexes. Sa virtuosité et son sens artistique lui permettent de réaliser entre autres le centre de table *Comète*, pièce unique où les tailleurs révèlent sans modèle ni guide sous la meule, dans la couleur du cristal, des réseaux d'astres imaginaires.



CENTRE DE TABLE COMÈTE
CRISTALLERIES DE SAINT-LOUIS / SAINT-LOUIS-LES-BITCHE

La plus ancienne cristallerie d'Europe continentale s'installe au pays de Bitche, dans les Vosges, à la fin du XVI^e siècle. Dans ses forêts, on trouve tout ce qu'il faut pour travailler le verre : du bois comme combustible, du sable extrait des cours d'eau et des fougères pour la potasse. En 1781, l'établissement prend le titre de Cristalleries royales de Saint-Louis. Au fil du XIX^e siècle, elle développe ses savoir-faire en soufflage, gravure ou taille. De luxueux classiques des arts de la table français voient le jour, comme les verres *Trianon* en 1835 ou *Tommy* en 1928, sous influence du style Art déco. Saint-Louis appartient depuis 1995 au groupe Hermès et poursuit sa saga cristallière, entre verres, vases, coupes ou lustres et ses collaborations avec des designers tels que Hervé van der Straeten, Paola Navone, Noé Duchaufour-Lawrance ou Philippine Lemaire.

ST LOUIS

En 1968, Irène Leroux reprend le magasin de ses parents dédié aux vêtements de loisirs. Elle a l'idée de créer et de vendre toute l'année, pas seulement en été, des maillots de bain débarrassés de leur armature.

Elle dessine des pièces simplifiées en Peau douce qui mettent en valeur les silhouettes. Irène Leroux ose des bikinis dépareillés, puis étoffe sa collection avec des draps de bain, le *beachwear* et, à la fin des années 1990, de la lingerie grâce à un studio de création intégré. Pour garantir une qualité irréprochable à ses produits, la maison travaille avec les meilleurs fournisseurs de soie de Lyon, de dentelles de Calais... Sa vaste palette de teintes, dont le mer Azur (ici sur le maillot Cassiopé), coloris phare de l'été 2021, est aussi déclinée en version *activewear*, ou « prêt-à-sporter ». Eres appartient à Chanel depuis 1996.

ERES



Solange GIRAND-FONTANA

En vingt-huit ans de maison, Solange Girand-Fontana, responsable d'atelier, a contribué à l'aboutissement de plus d'une centaine de collections de maillots de bain et de lingerie. Véritable experte de la corseterie, la couturière maîtrise les techniques de montage de chaque modèle et dompte les matières les plus diverses. Bords en dentelles du Puy au fuseau et autres mailles italiennes, il faut parfois travailler ensemble une dizaine de textures et fournitures discrètement cachées à l'intérieur du produit. Une délicatesse récompensée l'été dernier par son titre de chevalier des Arts et des Lettres.



MAILLOT DE BAIN CASSIOPÉ
ERES / PARIS



Angelo MUSA

Son ingrédient préféré ? La vanille, mais sans renier le chocolat ! Il pense que c'est son dessert « 100 % vanille » qui a séduit Alain Ducasse, venu le chercher. Détenteur de la Coupe du monde 2003, dans l'équipe de France de pâtisserie, puis Meilleur Ouvrier de France en 2007, Angelo Musa avoue un faible pour le Paris-Brest qu'il a revisité. Nancéen aux racines italiennes, c'est également un inconditionnel du café, « *j'en consomme beaucoup et je le travaille avec une affection particulière* ». Chocolat, épices, agrumes, herbes... finalement tout l'inspire.

I nauguré le même jour que son voisin le Théâtre des Champs-Élysées, en 1913, le *Plaza Athénée* est l'un des palaces les plus courus de la capitale. Pendant les années folles, sa superficie est doublée, et un restaurant, le *Relais Plaza*, est créé en 1936. Le chef multi-étoilé Alain Ducasse a installé son restaurant haute cuisine dans un décor signé Patrick Jouin et Sanjit Manku. Il obtient en 2001 ses 3 étoiles. Le restaurant s'ouvre sur un patio à la belle architecture haussmannienne, laquelle fait toujours autant d'effet avenue Montaigne avec ses balcons en fer forgé et ses stores rouges aux fenêtres, la même couleur que les immeubles géraniums écarlates. On peut depuis quelques années déjeuner en terrasse.



LE 100 % VANILLE
PLAZA ATHÉNÉE / PARIS





ÉDITION CRISTAL
MAISON FRANCIS KURKDJIAN / PARIS

Francis KURKDJIAN

Aujourd'hui Parfumeur et Directeur artistique de la Maison Francis Kurkdjian, il entre en 1990 à l'ISIPCA, l'École internationale de la parfumerie de Versailles. À peine diplômé, Francis Kurkdjian crée le premier parfum pour homme de Jean Paul Gaultier, *Le Mâle*, un des best-sellers de la planète. Suivront vingt ans de créations pour les autres, dont Narciso Rodriguez ou encore Burberry... En 2001, il innove en ouvrant son propre atelier de création de parfums sur mesure. Visionnaire, il développe des collaborations originales, comme le parfum *Baccarat Rouge 540* et des installations olfactives éphémères en France (château de Versailles) et à l'international (Shanghai, Milan).

Née en 2009 de la rencontre de Francis Kurkdjian, créateur de parfums de renom à l'origine de nombreux succès, et de Marc Chaya, co-fondateur et président de la Maison, la première adresse parisienne située dans le 1^{er} connaît vite l'engouement des amateurs de fragrances singulières, exigeants sur les matières premières qui les composent. Ici, on parle de vestiaire olfactif dont chacune des fragrances dévoile une facette de notre personnalité. Même concept pour les bougies parfumées, l'une traduit son appartement parisien, une autre *Les Tamaris*, la villa des vacances du Sud-Ouest, ou bien *Anouche*, qui rappelle la maison de sa grand-mère... « *L'inspiration est la part invisible de la création* », se réjouit le parfumeur-maison. Ses collaborations artistiques le prouvent, à l'instar de l'odeur de l'argent pour Sophie Calle ou encore celle du sang pour le Syrien Hratch Arbach.

Maison
Francis Kurkdjian
Paris





Jocelyne RATINAUD

D'abord décalqueuse, dès sa sortie de l'École d'arts appliqués de décor sur porcelaine à Limoges, Jocelyne Ratinaud, la doyenne de la manufacture, excelle désormais dans toutes les étapes du décor sur porcelaine. En quarante-cinq ans de maison, ses doigts de fée ont réalisé maints décors, mais si elle devait n'en retenir qu'un, qui révèle toutes les techniques et l'excellence qui font la renommée de Robert Haviland & C. Parlon, il s'agirait sans nul doute du décor *Dynasty*. Très luxueux, il requiert plus d'une dizaine d'opérations, dont la pose de chromo, l'incrustation, la peinture à l'or brillant ou platine et plusieurs cuissons.



ASSIETTE DYNASTY
ROBERT HAVILAND & C. PARLON / LIMOGES

Robert Haviland, fort d'un esprit novateur, fonde sa manufacture de porcelaine à Limoges en 1924, alors qu'il vient de fêter ses vingt-sept ans. Ses services de table sont choisis par les plus grands palaces, les ambassades de France, l'Hôtel Matignon et les palais royaux d'Espagne, du Maroc ou des Émirats arabes unis. Une clientèle prestigieuse séduite par les techniques de décor sur porcelaine comme la chromolithographie (ou décalcomanie), la peinture à la main et le filage ainsi que l'incrustation et le sablage. Le décor signature de la maison est sans nul doute l'incrustation, l'art de graver un décor directement dans l'émail pour être ensuite mis en valeur par de la poudre d'or ou de platine. Après cuisson et sablage, le décor est ensuite poli et bruni afin de lui donner un éclat incomparable, obtenu grâce à un savoir-faire manuel exceptionnel.



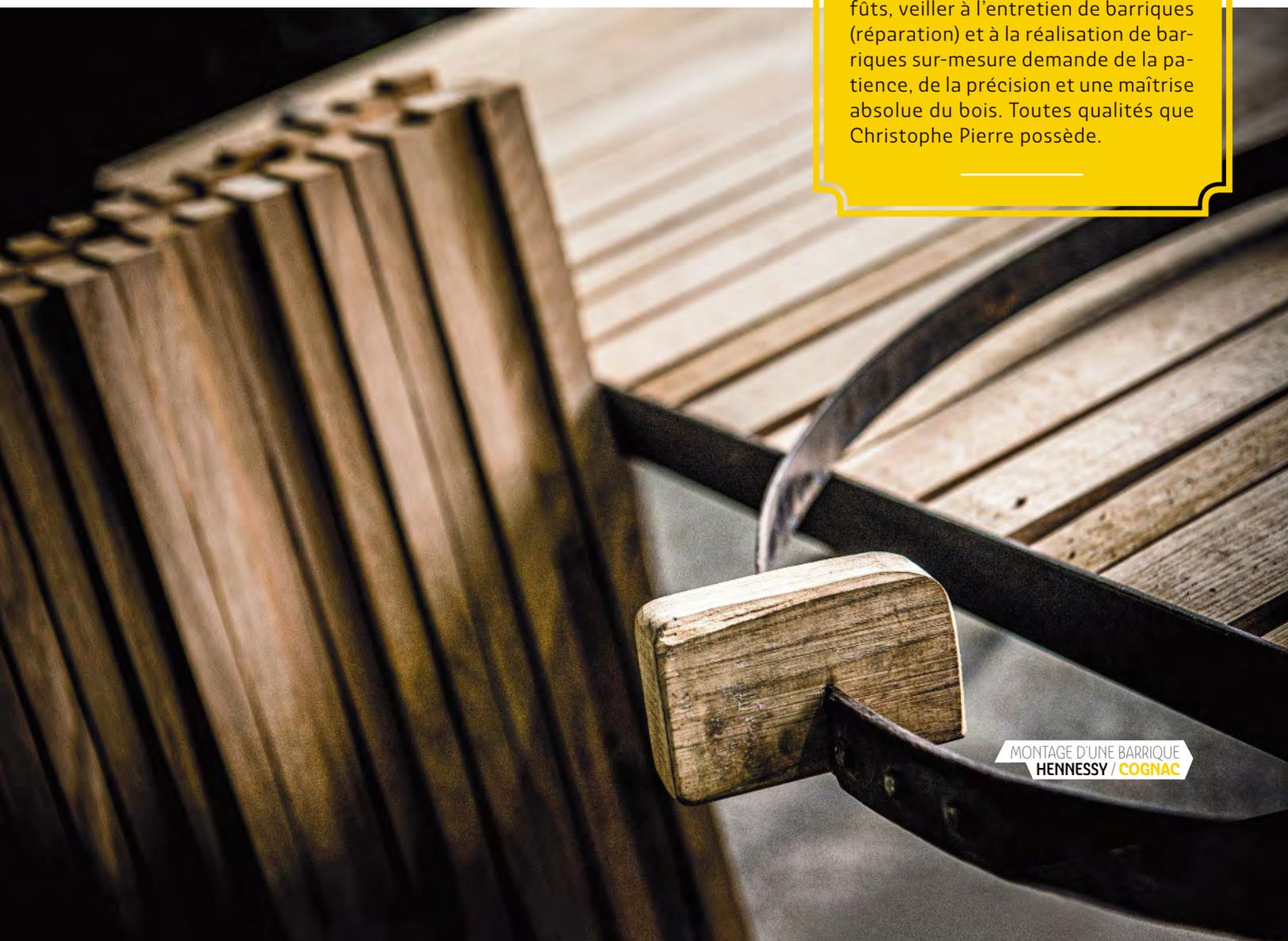
ROBERT HAVILAND & C. PARLON
Manufacture de porcelaines - France

Première maison de cognac, Hennessy est aujourd'hui présente dans plus de 160 pays. C'est un officier irlandais au service du roi de France, Richard Hennessy, qui fonda la maison à laquelle il donna son nom en 1765 à Cognac. Huit générations de Hennessy plus tard, la première marque de spiritueux premium au monde élabore toujours ses cognacs exclusivement à partir d'eaux-de-vie issues des quatre grands crus de l'AOC : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies et Fins Bois. Au cœur de la Charente, ses partenaires - 1600 viticulteurs, des bouilleurs de cru et des distillateurs - ont tous adopté des pratiques durables, respectueuses de l'homme et de l'environnement. Les fûts, dont les secrets de fabrication restent bien gardés, sont en partie réalisés par les artisans tonneliers de la Maison Hennessy. Ils en perpétuent le façonnage depuis 1802.



Christophe PIERRE

« Ça n'est pas l'enveloppe extérieure qui fait la beauté du travail, c'est la façon de l'aborder. » C'est avec ces mots que Christophe Pierre, artisan tonnelier au sein de la Maison Hennessy, lève le voile sur les contours de son métier. Né en 1972 à Cognac dans une famille de tonneliers, il a très tôt conscience que ce savoir-faire se transmet de génération en génération. Construire certains nouveaux fûts, veiller à l'entretien de barriques (réparation) et à la réalisation de barriques sur-mesure demande de la patience, de la précision et une maîtrise absolue du bois. Toutes qualités que Christophe Pierre possède.



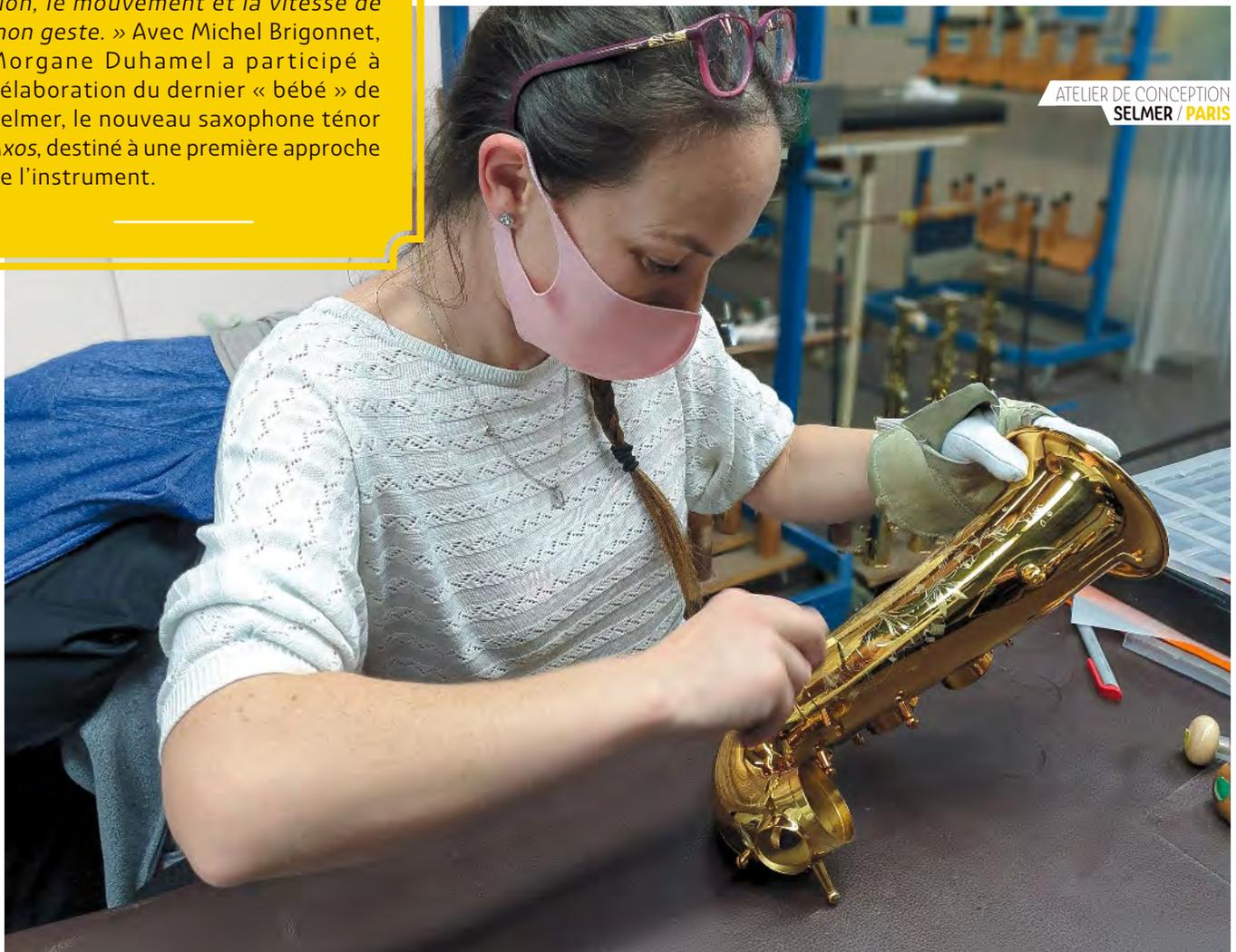
MONTAGE D'UNE BARRIQUE
HENNESSY / COGNAC



Morgane DUHAMEL

Morgane Duhamel, maître graveur, ajoute à la magie des saxophones Selmer le charme de décors gravés à la main. Formée par Michel Brigonnet, figure des ateliers de Mantes-la-Ville, avec trente-deux ans de maison, elle sublime le métal avec des techniques proches de la ciselure « *En fonction des motifs et de la zone à graver sur l'instrument, j'utilise une vingtaine d'outils différents, adaptant la pression, le mouvement et la vitesse de mon geste.* » Avec Michel Brigonnet, Morgane Duhamel a participé à l'élaboration du dernier « bébé » de Selmer, le nouveau saxophone ténor Axos, destiné à une première approche de l'instrument.

Pour les instruments à vent, la référence mondiale demeure la fabrication française, et la maison Selmer, spécialiste du saxophone, illustre parfaitement cette reconnaissance d'un savoir-faire français ancestral, transmis de génération en génération. L'entreprise a été fondée en 1885 par le clarinettiste Henri Selmer, qui joua à l'Opéra de Paris et à la Garde républicaine, et son frère Alexandre Selmer, lui aussi clarinettiste de talent, mais aux États-Unis, où il se produisit notamment au Philharmonique de New York, sous la direction de Gustav Mahler. La maison Selmer fabrique depuis 1919, dans ses ateliers de Mantes-la-Ville, des clarinettes et des saxophones. Elle a repris à Paris en 1929 les ateliers d'Adolphe Sax, l'inventeur du saxophone et tissé des liens avec les plus grands saxophonistes de jazz de l'histoire : John Coltrane, Stan Getz, Kenny Garrett ou Steve Coleman. Dans l'univers du saxophone, Selmer est un mythe.



SAC ANTIGONA SOFT
GIVENCHY / PARIS



Villy FORCONI

Responsable du domaine Modélisation et Prototype chez Fendi en 2012, il poursuit son expérience au sein du groupe LVMH chez Givenchy depuis 2018. À la tête du pôle industrialisation technique de la maroquinerie, Villy Forconi a supervisé toutes les métamorphoses de l'*Antigona Soft*, it-bag qui célèbre les dix ans de la ligne de sacs iconiques imaginée par la marque. Le nouvel *Antigona*, revu par Matthew M. Williams, est façonné dans un cuir box. Il fait entrer ce sac iconique dans une nouvelle ère avec une version amplifiée de son caractéristique patch pentagonal et deux signatures, un 4G à l'avant du sac et une inscription Givenchy à l'arrière.

Dès ses débuts, en 1952, Hubert de Givenchy est reconnu comme un talent exceptionnel, en particulier pour la modernité de ses robes du soir. Tout comme ses tailleurs et ses robes de cocktail, elles représentent le summum du chic, mettant l'accent sur la silhouette.

Tout le monde se souvient de la fameuse robe fourreau noire avec découpes minimalistes dans le dos portée par Audrey Hepburn, l'égérie du couturier pendant près de quarante ans, dans le film *Breakfast at Tiffany's*. On retrouve la même grammaire au gré des différents directeurs artistiques qui suivront son départ de l'entreprise, en 1988. Nommé l'été dernier, Matthew M. Williams s'est déjà distingué. Sa réinterprétation de l'*Antigona*, le sac culte de la griffe française, témoigne des expérimentations matérielles et techniques pour lesquelles ce créateur américain est reconnu.

GIVENCHY





Joaquin JIMENEZ

Il est dans les poches de tous les Français ! Joaquin Jimenez, directeur de la création artistique et Graveur général de la Monnaie de Paris est également officier des Arts et des Lettres et a obtenu de nombreux prix Coty (Coin of the Year) et du Lifetime Achievement Award. Il crée sa première monnaie circulante en 1986 pour une pièce *Coq et Marianne* et remporte en 2000 le concours pour l'avvers des pièces de 1 euro et 2 euros. Il est l'auteur de nombreuses éditions monétaires contemporaines et notamment de la dernière collection *Natures de France, Laurier*.



COLLECTION NATURES DE FRANCE. LAURIER
MONNAIE DE PARIS / PARIS

C'est la plus vieille entreprise du monde, fondée en 864 pour battre monnaie. Depuis 1775, la Monnaie de Paris est installée au 11 quai de Conti, en bordure de Seine. Ce n'est pas seulement un joyau de l'architecture néoclassique, c'est un endroit unique comprenant un palais et, adossé à lui, une manufacture dans laquelle travaillent encore cent cinquante ouvriers. Avec ses différentes facettes, la Monnaie de Paris propose de multiples expériences, mêlant un musée dédié à l'art du métal où les visiteurs peuvent découvrir les ateliers de la manufacture mais aussi des expositions. Pour les gastronomes, il faut gravir les marches d'un escalier monumental avant de découvrir l'écrin du restaurant triplement étoilé du chef Guy Savoy. La Monnaie de Paris est un lieu multiple et exigeant qui cultive depuis douze siècles une haute tradition dans les métiers d'arts liés au métal.



Les Arts décoratifs ont été créés à Paris il y a plus de cent cinquante ans dans le sillage des Expositions universelles par des collectionneurs, des industriels et des artisans soucieux de la qualité des objets de la vie quotidienne. Il s'agissait de promouvoir la création française, surtout face à la concurrence britannique. L'institution est constituée d'une bibliothèque spécialisée, de lieux d'enseignement, du musée des Arts décoratifs et du musée Nissim de Camondo. Le premier, situé dans le palais du Louvre, organise des expositions phares et présente un panorama de l'histoire du meuble, du verre, de la céramique, de l'orfèvrerie, du bijou, du design, du textile et de la mode, du graphisme et de la publicité. La notion de décor y est fondamentale, à travers le rapport à l'architecture intérieure, l'ornement, les techniques et les métiers d'art. Le musée Camondo, hôtel particulier en bordure du parc Monceau, est entièrement dédié au XVIII^e siècle.

MAU



Myriam TEISSIER

Myriam Teissier est chargée de conservation préventive pour les collections mode au musée des Arts décoratifs depuis 2006. Formée à la couture et au moulage, elle juge un mannequinage réussi « *lorsqu'une émotion semble habiter le vêtement* ». Pour le présenter fidèlement, elle a recours à un arsenal de techniques, comme garnir savamment d'ouate de polyester, comme on sculpte, le buste de présentation pour retrouver précisément les volumes d'un corps, ou encore, poser sur le costume lui-même, par exemple, un pan de tulle sous une traîne pour théâtraliser son mouvement ou une fine toile pour soutenir un pied de col.



DANS L'ATELIER DE RESTAURATION ET DE CONSERVATION DES TEXTILES
LES ARTS DÉCORATIFS / PARIS



Corinne CROUY

Depuis plus de vingt-cinq ans, Corinne Crouy est modiste au service de l'Opéra national de Paris. Elle a débuté sa formation à Rouen avant de se perfectionner à Paris chez le modiste Jean Barthet, au service des défilés de haute couture de Kenzo ou Jean-Louis Scherrer. À l'Opéra, elle réalise des chapeaux, ou tout autre ornement de tête qui vient compléter le costume de l'artiste, toujours employé pour accentuer le tempérament du personnage. Elle respecte les vœux du costumier, la cohérence avec le reste de la silhouette et le jeu de scène, comme le ressenti de l'artiste. Dessiné par le styliste Hervé Pierre, ce chapeau en paille naturelle ancienne est porté par l'héroïne du *Parc* (1994) du chorégraphe Angelin Preljocaj.

L'Opéra national de Paris, l'héritier de l'Académie d'opéra créée en 1669 par Louis XIV, est devenu en 1672 l'Académie royale de Musique. À cette même date, la danse est officialisée comme un art de la scène et non plus comme une pratique de courtisans. D'abord installé Salle du Jeu de paume de la Bouteille, rive gauche, l'Opéra a occupé plusieurs salles à Paris à travers les siècles, jusqu'à celle conçue par Charles Garnier et inaugurée le 5 janvier 1875 : le Palais Garnier, place de l'Opéra. Le 13 juillet 1989, pour le bicentenaire de la Révolution française, le président François Mitterrand inaugurerait l'Opéra Bastille, le deuxième théâtre souhaité pour l'institution. L'Opéra national de Paris est dépositaire d'un large patrimoine : musique, ballet, chant et artisanat d'art pour servir la fabrique du spectacle. Sa mission est de faire vivre son héritage, dans une optique de création et de transmission.

OPÉRA
NATIONAL
DE PARIS

DANS L'ATELIER DE MODISTE
OPÉRA NATIONAL DE PARIS / PARIS





VASE GRAND CHARPIN
MANUFACTURE DE SÈVRES / SÈVRES

Marie-Milène MALANDAIN

Technicienne d'art à l'atelier du grand coulage de la Manufacture, Marie-Milène Malandain réalise actuellement des vases *Grand Charpin*, forme créée par le designer Pierre Charpin, destinée à être décorée par des artistes contemporains. Elle a rejoint les équipes de la Manufacture en 2009 et transmet son savoir-faire aux jeunes générations. L'atelier du grand coulage fabrique principalement des vases en porcelaine, par coulage de barbotine, une porcelaine liquide, dans un moule. Une fois la pièce démoulée, elle est taillée dans la masse à sec sur le tour en rotation, suivant le dessin technique de la pièce.

En 1756, la manufacture de porcelaine de Vincennes, créée en 1740 et en plein essor, est délocalisée à Sèvres sur un site plus vaste, à l'initiative de madame de Pompadour, grande protectrice des arts français. Situé en bordure du Domaine royal de Saint-Cloud et à portée de carrosse du somptueux château de Bellevue, à Meudon, ce site enchanteur en bordure de Seine est encore aujourd'hui un fleuron du patrimoine français autant qu'un lieu de création. Il réunit la Manufacture de porcelaine et le Musée national de céramique. Dans les vingt-sept ateliers de la manufacture, on perpétue la réalisation des modèles d'arts de la table, de vases et autres d'objets d'art créés depuis le XVIII^e, mais on invente aussi chaque année des formes et des couleurs nouvelles grâce à des collaborations avec des artistes et designers, comme Kristin McKirdy, Lionel Estève, Julio Le Parc ou matali crasset.





COPIE D'UN BUSTE DE MARIE ANNE FALCONET
MUSÉE DU LOUVRE / PARIS

Katia DREGHI

Depuis quatorze ans, Katia Dreghi est technicienne d'art dans le service des ateliers muséographiques-métiers d'art au sein de la direction de la médiation et de la programmation culturelle au musée du Louvre. « *Chaque mission est unique, la routine est de fait impossible.* » En témoigne sa proposition de copie d'un buste de Marie Anne Falconet qui sera le point de départ de deux autres bustes fabriqués en marbre et en bois par les ateliers de marbrerie et d'encadrement dorure, pour le projet de la galerie multi-sensorielle. Ce projet devrait voir le jour début 2022 au musée du Louvre.



L'histoire du Louvre commence vers 1190 avec la décision prise par Philippe Auguste d'ériger une enceinte fortifiée et un château pour protéger Paris. Longtemps siège du pouvoir, cette demeure royale, qui hébergea également les chefs d'État français jusqu'en 1870, est aussi l'un des grands théâtres où se sont jouées l'histoire de Paris et celle de la France. Le Grand Louvre, voulu par le président François Mitterrand, marque le triomphe du musée. Au cœur de la cour Napoléon, la pyramide de verre, créée par leoh Ming Pei en 1989, jouera un rôle fort de signal urbain. Par la richesse de ses collections (huit départements de conservation, le musée Delacroix et le Louvre Lens), le musée du Louvre regroupe treize ateliers muséographiques, soit environ 120 personnes issues des métiers d'art, qui répondent au quotidien aux sollicitations de l'ensemble des départements scientifiques de conservation.

LOUVRE

Classé au Patrimoine mondial de l'humanité, ancienne résidence royale et musée, le château de Versailles est également un palais national où siège le congrès du Parlement. Outre les trois demeures historiques que sont le château, le Grand Trianon et le Petit Trianon, Versailles comporte un grand jardin baroque dessiné par André Le Nôtre, les jardins de Trianon et le hameau de Marie-Antoinette. Véritable livre d'histoire de France du XVII^e siècle à nos jours, l'ancienne résidence royale est le symbole de l'art de vivre à la française et des savoir-faire d'excellence. Fortes de plus de 60 000 œuvres, les collections couvrent de très larges domaines. Au quotidien, c'est une quinzaine d'artisans d'art qui travaillent à leur préservation dans le respect des techniques traditionnelles. Versailles conserve dans sa structure des ateliers comme l'ébénisterie, la dorure, la tapisserie et la fontainerie.

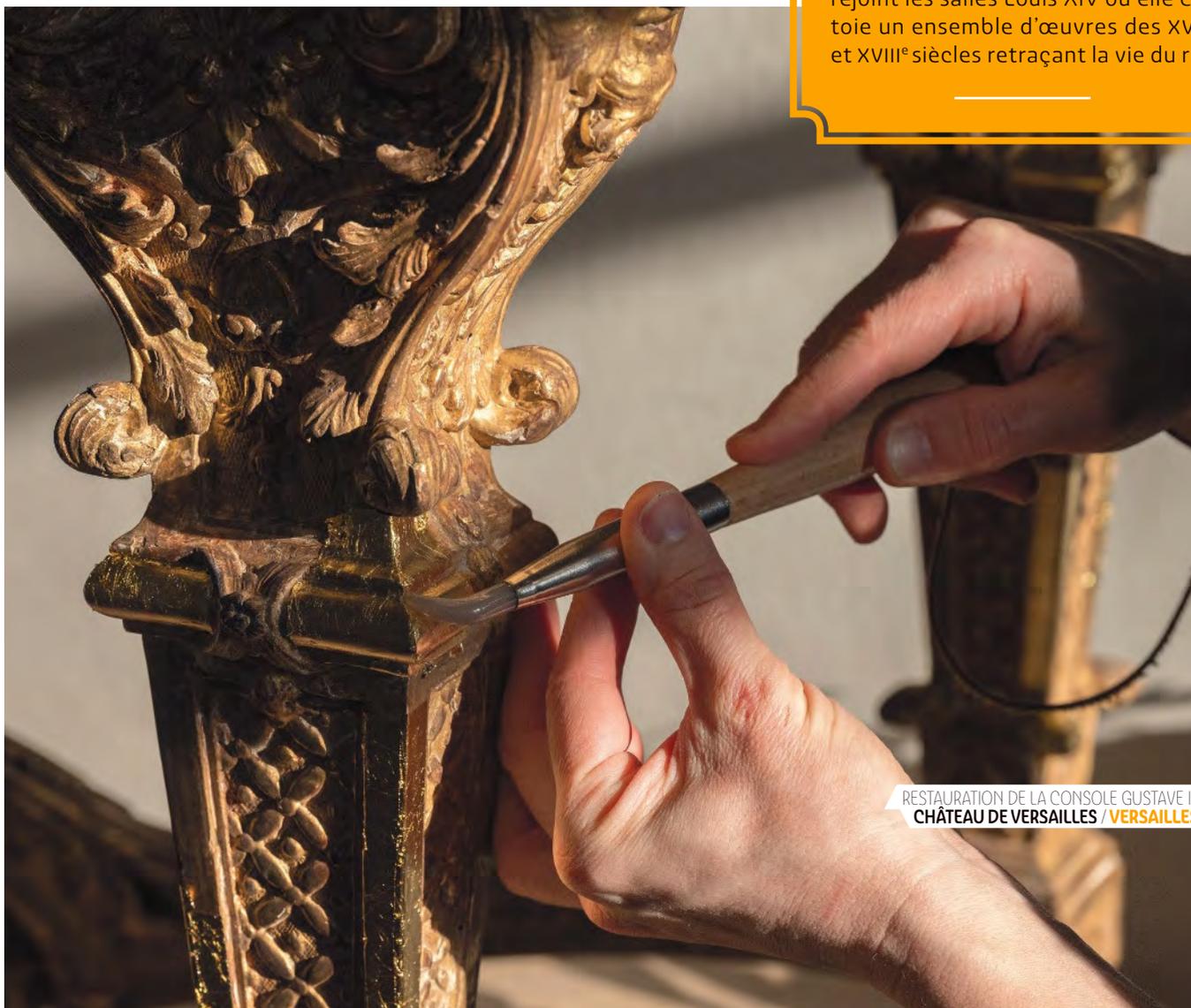


CHÂTEAU DE VERSAILLES



Céline BLONDEL

Pour Céline Blondel, responsable de l'atelier de dorure au château de Versailles, le secret d'une restauration réussie consiste, face aux lacunes, à résister à la tentation du geste trop lourd. « *Il faut être subtile, ne pas être trop interventionniste* », dit-elle. Placée sous la responsabilité des conservateurs, elle est en charge de restaurer les cadres et le mobilier des collections permanentes. Après un an au sein de l'atelier, cette console a rejoint les salles Louis XIV où elle côtoie un ensemble d'œuvres des XVII^e et XVIII^e siècles retraçant la vie du roi.



RESTAURATION DE LA CONSOLE GUSTAVE III
CHÂTEAU DE VERSAILLES / VERSAILLES



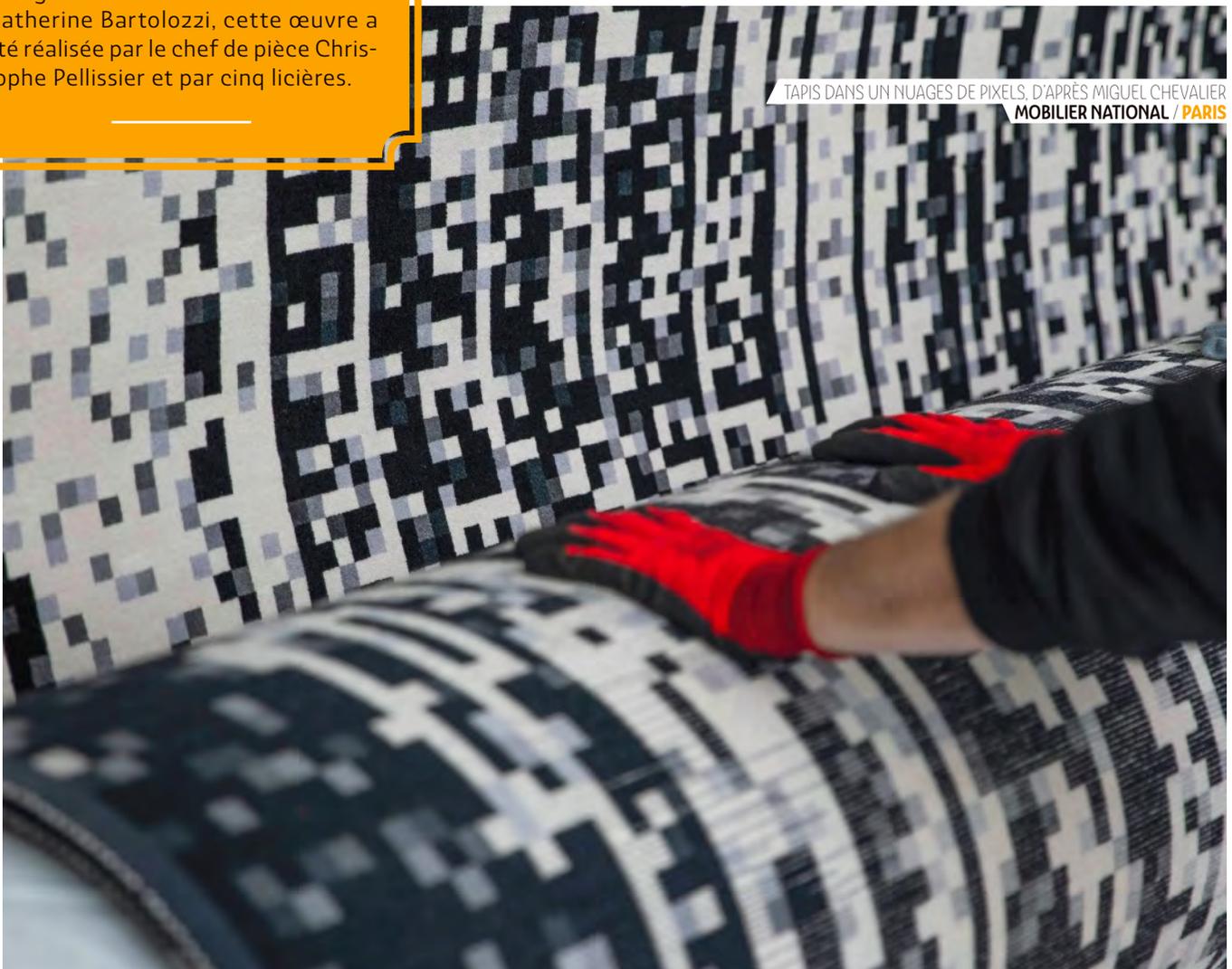
Miguel CHEVALIER

Né au Mexique en 1959, Miguel Chevalier est un artiste français de l'art numérique et virtuel. Depuis 1978, il utilise l'informatique comme moyen d'expression dans le champ des arts plastiques. Le tapis, intitulé *Dans un nuage de pixels* d'après Miguel Chevalier, est le dernier-né de la manufacture de la Savonnerie. Il fait partie d'un ensemble mobilier de A+A Cooren Design studio. Sous la direction de Catherine Bartolozzi, cette œuvre a été réalisée par le chef de pièce Christophe Pellissier et par cinq licières.

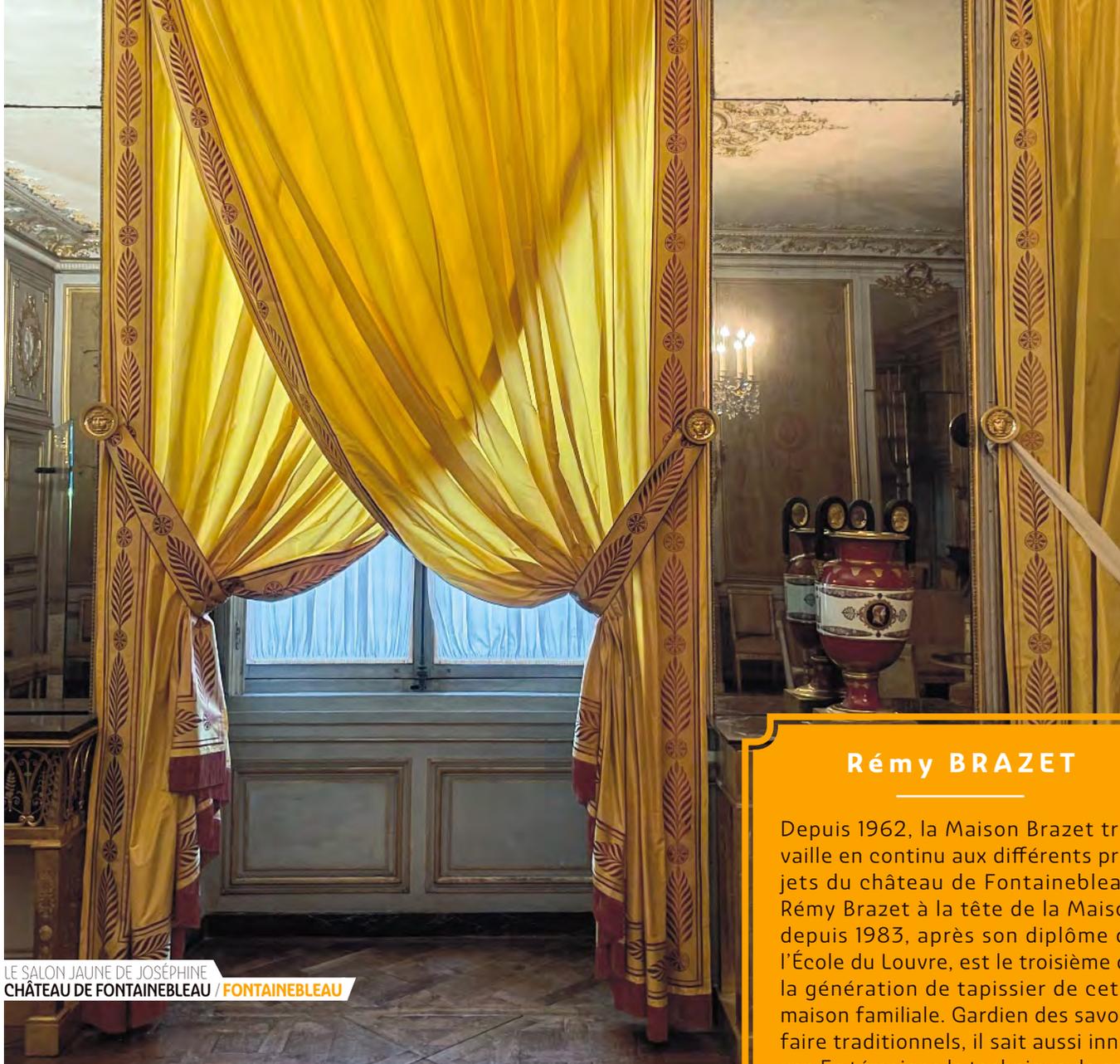
Depuis le XVII^e siècle, le Mobilier national et ses manufactures – la manufacture des Gobelins, la manufacture de Beauvais, la manufacture de la Savonnerie, les ateliers du Puy-en-Velay et d'Alençon – créent des œuvres dans les domaines d'excellence qui sont les leurs : mobilier, tapisserie, tapis, dentelle au fuseau et à l'aiguille. Ils témoignent de l'excellence atteinte par les métiers d'art français. Héritier du garde-meuble de la Couronne, réorganisé par Louis XIV et Colbert, l'institution poursuit cette mission première qui était de meubler les lieux permettant le bon fonctionnement et la bonne gestion de l'État. Il trouve aujourd'hui son prolongement dans une collection de design originale, formée de pièces uniques réalisées par l'ARC (Atelier de recherche et de création), signées les Bouroullec, matali crasset ou encore Wilmotte.



MOBILIER NATIONAL



TAPIS DANS UN NUAGES DE PIXELS. D'APRÈS MIGUEL CHEVALIER
MOBILIER NATIONAL / PARIS



LE SALON JAUNE DE JOSÉPHINE
CHÂTEAU DE FONTAINEBLEAU / FONTAINEBLEAU

Rémy BRAZET

Depuis 1962, la Maison Brazet travaille en continu aux différents projets du château de Fontainebleau. Rémy Brazet à la tête de la Maison depuis 1983, après son diplôme de l'École du Louvre, est le troisième de la génération de tapissier de cette maison familiale. Gardien des savoir-faire traditionnels, il sait aussi innover. En témoigne la technique de garniture sur châssis amovible qu'il a mise au point. L'opération de tissage et de remontage des rideaux du salon Jaune dans les appartements privés de l'impératrice Joséphine a été entièrement réalisée à la main.

Idéalement situé au sud de l'Île-de-France, au cœur de la vaste et giboyeuse forêt, le château de Fontainebleau fut la demeure favorite de tous les souverains français Capétiens, Valois ou Bourbons. Pendant huit siècles, par-delà les changements de dynasties, des époques, des évolutions des goûts ou des modes de vie, le château a continuellement reçu les soins attentifs de ses occupants successifs, bien qu'il n'ait été occupé que quelques mois par an. Si la Révolution vide le palais, Napoléon I^{er}, fasciné par la « vraie demeure des rois, la maison des siècles », la fait remeubler à la hâte. Aménagé en 1808, le Grand Salon des appartements privés de l'impératrice Joséphine est un des somptueux témoignages des intérieurs créés à cette époque. Il est considéré comme « la perle » des petits appartements et est l'un des plus beaux intérieurs Empire.

Château
de Fontainebleau



MAISONS

A **Atelier Mériquet-Carrère**
www.ateliermeriquet.fr

B **Baccarat**
www.baccarat.fr

Balenciaga
www.balenciaga.com

Balmain
www.balmain.com

Baumannière
www.baumanniere.com

Bäumer-Place Vendôme
www.baumer-vendome.com

Berluti
www.berluti.com

Bernardaud
www.bernardaud.com

Bonpoint
www.bonpoint.com

Boucheron
fr.boucheron.com

Breguet
www.breguet.com

Bugatti
www.bugatti.com

C **Cartier**
www.cartier.fr

Céline
www.celine.com

Champagne Bollinger
www.champagne-bollinger.com

Chanel
www.chanel.com

Charles Heidsieck
charlesheidsieck.com

Château Cheval Blanc
www.chateau-cheval-blanc.com

Château d'Yquem
yquem.fr

Cheval Blanc Courchevel
www.chevalblanc.com

Christofle
www.christofle.com

Chloé
www.chloe.com

D **Dalloyau**
www.dalloyau.fr

Delisle
www.delisle.fr

Diane de Selliers Éditions
editionsdianedeselliers.com

Dior
www.dior.com

E **Éditions de Parfums
Frédéric Malle**
www.fredericmalle.eu

Ercuis
www.ercuis.com

Eres
www.eresparis.com

F **Flammarion Beaux Livres**
editions.flammarion.com

G **George V-Four Seasons hôtel**
www.fourseasons.com/fr/paris/

Gien
www.gien.com

Givenchy
www.givenchy.com

Guerlain
www.guerlain.com

Guy Savoy
www.guysavoy.com

H **Hédiard**
hediard.fr

Hennessy
www.hennessy.com

Hermès
www.hermes.com

Hôtel du Palais
www.hyatt.com

J **Joël Robuchon**
www.joel-robuchon.com

John Lobb
www.johnlobb.com

K **Krug Champagne**
www.krug.com

INSTITUTIONS CULTURELLES

Air France
www.airfrance.fr

**Académie de France à Rome
Villa Médicis**
www.villamedici.it

Château de Fontainebleau
www.chateaufontainebleau.fr

Château de Versailles
www.chateauversailles.fr

Comédie-Française
www.comedie-francaise.fr

IRCAM
www.ircam.fr

Le Centre Pompidou
www.centrepompidou.fr

La Demeure historique
www.demeure-historique.org

Mad
madparis.fr

Mobilier national
www.mobiliernational.culture.gouv.fr

Monnaie de Paris
www.monnaiedeparis.fr

Musée d'Orsay
www.musee-orsay.fr

Musée du Louvre
www.louvre.fr

Opéra national de Paris
www.operanationaldeparis.fr

**Sèvres-Manufacture
et Musée nationaux**
www.sevresciteceramique.fr

Sorbonne
www.sorbonne-universite.fr

L **Lacoste**
www.lacoste.com

Lafite Rothschild
www.lafite.com

La Maison du chocolat
www.lamaisonduchocolat.com

Lancôme
www.lancome.fr

Lanvin
www.lanvin.com

Le Bristol
www.oetkercollection.com

Le Meurice
www.dorchestercollection.com

Lenôtre
lenotre.com

Leonard
leonardparis.com/fr

Les Prés d'Eugénie
lespresdeugenie.com

Liaigre
www.liaigre.com

Longchamp
www.longchamp.com

Louis Vuitton
fr.louisvuitton.com

M **Maison Ducasse**
www.ducasse-paris.com

Maison Francis Kurkdjian
www.franciskurkdjian.com

Maison Rémy Martin
www.remymartin.com

Martell
www.martell.com

Mellerio
mellerio.fr

P **Parfums Caron**
www.parfumscaron.com

Parfums Chanel
www.chanel.com

Parfums Christian Dior
www.dior.com

Parfums Givenchy
www.givenchybeauty.com

Parfums Hermès
www.hermes.com

Patou
www.patou.com

Perrier-Jouët
www.perrier-jouet.com

Pierre Frey
www.pierrefrey.com

Pierre Hardy
www.pierrehardy.com

Pierre Hermé
www.pierreherme.com

Plaza Athénée
www.dorchestercollection.com

Potel & Chabot
poteletchabot.com

Puiforcat
www.puiforcat.com

R **Ritz Paris**
fr.ritzparis.com

Robert Haviland & C. Parlon
www.roberthaviland-cparlon.fr

Rochas
rochas.com

S **Saint Laurent**
www.yysl.com

Saint-Louis
www.saint-louis.com

Selmer Paris
www.selmer.fr

S.T. Dupont
www.st-dupont.com

T **Taillevent**
letaillevent.com

V **Van Cleef & Arpels**
www.vancleefarpels.com

Veuve Clicquot
www.veuveclicquot.com

Y **Yves Delorme**
france.yvesdelorme.com

Yves Saint Laurent Beauté
www.yyslbeauty.fr

MEMBRES EUROPÉENS

Delvaux
eu.delvaux.com

Dr Irena Eris
www.drirenaeris.com

Herend
herend.com

Moser
www.moser.com

Riedel
www.riedel.com

Zolotas
www.zolotas.fr

COMITÉ COLBERT

2 bis, rue de La Baume, 75008 Paris
Tél. : 01 53 89 07 60 / Fax : 01 53 89 07 61
www.comitecolbert.com

Le Comité Colbert est une association de loi 1901.

Organisation du Comité Colbert

Président :
Guillaume de Seynes
Déléguée générale :
Bénédicte Épinay
Secrétaire général :
Alain Proust

Directeur de Cabinet :
Laurent Dhennequin
Directrice de la Communication :
Isabelle Artus
Assistante de direction / Communication :
Virginie Omnès Le Lamer

Coordinatrice de projet :
Violette Gillet
Chargé de mission :
Nicolas Sorba
Comptable unique :
Vanessa Chaudeau

Nous remercions chaleureusement Bénédicte Epinay, déléguée générale et Isabelle Artus, directrice de la Communication.

Crédits photographiques :

Veuve Clicquot : ©Nathaniel Goldberg ; Mellerio : ©Mellerio ; Cartier : ©Susanna Pozzoli/Cartier ; Pierre Frey : ©Marina Cra, ©DDemey ; Leonard : ©Leonard Paris ; Les Prés d'Eugénie : ©Claude Prigent ; Perrier-Jouët : ©Jean-François Robert ; Bernardaud : ©Bernardaud ; John Lobb : ©John Lobb ; Christoffe : ©Christoffe ; Maison Ducasse : ©Pierre Monetta ; Dior : ©Dior, ©Valentin Hennequin ; Le Meurice : ©Pierre Monetta ; Caron : ©Maison Caron ; Diane de Selliers Éditions : ©Éditions Diane de Selliers ; Dalloyau : ©Dalloyau ; Pierre Hermé : ©Pierre Hermé ; Puiforcat : ©Olivier Andreotti, ©Quentin Bertoux ; Hôtel du Palais : ©Hôtel du Palais ; Le Bristol : ©Benoît Linero, ©Franck Juery ; Cheval Blanc Courchevel : ©Ali Mahdavi, JC Photos ; Hermès : ©Stéphane Lavoué ; Chanel : ©Alix Marnat ; Joël Robuchon : ©Joël Robuchon ; Rémy Martin : ©Piotr Stoklosa ; Potel & Chabot : Cécile Photographie ; Lenôtre : © Paul Lesourd-Couloir3.com ; Delisle : ©Delisle ; Boucheron : ©Boucheron ; Chanel Parfums : ©Chanel ; Martell : ©Emmanuel Castella ; Lorenz Bäumer : ©Marwen Farhat ; Christian Dior parfums : ©Christian Dior ; Restaurant Guy Savoy : ©Laurence Mouton ; La Maison du chocolat : ©Laurent Rouvrais, ©Stéphane de Bourgie ; Louis Vuitton : ©Julio Piatti ; Ercuis : ©Julio Piatti ; Charles Heidsieck : C. Rousseau, ©Leif Carlsson ; Berluti : ©Romina Hendlin ; Faïencerie de Gien : ©Francis Hammond ; Yves Delorme : ©Yves Delorme ; Lafite Rothschild : ©Francois Poincet ; Ritz Paris : ©Bernhard Winkelmann, ©Alterego ; Atelier Mériduet-Carrère : ©Philippe Fournier ; Baccarat : ©Isabel Humbert, ©Palast-J Manigand ; Taillevent : ©Anne-Emmanuelle Thion ; Krug champagne : ©Denis Chapoullie, ©Antoine Melis ; Van Cleef & Arpels : ©Van Cleef & Arpels, ©Julio Piatti ; S.T. Dupont : ©Yannick Le Merlus, ©Julio Piatti ; Lanvin : ©Lanvin ; Parfums Hermès : ©Christopher Anderson-Magnum photos, Sylvie Becquet ; George V : ©Stephane de Bourgies ; Guerlain : Julio Piatti/Comité Colbert ; Baumannière : ©Virginie Ouessian Photographe ; Lacoste : ©Quentin de Briey ; Bollinger : ©Bollinger, Charles Lafon ; Breguet : ©Breguet ; Liaigre : ©Liaigre ; Saint-Louis : ©Delphine Chanet, ©Benoît Teillet ; Eres : ©Eres ; Plaza Athénée : ©Pierre Monetta ; Francis Kurkdjian : ©François Roelants ; Robert Haviland & C. Parlon : ©Robert Haviland & C. Parlon ; Hennessy : ©Leif Carlsson, ©Christophe Mariot/Le Studio photographique ; Selmer : ©Henri Selmer Paris ; Givenchy : ©Givenchy ; Monnaie de Paris : ©Monnaie de Paris ; MAD : ©MAD ; Opéra de Paris : ©Éléna Bauer/Opéra national de Paris ; Sèvres : ©Gérard Jonca /Sèvres-Manufacture et Musée nationaux ; musée du Louvre : ©Musée du Louvre ; château de Versailles : ©Château de Versailles ; Mobilier National : ©Camille Gasser/Mobilier-national ; château de Fontainebleau : ©Château de Fontainebleau/Serge Reby, ©Château de Fontainebleau/Guillaume Dinkel.



Ce tiré à part est extrait de
Connaissance des Arts Métiers d'art 2021,
n° 933. Impression Imaye

ALAIN DUCASSE 2000 • ATELIER MÉRIGUET-CARRÈRE 1960 • BACCARAT 1764 • BALENCIAGA 1917
BALMAIN 1945 • BÄUMER-PLACE VENDÔME 1992 • BERLUTI 1895 • BERNARDAUD 1863
CHAMPAGNE BOLLINGER 1829 • BONPOINT 1975 • BOUCHERON 1858 • BREGUET 1775
BUGATTI 1909 • CARTIER 1847 • CELINE 1945 • CHANEL 1912 • PARFUMS CHANEL 1924
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK 1851 • CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1832
CHÂTEAULAFITE-ROTHSCHILD 1855 • CHÂTEAU D'YQUEM 1593 • CHEVAL BLANC COURCHEVEL 2006
CHLOÉ 1952 • CHRISTIAN DIOR COUTURE 1947 • PARFUMS CHRISTIAN DIOR 1947
CHRISTOFLE 1830 • DALLOYAU 1682 • DELISLE 1895 • DIANE DE SELLIERS EDITEUR 1992
ERCUIS 1867 • ERES 1968 • FAÏENCERIE DE GIEN 1821 • FLAMMARION BEAUX LIVRES 1875
EDITIONS DE PARFUMS FREDERIC MALLE 2000 • GEORGE V 1928 • GIVENCHY 1952
PARFUMS GIVENCHY 1957 • GUERLAIN 1828 • GUY SAVOY 1980 • HÉDIARD 1854
HENNESSY 1765 • HERMÈS 1837 • PARFUMS HERMÈS 1948 • HÔTEL DU PALAIS 1893
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE 1911 • JEANNE LANVIN 1889 • JOËL ROBUCHON 2010
JOHN LOBB 1899 • CHAMPAGNE KRUG 1843 • LACOSTE 1933 • LANCÔME 1935
LE BRISTOL PARIS 1925 • LE MEURICE 1835 • LENÔTRE 1957 • LEONARD 1958
LIAIGRE 1985 • LONGCHAMP 1948 • LOUIS VUITTON 1854
LA MAISON DU CHOCOLAT 1977 • MAISON FRANCIS KURKDJIAN 2009
MARTELL 1715 • MELLERIO 1613 • OUSTAU DE BAUMANIÈRE 1945
PARFUMS CARON 1904 • PATOU 1925 • CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT 1811
PIERRE FREY 1935 • PIERRE HARDY 1999 • PIERRE HERMÉ PARIS 1996
POTEL ET CHABOT 1820 • LES PRÉS D'EUGÉNIE 1974 • PUIFORCAT 1820
COGNAC RÉMY MARTIN 1724 • RITZ PARIS 1898 • ROBERT HAVILAND & C. PARLON 1924
ROCHAS 1925 • SAINT LAURENT 1962 • SAINT-LOUIS 1586
HENRI SELMER PARIS 1885 • S.T. DUPONT 1872 • TAILLEVENT 1946
VAN CLEEF & ARPELS 1906 • CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1772
YVES DELORME 1845 • YVES SAINT LAURENT BEAUTÉ 1962
Membres Associés: ACADÉMIE DE FRANCE À ROME-VILLA MÉDICIS 1666 • AIR FRANCE 1933
CENTRE POMPIDOU 1977 • CHÂTEAU DE FONTAINEBLEAU 1137 • CHÂTEAU DE VERSAILLES 1661
COMÉDIE-FRANÇAISE 1680 • IRCAM 1976 • LA DEMEURE HISTORIQUE 1924
MAD 1882 • MOBILIER NATIONAL 1662 • LA MONNAIE DE PARIS 864
MUSÉE DU LOUVRE 1793 • MUSÉE D'ORSAY 1986 • OPÉRA NATIONAL DE PARIS 1669
SÈVRES - MANUFACTURE ET MUSÉE NATIONAUX 1738 • LA SORBONNE 1257

