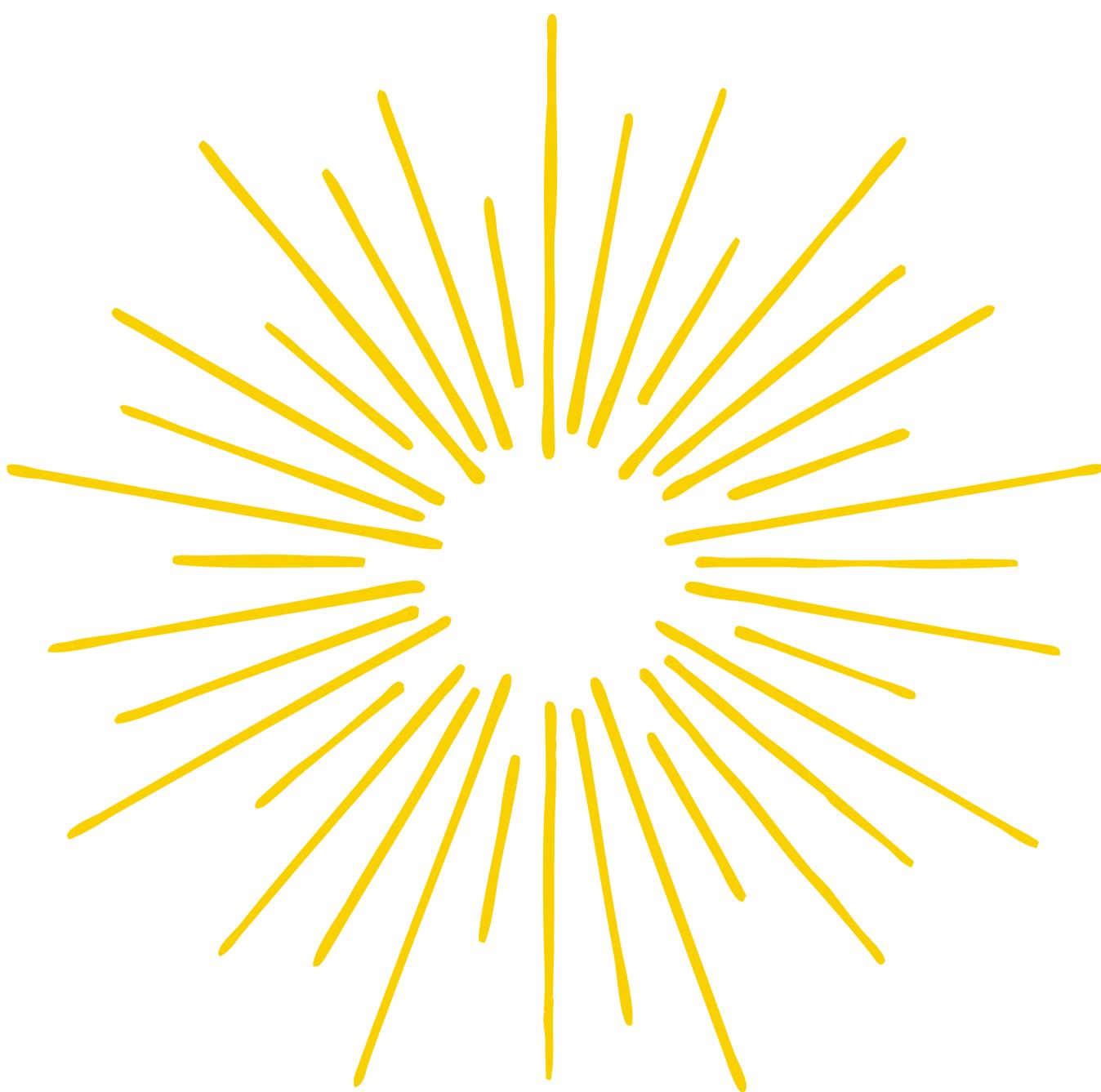


COMITÉ COLBERT

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

2021 / 2022



COMITÉ COLBERT

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

2021 / 2022

Rassemblant 90 Maisons, 17 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 d'excellence, de créativité et de savoir-faire d'exception.

Il défend ardemment leur transmission et leur pérennisation.

À l'occasion des Journées européennes des Métiers d'art, nous partons à la rencontre de « la relève », des jeunes femmes et hommes qui ont intégré ces maisons et institutions culturelles pour faire de leur passion un métier.

Textes : Axelle Corty, Anne Daubrée, Diane de Contades, Christel Matteï

Coordination : Diane de Contades



COMITÉ COLBERT

« Nous voulons provoquer une rencontre décisive avec des jeunes qui n'imaginent même pas travailler dans nos Maisons, en raison de leur origine sociale. »

Bénédicte Épinay, déléguée générale du Comité Colbert, expose les défis auxquels font face les Maisons de luxe du Comité : la relève, mais aussi, parmi d'autres, la transition écologique.

Propos recueillis par Anne Daubrée



Ci-contre
Les Olympiades de la jeunesse, organisées par la Société des membres de la Légion d'Honneur à l'hôtel des Invalides en septembre 2021.

La relève est-elle assurée ?

Non. L'an dernier, déjà, il manquait 20 000 emplois dans les métiers d'art et de fabrication du luxe. Et d'ici cinq à dix ans, la génération née dans les années 1960, détentrice des savoir-faire, partira à la retraite. Or, pour de multiples raisons, elle n'est pas remplacée. Si rien n'est fait, des pans entiers de nos savoir-faire risquent de disparaître.

Pourquoi les jeunes ne se tournent-ils pas vers ces métiers ?

Il existe plusieurs freins. Le premier, puissant, réside dans l'image négative dont continuent de souffrir les métiers de la main dans notre société. Beaucoup de parents estiment que la réussite de leurs enfants passe nécessairement par la voie de l'enseignement général. La méconnaissance de nos métiers constitue un second frein. Un jeune en terminale connaît environ sept métiers et il est fort probable qu'à l'âge de 14 ans, ce chiffre soit inférieur.

Au niveau post-bac, nous disposons de bonnes écoles. En revanche, les formations prébac sont à la fois difficilement lisibles et leurs programmes sont parfois mal adaptés aux besoins de nos entreprises.

Les Maisons peuvent-elles contribuer à répondre à cet enjeu ?

Les Maisons font leur part en termes de formation (seize de nos maisons ont créé des écoles en interne) et de sensibilisation. Le plus souvent, elles agissent dans leur bassin d'emploi en se rapprochant de lycées professionnels. C'est le cas par exemple de Van Cleef & Arpels à Lyon. En décembre dernier, la Maison a accueilli des collégiens de Vénissieux, qui se sont essayés une semaine durant aux différents métiers de joaillier, polisseur, sertisseur... Cette initiative illustre l'enjeu du moment : provoquer la fameuse rencontre décisive entre les jeunes et les nombreux métiers d'art proposés par nos Maisons.



Comment agit le Comité Colbert pour assurer la relève ?

Pour rendre nos métiers visibles, informer et donner envie, nous communiquons auprès des jeunes et du grand public. C'est le sens de notre campagne de presse nationale en 2021 « Le luxe, créateur de valeurs » autour de nos métiers. Nous y avons rappelé que le luxe français est « le plus ancien secteur d'avenir ». Il est important de porter ce message de modernité. En septembre 2021, le Comité Colbert

Ci-dessus
La Gouache dans la haute joaillerie, École des Arts joailliers.

Page de droite
La campagne de presse nationale en 2021 « Le luxe, créateur de valeurs ».



Le luxe, créateur de valeurs

Le luxe français première école de chevaliers

Depuis 15 ans, 66 artisans engagés
dans la transmission ont été faits
Chevaliers des Arts & Lettres.

COMITÉ
COLBERT
Depuis 1954

@comitecolbert

a participé aux Olympiades de la jeunesse, organisées par la Société des membres de la Légion d'honneur à l'hôtel des Invalides. Objectif : susciter des vocations auprès de 1000 jeunes. Nous avons imaginé avec nos membres des défis qui consistaient à reconnaître des outils d'artisans, à s'initier à la broderie d'art et à dresser une table gastronomique.

Nous participons aux Journées européennes des Métiers d'art (du 28 mars au 3 avril 2022), avec deux projets phares. Le premier, « À la découverte des métiers d'art », en partenariat avec l'Institut national des Métiers d'art, permettra à des collégiens de 4^e et 3^e de découvrir les ateliers et les métiers des maisons de luxe, ainsi que les formations pour y accéder. Le second, « Entrez en matières », proposera des démonstrations de savoir-faire sur le campus des Métiers d'art et du Design à Paris. L'idée est de familiariser les jeunes et le grand public aux métiers du bois, du cristal, du métal, du textile, du cuir, du papier et de la céramique.

L'an dernier, le Comité Colbert a publié pour la première fois un rapport sur le développement durable. La RSE fait-elle toujours partie de vos priorités ?

Absolument. À la fin de l'année, nous serons partenaires de l'« Université de la terre » qui se tiendra à l'Unesco en novembre 2022. Cet événement va nous permettre de témoigner de l'engagement concret de toutes nos maisons. Ce sera aussi l'occasion pour nous de publier la deuxième édition de notre rapport RSE. Nous venons de rencontrer à Bruxelles, Ursula von der Leyen, présidente de la Commission européenne. Nous avons échangé sur le développement durable à travers son grand projet :

le « New European Bauhaus », une initiative transdisciplinaire visant à réinventer un mode de vie en Europe selon trois valeurs : durabilité, esthétique et inclusion, des valeurs elles-mêmes consubstantielles au luxe.

Quels sont vos autres domaines d'action ?

Nous sommes très actifs sur la défense de la propriété intellectuelle et la lutte contre la contrefaçon. C'est également un enjeu important à Bruxelles avec les ultimes discussions dans le cadre du DSA (Digital Services Act) pour responsabiliser les grandes plateformes digitales contre la contrefaçon en ligne. Enfin, l'une de nos autres missions, qui est à l'origine même de la création du Comité Colbert en 1954, consiste à faire rayonner notre industrie dans le monde. C'est ce que nous venons de faire avec un miniprogramme de

découverte de nos Maisons et de nos savoir-faire sur le réseau social chinois WeChat qui a atteint 146 millions de pages vues !

Ce numéro de Connaissance des Arts dédié à la relève n'est-il pas un espoir ?

Tout à fait. Il suffit de feuilleter les pages de ce numéro pour se rendre compte à quel point ces jeunes sont enthousiasmés par la diversité de ces métiers passionnants qui ont du sens. Qui mieux que les jeunes pour parler aux jeunes... C'est pourquoi depuis treize ans, nous interrogeons chaque année sur des thématiques précises les moins de 33 ans de nos Maisons, dans le cadre du Colbert Labo. Leurs visions sont à chaque fois disruptives. Nous attendons donc avec impatience cette année leur réponse à la question suivante : Comment réenchanter les métiers de la main ? Résultat le 24 juin prochain.

Léa Soëte, MODELEUSE

Dessin, modelage, poterie... Depuis l'enfance, où elle était férue de travaux manuels et de pâte à modeler, Léa Soëte fait une grande place à la création dans sa vie. Cetteoureuse de l'art aux mains agiles a adapté ses études à ses passions. Son credo : « *Écouter sa petite voix intérieure pour trouver sa voie*

et prendre plaisir à ce qu'on fait. » Après un bac pro en céramique, elle suit un BTS Design de produit. Ce profil complet lui vaut l'intérêt d'un recruteur mandaté par la faïencerie de Gien. À 23 ans, elle y travaille depuis deux ans en tant que modeleuse, après trois mois d'insertion professionnelle. Elle s'est fait la main sur de

nombreux projets ; certains portent même sa griffe. « *Je suis fière d'avoir reçu très rapidement un fort niveau de confiance et d'autonomie* », déclare cette altruiste qui imagine se consacrer un jour à la formation au sein de la Maison, en tant que formatrice ou tutrice des nouveaux arrivants à la faïencerie.

La Faïencerie de Gien a fêté son bicentenaire l'an dernier. Fondée en 1821 en bord de Loire par l'industriel anglais Thomas Hall, elle poursuit sa saga de production de faïences d'art, avec un répertoire toujours renouvelé de formes et de décors, vases entièrement peints à la main des fameuses pivoinies bleues japonisantes qui remportent les suffrages depuis la fin du XIX^e siècle ou vaisselle du quotidien sublimée par un motif coloré de Pierre Frey. L'entreprise prévoit une dizaine de recrutements cette année.



« Il faut écouter sa petite voix intérieure et trouver sa voie vers ce qu'on aime. »



« Je suis fier de faire ce métier, de pouvoir créer et de fabriquer divers ouvrages. »

Féau Boiseries est enracinée à Paris depuis 1875, l'année où Charles Fournier, décorateur spécialisé en peinture et dorure, crée son atelier rue Laugier, à deux pas de l'Arc de triomphe. Il réalise entre autres les décors de la Villa Ephrussi de Rothschild à Saint-Jean-Cap-Ferrat, avant de revendre en 1917 son entreprise à un autre décorateur, Raymond Grellou qui la cède en 1963 à Joël Féau. Ses enfants, Guillaume et Angélique, poursuivent l'aventure rue Laugier. Féau Boiseries crée et fait fabriquer en France des décors inspirés par son incroyable fonds d'archives historiques.



FÉAU BOISERIES
· PARIS ·

Nicolas Patry, MENUISIER

Fils d'ébéniste, Nicolas Patry s'est toujours intéressé à ce métier. Il décide dès ses 15 ans de suivre un certificat d'aptitude professionnelle d'ébénisterie en alternance. À 18 ans, il passe un brevet professionnel menuisier en alternance chez les Compagnons du devoir, à l'atelier Féau. L'examen obtenu,

il est embauché dans cette grande maison parisienne. Ce beau parcours ne le grise pas : « *Ce n'est pas un métier qui s'apprend rapidement. Il faut beaucoup de travail et de temps pour arriver à être autonome et créer des ouvrages.* » Chez Féau, il apprend chaque jour à bonne école. Cette entreprise familiale, spécialiste

des décors de boiseries « haute couture », travaille pour les grands décorateurs aux quatre coins du monde. Nicolas Patry apprécie la diversité et la complexité de ses chantiers. Il crée, fabrique et peut déjà transmettre techniques et conseils aux plus jeunes. Il imagine, plus tard, créer sa propre entreprise.

Marion Scheffels, ÉDITRICE ET RESPONSABLE DU BUREAU

Marion Scheffels est éditrice et responsable du bureau des Éditions Diane de Selliers. Elle façonne les livres, de la première idée à l'impression, recherche des images, travaille avec des directeurs artistiques, photographeurs et autres imprimeurs. Elle pilote aussi, sous le regard de la fondatrice Diane de Selliers, la commercialisation, la communication et les relations

presse. Ce poste complet et complexe convient à cette passionnée des mots et des arts, diplômée en lettres classiques, qui a rencontré au cours de son cursus Joséphine Barbereau, ex-directrice de la maison, et qui eu le coup de foudre pour cette démarche exigeante et atypique de n'éditer qu'un livre par an. Après un master d'édition,

elle travaille aux Éditions du Cerf puis chez Hatier, avant d'entrer chez l'éditeur de ses rêves. *« Je me vois dans cette maison pour très longtemps. J'aime et j'admire l'univers de Diane de Selliers, la notoriété qu'elle a acquise. Ne travailler que sur des textes qui ont nourri l'humanité et découvrir les plus grands chefs-d'œuvre de l'histoire de l'art est un pur bonheur. »*

“Croyez en ce que vous aimez !”

« **P**ublier peu mais bien. Publier des livres qui restent. » : deux devises clés pour Diane de Selliers. Cette éditrice hors normes, qui a créé en 1992 sa maison, fait raisonner les plus grands textes de la littérature mondiale avec des pépites de l'histoire de l'art. Dès ses débuts, *Les Fables* de La Fontaine illustrées par Jean-Baptiste Oudry, puis *Les Contes* de La Fontaine illustrés par Fragonard séduisent étudiants comme érudits. Dernière alchimie en date : *Leyli et Majnân* du poète persan Jâmi (XV^e siècle), avec des miniatures d'Orient.


ÉDITIONS
DIANE DE SELLIERS



Romy Adam'yass, COUTURIÈRE

Le parcours de Romy Adam'yass chez Yves Delorme commence avec un projet un peu fou. Infirmière fascinée par la couture, elle décide de se reconvertir en couturière, sans aucune expérience du fil et de l'aiguille. Pari gagné. Après une formation de trois mois au sein de la Maison, elle signe un contrat de

professionnalisation et confectionne aujourd'hui taies d'oreiller, housses de couette et draps à l'atelier de Nieppe, dans les Hauts-de-France, tout en s'entraînant à maîtriser à la perfection les techniques maison les plus complexes. « Je pense être un bon exemple pour les personnes attirées par ce métier qui n'osent pas

se lancer parce qu'elles n'ont jamais cousu. Je suis fière d'avoir osé changer de vie et d'avoir suivi mon envie », sourit la jeune femme de 28 ans. Son conseil aux aspirants couturiers ? « Être patient et persévérant car la couture, surtout dans le domaine du luxe, demande beaucoup de minutie et de précision. Si vous avez ces deux qualités, vous réussirez. »

En associant matières premières nobles et savoir-faire exigeants, Yves Delorme garde vivante la tradition textile du Nord de la France. Sensible à la préservation du patrimoine, la Maison mécène des opérations ciblées telle la restauration du couvre-lit de la duchesse d'Aumale au château de Chantilly. Ce groupe familial, qui ne travaille qu'avec du coton certifié bio, rayonne dans cinquante pays, avec environ 450 boutiques. Yves Delorme a pris le parti d'internaliser la formation de ses nouvelles recrues.

**Yves
Delorme**
PARIS



“ La couture, surtout dans le domaine du luxe, demande beaucoup de minutie et de précision. ”



“ Il faut environ quinze ans pour assimiler les gestes et devenir un verrier qualifié et même au-delà.”

Transformer la matière en objet de désir, telle est la vocation de Baccarat. Depuis 1764, souffleurs, tailleurs, graveurs et doreurs mettent leur talent au service de la perfection. De ses pièces médaillées d'or aux Expositions universelles à ses créations les plus contemporaines, le savoir-faire de Baccarat constitue un héritage hors du commun. Un savoir-faire à l'avant-garde du progrès, transmis de génération en génération par une élite d'artisans. Grâce à cette recherche constante d'excellence, Baccarat compte au sein de ses équipes deux chevaliers des Arts et des Lettres et 13 Meilleurs Ouvriers de France, le plus grand nombre parmi les maisons de luxe françaises.

Baccarat

Jonathan DoRosario, ARTISAN VERRIER

Comme une évidence... La manufacture Baccarat fait partie du quotidien de Jonathan DoRosario depuis toujours, celui-ci habitant à Baccarat et ayant un beau-père verrier. Après un CAP des arts du verre et du cristal au sein de la manufacture, puis un BMA en alternance avec le Cerfav de Vannes-le-Châtel, il rejoint

la manufacture en 2007. Depuis quatorze ans, il s'applique à acquérir des compétences techniques, théoriques et managériales pour un jour devenir Meilleur Ouvrier de France ou prétendre à animer un atelier : « *Le métier de verrier est physiquement éprouvant par la répétition et la rapidité des gestes de haute précision afin de façonner*

et de souffler la matière en fusion dans les règles de l'art », explique-t-il. À 32 ans, Jonathan DoRosario est fier de travailler et d'apprendre un métier qualifiant en termes de savoir-faire et de connaissances millénaires, et de continuer la grande histoire de la prestigieuse manufacture de Baccarat.



“ Il faut faire preuve d’humilité
et ne jamais vivre sur ses acquis. ”

La brassée d’anémones qui orne sa cuvée Belle Époque, dessinée en 1902 par Émile Gallé, est mythique. La Maison Perrier-Jouët, fondée en 1811 par Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Jouët, poursuit après deux siècles de succès son histoire d’amour avec l’Art nouveau, en ouvrant au public en 2021 la demeure de la famille Perrier-Jouët à Épernay. Inscrite sur la liste du Patrimoine mondial de l’Unesco, elle recèle la plus grande collection privée d’Art nouveau français en Europe, avec des œuvres de Majorelle, Guimard et bien sûr Gallé.

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT
MAISON FONDÉE EN 1811

Sébastien Morellon, CHEF EXÉCUTIF

Sébastien Morellon met en œuvre les événements culinaires de la maison Belle Époque, berceau historique de Perrier-Jouët qui a ouvert ses portes au public l’an dernier. Légumes, fruits, fleurs... Ses menus célèbrent le végétal, comme un écho aux fastes décoratifs de cet éden Art nouveau, grâce à des recettes concoctées avec son mentor, celui qui a changé sa vie : le chef

Pierre Gagnaire, dont il a croisé la route à l’Hôtel Barrière de Paris. En trois ans de collaboration, il a gagné sa confiance au point de se voir confier le poste de sous-chef du restaurant *La Grande Maison* de Bernard Magrez à Bordeaux en 2019, avant celui de chef exécutif de Perrier-Jouët. « Je suis très heureux dans la place que j’occupe actuellement et j’espère pouvoir

continuer de grandir au sein de cette maison emblématique. » Ultradoué, diplômé à Douai d’un baccalauréat technologique, puis d’un BTS options Art culinaire et Art de la table, Sébastien Morellon est entré dans le métier par la grande porte : *George V* puis *Park Hyatt Paris-Vendôme*. « *La cuisine, c’est toute ma vie* », explique modestement cet artisan passionné.

Violaine Relange, REMONTEUSE EN BRONZE

Entre bijoux et lustres, il existe certaines similitudes. Violaine Relange a suivi un CAP en bijouterie puis un BMA (brevet des métiers d'art) Bijouterie en alternance, avant de s'orienter vers la ciselure, art délicat d'orner le métal à l'aide d'un marteau et de divers ciselets. C'est là qu'elle découvre, à l'occasion d'un stage

dans la Maison, le savoir-faire de Delisle. Elle travaille aujourd'hui dans cette Entreprise du patrimoine vivant comme remonteuse en bronze, métier minutieux qui consiste à assembler toutes les pièces décorées d'un luminaire et à l'électrifier si besoin. L'évolution des technologies, avec l'arrivée

des leds, comme des normes internationales en matière d'électricité ont tendance à la stimuler : « C'est un métier où il faut savoir apprécier la transformation d'un produit, le contact avec la matière, l'apprentissage de différentes techniques d'assemblage et aimer la diversité au quotidien. »

Fondée en 1895 par Henry Delisle, dessinateur et décorateur bronzier, et son frère Gaston, la Maison Delisle a travaillé pour toutes les cours d'Europe et poursuit sa saga entre collaborations avec de grands décorateurs et restaurations patrimoniales. Jean-Michel Delisle, représentant de la quatrième génération familiale à la tête de la maison, convainc en 2009 le gouvernement de créer l'INMA (Institut national des Métiers d'art) dont il a été le premier président. Aujourd'hui, son fils Jean Delisle dirige l'entreprise.



DELISLE

4, RUE DU PARC-ROYAL - 75003 PARIS

“ Je suis fière d'être autonome et de pouvoir former d'autres personnes à ce métier. ”



Alexis Daguet, CHOCOLATIER

« Lorsque j'ai intégré La Maison du Chocolat en 2007, je ne connaissais que peu de choses au luxe, à l'art et au monde des Meilleurs Ouvriers de France », sourit Alexis Daguet. Cela ne l'a pas empêché de gravir rapidement les échelons. Il travaille aujourd'hui en binôme avec Nicolas Cloiseau, chef créateur de la Maison, Meilleur Ouvrier de

France. C'est en découvrant ses créations que le jeune homme, alors apprenti pâtissier dans l'entreprise, après un parcours classique (bac en comptabilité, BEP en pâtisserie, mention complémentaire Pâtisserie, CAP Chocolatier confiseur), découvre le haut potentiel de création qu'offre le chocolat. Il propose

son aide, après ses journées de travail, au passionné de la ganache, qui lui donne rapidement le poste qu'il occupe aujourd'hui. De ce parcours exceptionnel, il tire des leçons qu'il transmet aux aspirants chocolatiers : « Il faut oser rêver, toujours travailler, et ne pas avoir peur de l'échec qui, lui aussi, est formateur. »

Fondée en 1977 par le chocolatier Robert Linxe, La Maison du chocolat défend une nouvelle approche : célébrer l'arôme du chocolat en l'allégeant de tout sucre ou crème superflue. Le succès devient vite planétaire ; la maison compte aujourd'hui 41 adresses dans cinq pays et emploie 400 personnes dans le monde. En 2012, Nicolas Cloiseau est nommé chef créateur et poursuit la saga savoureuse de Robert Linxe, disparu en 2014. Il impose ses ganaches vegan qui célèbrent la magie du chocolat en l'alliant à la pulpe des fruits.



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



“ Il faut savoir faire preuve d'une grande rigueur et de minutie dans toutes les étapes de fabrication. ”



« Pour faire ce métier, il faut être patient, minutieux, passionné et curieux. »

Esprit novateur, Robert Haviland fonde sa manufacture de porcelaine à Limoges en 1924. Aujourd'hui, les services de table de la Maison sont choisis par les plus grands palaces du monde, palais royaux, l'Hôtel Matignon... Cette clientèle prestigieuse est séduite par la magnificence des décors sur porcelaine, fruit d'un savoir-faire manuel exceptionnel. Signature de la Maison, ses incrustations à l'éclat incomparable sont directement gravées dans l'émail.



ROBERT HAVILAND & C. PARLON
Manufacture de porcelaines - France

Caroline Lafarge, PEINTRE FILEUSE SUR PORCELAINE

« Je suis fière de vivre de ma passion et de faire perdurer cet art qui fait partie du patrimoine de Limoges », déclare Caroline Lafarge, jeune femme originaire de la région. Peintre fileuse, elle évoque avec une précision extrême son métier, la réalisation de « filets sur porcelaine » de taille et de couleurs variables, selon

le décor choisi par le client... Le travail demande l'œil et la technique du peintre. « J'utilise de l'or, du platine et de la couleur. En tout, plus d'une trentaine de teintes différentes pour lesquelles je mélange des pigments en poudre et/ou liquides afin d'obtenir la teinte souhaitée », précise Caroline Lafarge.

Ce savoir-faire est le fruit d'une quinzaine d'années d'expériences professionnelles et d'un CAP Décoration en céramique à Limoges. Pour l'avenir, la jeune femme, qui « travaille dans ce milieu avec toujours autant de passion », n'a qu'un souhait : « Continuer encore longtemps ! »

“ Je me sens pleinement épanouie lorsque je vois des clients heureux.”

Yannick Alléno, l'un des chefs les plus étoilés au monde, célèbre pour avoir modernisé la cuisine française, a déployé son désir de perfection dans son restaurant du Pavillon Ledoyen, en 2021. Il a créé le concept de « conciergerie de table » : dès la réservation, les clients participent à la création de leur dîner. Et pour ancrer le décor dans une nouvelle ère, Yannick Alléno a sollicité l'artiste Kostia. Ses paravents jouent avec la lumière et la transparence, créant une intimité d'où l'on admire la beauté des lieux, magnifiés.

ALLÉNO PARIS



Anna Jacob, APPRENTIE EN SALLE

Elle se destinait à la médecine, mais c'est sans regrets ! Anna Jacob, 26 ans, est apprentie en salle au restaurant Alléno Paris, trois étoiles. « *Ce métier me fait vibrer* », témoigne la jeune femme qui aime « *porter attention aux besoins des clients* ». La cuisine « *extraordinaire* » répond à son amour pour l'excellence,

et elle a trouvé une équipe dont les membres s'entraident. En contrat d'alternance depuis septembre dernier, Anna Jacob étudie à l'EPMT, École de Paris des métiers de table. Sa vocation pour la gastronomie, elle l'a découverte après avoir gravi les échelons au restaurant *Le Paradis du fruit*. Le tournant : n'ayant pas validé

sa première année aux examens de médecine à cause d'un faible niveau de français, car Anna Jacob venait d'arriver d'Ukraine, elle décide de s'orienter vers la restauration. « *Chez moi, une expression dit : "Qui a envie trouve des solutions, qui n'a pas envie trouve des excuses"* », raconte Anna Jacob, déterminée à réussir.

Jérémy Poiraud, JOAILLIER

Comme une évidence. Jérémy Poiraud, joaillier chez Boucheron, ne céderait sa place pour rien au monde. « *Je réalise des pièces incroyables, des projets uniques, j'ai toujours l'impression d'apprendre et toujours dans une ambiance familiale* », relate le jeune homme, qui depuis longtemps aime créer, dessiner, travailler de ses mains...

Aussi, il est séduit par « *la grande exigence du milieu de la haute joaillerie et le travail d'équipe entre les différents corps de métiers* ». C'est à l'occasion d'un stage de trois semaines, réalisé dans le cadre d'un CAP Art et Technique de la bijouterie joaillerie, que Jérémy Poiraud a découvert la Maison.

Immédiatement, « *je me suis senti complètement à ma place* », se souvient-il. Fier d'avoir eu le courage de bifurquer après quatre années de biologie pour choisir un métier « *de passion* », il réalise sa chance d'avoir intégré tout de suite le prestigieux joaillier et entend y rester encore « *de nombreuses années* ».

“*Je n'aurais pas imaginé meilleur atelier pour exercer ma passion.*”

Crée par Frédéric Boucheron en 1858, la Maison Boucheron s'est construite à travers quatre générations de descendants directs. Premier des grands joailliers contemporains à ouvrir une boutique sur la place Vendôme, la Maison se distingue par son positionnement de « Maison de Style de la Haute Joaillerie française ». Hélène Poulit-Duquesne (CEO de Boucheron) et Claire Choïsne (Directrice des Créations) partagent la même vision : repousser les limites de ce secteur très conservateur et questionner le précieux en proposant des collections créatives et innovantes. Elles prônent une Haute Joaillerie vivante, au-delà des genres et qui permet à chacun d'exprimer son style et sa singularité.

BOUCHERON

PARIS DEPUIS 1858



Iris Seeleuthner, GRAVEUSE

Un prénom, une fleur... Son outil, c'est le burin, à la pointe duquel elle personnalise des pièces en argent massif et parfois en or. Iris Seeleuthner, graveuse, est « passionnée » par son métier. La jeune femme ne manque pas de motifs de fierté : voir « son produit terminé dans les vitrines d'un magasin », avoir gravé

les alliances de son frère pour son mariage et bien sûr, être intégrée au sein de l'atelier Puiforcat. « *Je côtoie des artisans seniors qui m'apprennent beaucoup, tout comme nous, les jeunes artisans, nous leur faisons découvrir de nouvelles choses* », témoigne Iris Seeleuthner. Sa formation aux métiers d'art à l'École Boule,

suivie d'un diplôme de métier d'art gravure obtenu en 2018, ajoutée à des stages en bijouterie, lui a permis d'accéder au prestigieux atelier. Pour l'avenir, cette passionnée de gravure ne rêve que de « *poursuivre cette carrière* ». Et aussi, de réaliser de plus en plus de décors...

Pureté des lignes, formes architecturées, élégance constituent la signature unique de cet orfèvre parisien. Elle doit beaucoup à Jean Puiforcat, quatrième génération de la famille, directeur artistique de la Maison dès les années 1920. Chantre de l'Art déco, il pose les bases d'un style unique. Ses règles d'or sont observées par les designers de Normal Studio : leur service à café est composé de douze pièces cylindriques, basées sur le parfait calcul des proportions. Son nom ? *Phi* – la lettre grecque qui désigne le nombre d'or.



“ Il faut se donner à fond, parce que lorsqu'on commence on ne peut plus s'arrêter. ”



« *Toute la patience du monde est nécessaire pour arriver au meilleur produit possible.* »

Depuis près de deux siècles, la Maison Delamain cisèle avec art et patience des cognacs uniques au monde. Pour aboutir à ce niveau d'excellence et d'exception, la Maison maîtrise un ingrédient essentiel et bien souvent oublié : le temps. Au cœur de ses chais séculaires, la Maison Delamain produit exclusivement des vieux cognacs, à partir des XO, XXO (les classes d'âges les plus élevées du cognac) et révèle aux amateurs du monde entier la plus pure et authentique expression du terroir de Grande Champagne.



Delamain
COGNAC

Damien Verbois, AGENT DE CHAI

« *C'est un apprentissage long et très ancien qui n'a pas vraiment d'équivalent en salle de formation* », confie Damien Verbois. Agent de chai pour la maison de cognac Delamain. Son métier consiste à guider l'élevage des eaux-de-vie selon les directions données par le responsable des eaux-de-vie, travail qui s'effectue notamment par le transfert des cognacs,

de fût à fût, par la prise d'échantillons et par la préparation des assemblages. Il s'occupe également de l'organisation des chais en veillant au positionnement de chacun des fûts. Après un stage d'un mois et demi auprès du maître de chai de Delamain, Dominique Touteau, Damien Verbois a immédiatement été

conquis par la production totalement artisanale de la Maison. « *On se sent très connecté à la nature, à l'histoire, à un travail d'équipe qui traverse les générations.* » Très conscient de la chance qu'il a d'être entouré par des gens engagés dans la transmission de leur savoir-faire, Damien Verbois souhaite évoluer dans cette Maison.



Fondée en 1885 par le clarinet-
tiste Henri Selmer, qui jouait
alors à l'Opéra-Comique et à
la Garde républicaine, Henri
Selmer Paris est la référence
mondiale de la manufacture haut de
gamme de saxophones, de clarinettes
et de becs. Installée dans ses ateliers de
Mantes-la-Ville depuis 1919, elle s'at-
tache à attirer et à recruter les meil-
leurs talents pour les former à ses mé-
tiers : chaudronnier, usineur, soudeur,
polisseur, graveur ou encore finisseur...
Leurs savoir-faire uniques sont la clé de
l'excellence de leurs instruments.



*“ C’est un métier de passionnés,
mais qui n’est pas réservé
qu’aux musiciens. ”*

Nolwenn Vincent, FINISSEUSE D'INSTRUMENTS À VENT

« *Savoir finir tous les instruments que propose la Maison Selmer* », telle est l'ambition de Nolwenn Vincent, « *de la grande famille des clarinettes (de la petite Mi bémol à la grande contrebasse), aux saxophones* ». Aujourd'hui, cette passionnée de musique est engagée pour terminer le montage

des instruments à vent. Après avoir postulé et passé des tests d'entrée, elle a tout appris en interne grâce à une formatrice qui lui a enseigné toutes les subtilités du métier. « *Il faut surtout savoir faire preuve de beaucoup de concentration et être minutieux car c'est un travail de précision* »,

nous raconte-t-elle. Afin de garantir une acoustique parfaite, Henri Selmer Paris travaille en lien avec des musiciens professionnels qui certifient chaque instrument avant qu'il ne quitte l'atelier. Nolwenn Vincent est fière « *de savoir que nos instruments et notre Maison sont reconnus dans le monde entier* ».

Guillaume Allemon, DESIGNER

« Travailler sur des produits qui procurent des émotions multisensorielles est une grande fierté », déclare Guillaume Allemon. Son métier, designer, consiste à imaginer les produits de demain, puis à les dessiner. Le défi ? Concilier désirabilité de l'objet et faisabilité industrielle. Pour cela,

« je travaille quotidiennement en collaboration avec les ingénieurs », témoigne le jeune homme. En plus du design, qui l'a conduit à se diplômer de l'École de design Nantes Atlantique en 2017 (spécialité Design industriel), Guillaume Allemon est également passionné des nouvelles technologies et de leurs usages.

Chez Devialet, il est heureux de travailler sur des projets qui sont autant de « challenges », qui demandent rigueur, technicité et... esprit d'innovation. Et pour lui, « pour être un bon designer, il ne faut pas subir les architectures des produits. Au contraire, il faut comprendre les contraintes techniques pour en saisir l'essence et en jouer ».

“Chaque projet est unique.”

Fondée en 2007, Devialet est une entreprise d'ingénierie acoustique à l'intersection du luxe et de la technologie de pointe. Sa mission : redéfinir la place du son dans nos vies en offrant des expériences sonores uniques et impactantes. Tous ses produits, qui sont devenus iconiques, associent design élégant et fonctionnel et qualité sonore inégalée. En effet, ils intègrent des innovations radicales, protégées par plus de 200 brevets, comme les enceintes Phantom et les amplificateurs Expert Pro. Devialet réalise plus de 65 % de son chiffre d'affaires à l'international.

 DEVIALET



Baptiste Barras, SOUS-CHEF JUNIOR

« Avec Anne-Sophie Pic, ce qui est bien c'est que l'on se remet en question tous les jours, c'est une Maison en constante évolution. »
 À 27 ans, Baptiste Barras est sous-chef junior au Restaurant Anne-Sophie Pic***. Son rôle est d'aider et de contrôler chaque poste attribué en cuisine, comme le garde-manger, les sauces, la garniture, le dressage...

Il accompagne et galvanise les équipes « avec une certaine fermeté tout en restant à l'écoute ». Ayant depuis sa jeunesse une véritable appétence pour la cuisine, Baptiste Barras a effectué un bac professionnel à Bonneville, en Haute-Savoie, suivi de deux années de BTS à Marseille, au lycée hôtelier. C'est en 2016 qu'il postule à

une annonce pour la Maison Pic et y entre en qualité de commis de cuisine. « Il faut de la volonté pour durer, une endurance, une rigueur, l'envie est primordiale, elle donne l'impulsion, la niaque ! » Son ultime étape serait de devenir chef : « L'apprentissage, la réflexion et l'intelligence des produits, de nos équipes et des producteurs n'ont pas fini d'inspirer ma voie. »

La Maison Pic à Valence, dans la Drôme, c'est tout d'abord le récit d'une famille de 3 générations de chef(fe)s ayant marqué l'histoire. De nombreux plats font désormais partie du patrimoine gastronomique français depuis l'ouverture de l'Auberge du pin en 1889 par l'arrière-grand-mère, au Restaurant Anne-Sophie Pic*** d'aujourd'hui. La seule cheffe française la plus étoilée au monde n'a eu de cesse de faire évoluer sa trame aromatique. Sa cuisine est une plongée dans un univers où cohabitent tradition et modernité, féminité et masculinité, élégance et sobriété. La Maison Pic est un lieu qui évolue au fil des ans pour rendre tout séjour inoubliable.

ANNE
 SOPHIE
 PIC

“ Il faut avoir un but, une envie, le courage et le cran de connaître des moments plus difficiles mais tellement gratifiants ! ”





« Il faut oser se lancer, ne pas avoir peur de faire un métier manuel. Tant qu'on n'a pas essayé, on ne sait pas... »

Fondé en 1960 par le peintre en décor Paul Mériquet, l'Atelier Mériquet-Carrère fait référence dans le monde des arts décoratifs. Ses 85 compagnons déploient leurs savoir-faire en matière de peinture décorative, dorure, travail des cuirs gaufrés... Ils mettent en œuvre des secrets ancestraux et des techniques nées aux XVII^e et XVIII^e siècles. Les clients de l'Atelier sont prestigieux : le château de Versailles, la boutique Boucheron, place Vendôme, le château d'Yves Saint Laurent et Pierre Bergé...



Gaëlle Heyart, DOREUSE ORNEMENTALISTE

Cela n'allait pas de soi : Gaëlle Heyart est d'abord passée par un master de psychologie victimo-criminologie et un long voyage en Asie, avant, à 24 ans, de rencontrer... la dorure, lors d'une visite à l'École La Bonne Graine, centre de formation aux métiers de l'ameublement, à Paris.

« *Cela avait l'air grandiose* », se souvient la jeune femme qui, après avoir été apprentie pour l'Atelier Mériquet-Carrère, notamment au cabinet du Dauphin du château de Versailles, est aujourd'hui doreuse ornementaliste pour l'Atelier. « *J'apprends tous les jours. Je suis*

fière d'arriver à allier les techniques ancestrales de réparation et de restauration dans des monuments remplis d'histoire, et en même temps, de réaliser des œuvres très contemporaines », témoigne-t-elle. Petit plus, le métier permet de « *voir des lieux qu'on n'aurait jamais vus dans la vie de tous les jours* »...

“Chaque expérience professionnelle contribue à tracer une voie.”

Issu 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 partout dans le monde. En 1874, Paul-Émile Rémy Martin, incarnation de la cinquième génération, crée un flacon inspiré d'une flasque en verre de la Renaissance. Il le réserve à sa « Grande Champagne, Très Vieille, Âge inconnu », assemblage d'eaux-de-vie des plus raffinées conservées depuis plus d'un demi-siècle qui deviendra « Louis XIII ». Aujourd'hui encore, Baptiste Loiseau, Maître de chai de la Maison Rémy Martin installée à Cognac, compose cet assemblage unique.



RÉMY MARTIN

DEPUIS 1724



Delphine Calmettes, RESPONSABLE ANALYSE SENSORIELLE

La dégustation, un métier ? Il s'agit plutôt d'un « art singulier, un merveilleux révélateur d'émotions. C'est ce qui me fait vibrer. L'olfaction, en particulier... Par exemple, je me régale quand il s'agit de sentir de très vieilles eaux-de-vie, ces petits trésors aux notes de rose, iris, lilas ou jasmin », confie Delphine Calmettes,

responsable analyse sensorielle aux côtés du Maître de chai, depuis deux ans. Sa mission : superviser les activités liées à la dégustation. En particulier, elle anime les séances – à l'aveugle – de la commission qui sélectionne les eaux-de-vie qui composeront les cognacs. Un art tout en subtilités : « Il ne peut être

ni formalisé, ni transmis par les livres. Il nécessite, après initiation, des perfectionnements et un entraînement régulier », dévoile Delphine Calmettes. Toujours curieuse, elle voudrait « développer les connaissances et l'intérêt autour de l'analyse sensorielle... Il y a tellement à faire et à découvrir ! »

Johan Giacchetti, CHEF CHOCOLOTATIER

Johan Giacchetti, chef chocolatier du Bristol Paris, fabrique les créations en chocolat et les confiseries proposées dans ce palace : bonbons, ganaches, pralinés, pâtes de fruit, guimauves ou caramels. « *La liberté qui m'est accordée me permet d'exprimer ma créativité et me motive à créer toujours davantage* », se réjouit

ce passionné de beaux produits au parcours impressionnant. Né à Colombes, il apprend son métier à Paris, entre autres chez le très réputé pâtissier-chocolatier Gérard Mulot. En 2009, à 21 ans, il remporte la coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs et en 2014, le concours d'entrée à la première édition des World

Chocolate Master à Romorantin. En 2016, il devient le chef chocolatier de Dalloyau avant qu'Éric Frechon, légendaire chef triplement étoilé du Bristol, ne lui confie la chocolaterie du palace. Clés de son succès selon lui : « *La curiosité, l'organisation, la discipline et le respect, des hommes comme des produits.* »



Le Bristol Paris, inauguré en 1925, était précédemment un hôtel particulier acquis en 1829 par le comte Jules de Castellane. L'hôtel, refait dans le style classique, prend le nom de « Bristol » en hommage à Frederick Hervey, 4^e comte de Bristol, grand voyageur britannique. Le palace possède un salon en rotonde qui fut le théâtre privé du comte de Castellane. Désormais *Le Bristol Paris* abrite dans ses sous-sols quatre ateliers : une cave à vin, une cave d'affinage à fromage, une boulangerie disposant de son propre moulin pour fabriquer le pain vivant, ainsi qu'une chocolaterie. Les créations des ateliers sont proposées aux clients de l'hôtel et également à l'Épicerie des Ateliers. Parmi le raffinement des assises Louis XV, la grâce du style Louis XVI et de l'épure du contemporain, Socrate, le chat sacré de Birmanie, se pavane...



« Il faut savoir se faire confiance et être indulgent avec soi-même tout en gardant un esprit de persévérance. »

Clémence Dardenne, DESIGNER

Clémence Dardenne décide très jeune de travailler dans un domaine artistique. Après un bac Arts appliqués à Vincennes, elle poursuit ses études à Paris par un master en design packaging à l'École Strate. Elle débute ensuite chez QSLD et Lunedi, deux agences de cosmétiques et de spiritueux où elle découvre le monde du luxe. Un passage

au sein de l'agence Damian O'Sullivan, aux Pays-Bas, lui donne ensuite l'opportunité d'un premier contact avec la parfumerie. La jeune femme travaille aujourd'hui au sein du studio création packaging de Christian Dior Parfums, pour les parfums, le maquillage et les soins. Elle collabore avec le service marketing et la cellule de

conception 3D en tenant compte des codes de la maison et de son histoire. « *Le riche patrimoine de la maison Dior nous permet d'explorer avec d'innombrables possibilités ses codes, de les maintenir dans une contemporanéité dans le respect de l'esprit et des savoir-faire de la marque* » Elle souhaite continuer d'explorer le monde si varié du luxe.

Christian Dior fonde en 1946 la maison de couture qui porte toujours son nom. Dès 1947, il accompagne ses créations d'un parfum : *Miss Dior*, touche ultime de l'allure New Look. La saga cosmétique de la Maison se poursuit avec une gamme complète de maquillage et des soins pour la peau. Héritière de l'amour des fleurs et des jardins de Christian Dior, la Maison a rouvert les portes du Château de la Colle Noire, son havre de paix provençal, et multiplie dans toute la région des partenariats avec la jeune génération de producteurs de roses de mai et de jasmin. Des fleurs Dior pour les parfums Dior. En juin 2021, la Maison Dior a également signé les Worldwide Engagements for Métiers d'Excellence, témoignage de sa volonté de défendre et de promouvoir ces métiers et ces savoir-faire.

Christian Dior
PARFUMS



“À chacun d’entre nous d’entretenir sa palette créative.”



“ Je veux rester très créative tout en étant éthique.”

En cinquante ans, Guy Savoy a conquis le monde entier. Depuis l'ouverture de son premier restaurant à Paris, en 1980, cet artisan du goût a créé des recettes emblématiques comme sa fameuse soupe d'artichaut à la truffe noire... Il est désormais installé dans un lieu unique au cœur du Paris historique : la Monnaie de Paris, le Louvre, le Pont-Neuf, les Bouquinistes, l'Institut de France s'offrent aux yeux de ses convives depuis les hautes fenêtres de ses salons. Triplement étoilée, la table de Guy Savoy vient aussi d'être consacrée « Meilleur Restaurant du Monde » par La Liste, pour la cinquième année consécutive.

RESTAURANT
GUY SAVOY

Camille Renouard, COMMIS

Chaque matin, Camille Renouard, commis au restaurant, ouvre les différents types d'huîtres tout juste arrivées et en assure les préparations : tartares, nages, crème... « *C'est un très joli poste* », commente la jeune femme de 27 ans, ravie de se spécialiser sur un seul produit et d'être autonome, puisqu'elle assure jusqu'à la mise en place des plats. Elle a fait néanmoins quelques

détours avant d'intégrer un restaurant... Passionnée de cuisine depuis l'enfance, la jeune femme travaillait pourtant dans les études de marché avant d'oser changer de métier : un CAP et un brevet professionnel en alternance plus tard, elle postule chez Guy Savoy. Pour la créativité de sa cuisine et aussi parce qu'elle admire la trajectoire du chef, qui a « *tout*

construit ». « *Tout va très vite quand on montre qu'on est motivé et que l'on sent que c'est sa voie* » : Camille Renouard entend continuer à se perfectionner en travaillant dans d'autres restaurants, y compris à l'étranger, pour, ensuite, ouvrir le sien. Avec des produits locaux et de saison, l'utilisation d'énergies renouvelables, une équipe qui lui ressemble... et dans la bonne humeur.

“Fabriquer des produits en France est une fierté.”

C'est en 1948 que Jean Cassegrain réinvente les codes du luxe moderne sous la marque Longchamp. À l'origine, spécialisée dans la fabrication de pipes gainées de cuir, la Maison a élargi son savoir-faire aux accessoires de voyage, sacs à main, prêt-à-porter... et rayonne désormais dans le monde entier. Longchamp est toujours dirigée par sa famille fondatrice. Elle s'attache à préserver le savoir-faire artisanal et l'innovation, qui nourrissent sa démarche de développement durable.

LONGCHAMP
PARIS



Germain Geraud, ARTISAN MAROQUINIER

« Je suis très fier de travailler dans une maison française familiale de renommée internationale, qui a conservé des ateliers dans la vallée de la Loire », déclare Germain Geraud, 22 ans. Cela fait quatre ans déjà qu'il est artisan maroquinier au sein du secteur coupe cuir, coupe toile et préparation sur le site industriel Longchamp de Segré (49).

À présent, il est polyvalent sur ces opérations. « Il faut être patient et à l'écoute » pour répondre aux exigences de « l'excellence et la qualité », dévoile le jeune homme. C'est par amour du cuir – son père travaillant dans le milieu équestre –, qu'il a décidé de réaliser un bac professionnel Métier du cuir option

Maroquinerie. Lors d'un stage, « ma rencontre avec le directeur technique de l'époque chez Longchamp a été décisive. J'ai beaucoup appris auprès de lui et me suis tout de suite projeté dans cette entreprise », se souvient Germain Geraud. Qui n'a qu'une envie : continuer ce « métier passionnant » et s'améliorer encore...

Camille Laurette, INGÉNIEURE PRODUCTION

La quête d'excellence de Guerlain se niche jusqu'au cœur de ses ateliers de production. C'est ce qui a conduit la jeune ingénieure Camille Laurette à Chartres, sur le site de production Cosmétiques de la Maison. Elle accompagne l'amélioration continue des lignes de conditionnement et a notamment

mis en œuvre le projet d'une nouvelle ligne innovante : « Elle utilise un convoyeur magnétique qui permet l'accompagnement des produits tout au long du processus de conditionnement. Cette technologie nous permet d'allier qualité, performance industrielle et savoir-faire. » La jeune scientifique avait effectué chez Guerlain

son stage de fin d'études d'école d'ingénieur, sur le site de production des Parfums, à Orphin (Yvelines). Elle imagine l'avenir au sein de la Maison Guerlain dont elle partage le haut degré d'exigence. « C'est une fierté de pouvoir réaliser des produits d'excellence "Made in France", tout en continuant d'innover. »



En 1828, Pierre-François-Pascal Guerlain, médecin chimiste qui a toujours rêvé d'être parfumeur, ouvre une boutique rue de Rivoli. Il attire rapidement une clientèle prestigieuse. En 1853, il crée *L'Eau de Cologne Impériale*, à l'occasion du mariage de Napoléon III et Eugénie de Montijo, et l'Impératrice fait de Guerlain le « Parfumeur breveté de sa Majesté ». Créateur de fragrances aussi mythiques que *Shalimar* ou *La Petite Robe Noire*, la Maison Guerlain crée également depuis toujours des produits de Soins et de Maquillage. Autant de créations de Haute Parfumerie et de Haute Cosmétique que la Maison Guerlain fabrique depuis sa fondation dans ses propres ateliers, en France.

GUERLAIN
PARIS

“Les stages permettent de rendre compte des attendus du métier.”



Laurine Paillart, TAPISSIÈRE EN AMEUBLEMENT

« Il est important d'être curieux, de découvrir, s'informer, s'intéresser à l'histoire de l'art et aux tendances », conseille Laurine Paillart à ceux qui rêvent de pratiquer son métier. Depuis trois ans, la jeune femme – 23 ans – est tapissière en ameublement chez Pierre Frey, métier essentiellement artisanal qu'elle trouve « très épanouissant »,

car « divertissant, créatif, manuel, artistique et culturel ». Laurine Paillart a réalisé une formation pointue, cumulant un CAP Tapisserie d'ameublement option Sièges et un BTM. Elle n'en aspire pas moins à devenir encore « plus performante, plus autonome et toujours plus professionnelle ». Et aussi, à élargir ses horizons...

Par exemple, en allant exercer son métier à l'étranger, pour améliorer ses techniques et sa connaissance de l'anglais tout en s'ouvrant un peu plus au monde. Et pourquoi pas, un jour, en faisant un pas de côté et en devenant conseillère en vente de produits luxueux d'ameublement.

Référence dans le monde des arts décoratifs, la maison familiale Pierre Frey porte le nom de son fondateur qui, en 1935, créa son entreprise d'édition et fabrication d'étoffes. Aujourd'hui, Patrick, son fils, avec ses propres enfants, porte l'exigence esthétique de la Maison. Celle-ci a étendu son activité aux papiers peints, revêtements muraux, tapis et moquettes et mobilier. Depuis les années 1990, Patrick Frey a acquis plusieurs fleurons historiques du textile français, dont Braquenié, Boussac et Le Manach.



« J'ai découvert mon métier lors d'un stage de découverte, en 3^e. Cela m'a décidé à sauter le pas. »





« Les chefs transmettent un véritable savoir-faire pour nous faire évoluer, il y a toujours quelqu'un pour nous aider ou nous conseiller. »

« **A**pprendre en faisant », telle était la devise du célèbre pâtissier Gaston Lenôtre lorsqu'il ouvrit son école éponyme à Plaisir en 1957.

Transmettre est une des missions de cette maison porte-étendard de l'excellence culinaire française, qui emploie 400 professionnels de tous corps de métiers, dont six Meilleurs Ouvriers de France. Tout au long de son parcours au sein de la Maison Lenôtre, un apprenti va avoir l'opportunité de travailler sur l'ensemble des pôles des services sucrés et salés. Les chefs marient la bienveillance avec une exigence extrême, indispensable à la transmission des savoir-faire.



Aymeric Loyer, PÂTISSIER

Pâtisser avec sa maman dans la cuisine familiale, cela peut mener loin. C'est l'origine du parcours sans faute d'Aymeric Loyer.

À 22 ans, il est déjà pâtissier dans la prestigieuse Maison Lenôtre, où il est entré il y a cinq ans à l'occasion d'un CAP Boulanger en alternance. Auparavant, ce touche-à-tout avait déjà à son actif un CAP Pâtisserie et un CAP Chocolatier confiseur. Ses maîtres

mots : « *Pratiquer le plus possible, à la maison ou sur son lieu de travail. Et cumuler les expériences professionnelles pour découvrir et choisir le domaine qui vous plaît le plus.* » Son sens du défi lui a permis, avec l'accompagnement de son maître d'apprentissage Raphaël Deperiers, sous-chef pâtissier de la Maison Lenôtre, de gagner le concours des Meilleurs Jeunes Boulangers

de France et d'être élu Meilleur Jeune Boulanger d'Eure-et-Loir en 2018. Il a continué sa route dans la maison avec un CAP Glacier artisan puis une mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie. Il termine aujourd'hui sa deuxième année de BTM (brevet technique des métiers) Pâtissier confiseur glacier traiteur, avec en ligne de mire, une carrière à l'international.

“Même au sein d’une même collection, selon la couleur, le geste et le ressenti changent.”

Saint-Louis, la plus ancienne cristallerie d’Europe continentale s’installe 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. Prenant le titre de Cristalleries royales de Saint-Louis en 1781, elle développe depuis ses savoir-faire en soufflage, gravure ou taille. Saint-Louis appartient depuis 1995 au groupe Hermès et poursuit sa saga cristallière, avec de nouvelles collections contemporaines – de la lumière aux arts de la table en passant par la décoration – animées de nouveaux usages, fruits de collaborations entre la manufacture et des designers.

ST LOUIS



Kylian Pinto, ARTISAN VERRIER

« J’aime travailler le cristal coloré. » À 21 ans, Kylian Pinto travaille chez Saint-Louis depuis déjà trois ans. Après avoir effectué un CAP puis un BMA dans la verrerie, il est directement entré en stage et a été recruté par la Cristallerie. Grâce à ses parents qui lui ont donné le goût de l’artisanat, il a

réussi à se recréer une seconde famille à Saint-Louis « On s’entend tous bien comme des frères et sœurs. » Son métier consiste à donner une forme au cristal en fusion afin de préparer des verres ou des gobelets en cristal qui seront ensuite taillés main à l’atelier du froid. « J’ai été formé

à la technique du doublé-couleur que je maîtrise depuis bientôt un an. » La matière en elle-même le fascine : « Elle est vivante, chargée de nuances et de reflets, vraiment magnifique. » À l’avenir, il souhaite s’initier à la technique du chalumeau et aux savoir-faire des presse-papiers de Saint-Louis.

Geoffrey Goudey, GOUVERNANT GÉNÉRAL

À 25 ans, Geoffrey Goudey gère une équipe de 90 personnes, de corps de métiers très différents et répartis dans différents services comme les fleuristes, la lingerie, les équipiers, les femmes de chambre. Gouvernant général, il assure « *la mise en place personnalisée des chambres et le suivi des différentes demandes clients pendant leur séjour* »,

explique-t-il. Une mission qui va comme un gant à ce jeune homme soucieux du sens du détail et des rapports humains. Geoffrey Goudey s'applique à connaître ses clients sur le bout des doigts, et aussi à pratiquer un management bienveillant vis-à-vis de son équipe, dont il continue d'apprendre. Pourtant, l'hôtellerie il connaît ! Né dans une famille

qui y travaille depuis deux générations, passionné depuis l'enfance, le jeune homme a enchaîné les stages dans les établissements prestigieux (*Le Bristol, Byblos...*) après des études approfondies en hôtellerie. À l'époque, déjà, il avait inclus le *Plaza Athénée*, symbole du chic à la française, dans sa liste d'hôtels de rêve.

Inauguré en 1913, l'*Hôtel Plaza Athénée* est l'un des palaces les plus courus de la capitale. Il incarne à lui seul la légende de la couture parisienne. Les 154 chambres et 54 suites de l'hôtel sont de véritables appartements parisiens de style classique ou Art déco. Les suites Eiffel offrent une vue imprenable sur la Dame de fer et la Suite royale de 450 m² est l'une des plus spacieuses suites de Paris. Depuis septembre 2021, le chef Jean Imbert supervise l'ensemble de la restauration de l'*Hôtel Plaza Athénée*. Créée en 1936, la brasserie *Le Relais Plaza* reste une adresse iconique de la Capitale.



“ Il faut être à l'écoute des plus expérimentés. Ils donnent des conseils très précieux. ”



Loïs Baudry, TECHNICIEN VITICOLE TRACTORISTE

Au hasard d'une rencontre, Loïs Baudry découvre le métier de vigneron. Coup de foudre. Il veut tout connaître, décroche son bac de science, agronomie et vivant avec une spécialité Viticulture, puis un BTS Viticulture œnologie et une licence en commerce vins et spiritueux avant d'effectuer un stage d'œnologie.

Aujourd'hui, ce jeune homme dont la famille n'avait aucun lien avec la viticulture est technicien viticole tractoriste. Il cultive la vigne et supervise la vinification des vins utilisés pour l'élaboration des cognacs. « *On reproduit des gestes très anciens qu'on associe avec des méthodes plus modernes, en harmonie avec la nature et*

les végétaux », explique-t-il. « *Je suis convaincu que cette harmonie est essentielle pour le futur. Ce lien au vivant nourrit mon engagement.* » Cette philosophie s'accorde bien avec le souci de Martell de préserver et d'enrichir la biodiversité pour une meilleure résistance face au changement climatique.

Fondée en 1715, Martell est la plus ancienne des grandes maisons de Cognac. Elle tisse sa légende avec l'avenir par une double approche : pratiques viticoles responsables et pérennisation des savoir-faire. Les techniques de viticulture durable sont appliquées sur l'ensemble des 450 hectares des domaines viticoles. Alors que recruter de nouveaux artisans devient difficile, Martell s'investit dans plusieurs dispositifs de formation et de sensibilisation aux métiers de la vigne et aux savoir-faire typiques de Cognac.



“*Il faut foncer sans hésiter, c'est un métier passion !*”



“ C’est une vraie satisfaction de voir le résultat de ce que nos mains arrivent à créer, sublimer ! ”

Charles Christofle a 25 ans en 1830, lorsqu’il crée la société qui porte son nom. La Maison acquiert rapidement une réputation de savoir-faire et d’élégance grâce à ses clients prestigieux : le roi Louis-Philippe, Napoléon III... et grâce aux nombreuses récompenses des Expositions universelles, de 1851 à la Seconde Guerre mondiale. Les précieux métiers de tournage, repoussage, planage, ciselure et gravure, que perpétuent ses Maîtres Orfèvres et Meilleurs Ouvriers de France, immortalisent les qualités d’élégance et d’excellence de toutes les pièces Christofle.

CHRISTOFLE
PARIS

Justine Tesse, DOREUSE

Pour Justine Tesse, Christofle, c’est avant tout une histoire de famille. Son grand-père et sa mère y travaillaient, et c’est tout naturellement qu’elle perpétue cette lignée familiale. « À mon tour de participer au succès et à la renommée de Christofle », dit-elle fièrement. Sa patience, son calme, son sens du détail ainsi

que son goût pour les travaux manuels minutieux ont été des atouts lors de son entretien en mai 2021. Ainsi, elle a pu intégrer l’équipe de l’atelier de dorure « que nous aimons comparer aux “petites mains” des ateliers de haute couture », ajoute-t-elle. Son métier consiste à découper le vernis sur les couverts et les autres pièces

d’orfèvrerie pour ensuite y déposer de l’or rose ou jaune ; de déverner les pièces après la pose d’or et enfin de contrôler les pièces au fur et à mesure des étapes de travail. Formée par deux tutrices à son arrivée, elle « aimerait pouvoir un jour former et transmettre à d’autres jeunes comme elle, leur faire découvrir cet art de sublimer le métal ».

“ Il s’agit de faire plaisir à travers la cuisine, créer des émotions et faire vivre des expériences.”

Créé en 1835 par l’hôtelier Charles Augustin Meurice pour les aristocrates anglais en voyage à Paris, *Le Meurice* est parvenu à conserver sa place parmi les palaces parisiens les plus prestigieux, conjuguant son extraordinaire décor Louis XVI avec de constantes innovations, comme les premières sonneries électriques vers 1910, une ambiance revisitée par Philippe Starck en 2007 et 2016, ou depuis 2017 la *Table du Chef*, salle à manger privée avec vue sur les cuisines du restaurant *Le Meurice Alain Ducasse*.


Le Meurice
Paris
Dorchester Collection



Alessandro Guardiani, SENIOR SOUS-CHEF

Pour Alessandro Guardiani, travailler dans un palace était un rêve d’enfant. Il grandit dans un village italien près de Monte Carlo, où il admire l’architecture Belle Époque de l’*Hôtel de Paris*. Il y débute sa carrière après son cursus à l’École hôtelière de Sanremo, et fait par la même occasion ses premiers pas dans

la galaxie du chef Alain Ducasse. Deux ans plus tard, le maître l’envoie parfaire ses connaissances au *Dorchester* de Londres. Depuis six ans au Meurice, Alessandro Guardiani est aujourd’hui senior sous-chef de son restaurant doublement étoilé, dont le chef Amaury Bouhours tient les rênes, toujours sous

la houlette d’Alain Ducasse. Sa spécialité est de trouver des fournisseurs de produits frais de proximité, dignes de cette cuisine de palace réputée. « *Alain Ducasse est l’un des plus grands chefs formateurs. Il apprend les bases de la grande cuisine et laisse son identité à chacun de ses chefs* », juge le jeune homme.

Ericka Viaud, ÉMAILLEUSE

« Après un bac économique et social, j'ai intégré une prépa pour les Beaux-Arts. J'ai alors su que je voulais exercer un métier manuel qui réunirait tout ce que j'aimais : couleur, peinture, dessin et histoire », se souvient Ericka Viaud, 26 ans, émailleuse chez Cartier. Elle passe son CAP d'émailleur d'art sur métaux à Limoges,

puis intègre la toute première formation d'émail en Suisse, à l'École des Métiers et Artisans de Haute Horlogerie créée par Richemont (propriétaire de la Maison Cartier depuis 1988). « J'ai eu la chance de suivre l'enseignement de Béatrice Rougemont, une des plus grandes émailleuses au monde. J'ai adapté mes capacités

aux critères esthétiques et qualitatifs de l'horlogerie. » À la Maison des Métiers d'Art de Cartier, à La Chaux-de-Fonds, elle réalise de magnifiques pièces uniques ou en petites séries. « Je me lève chaque matin heureuse d'aller travailler. C'est tout ce que je me souhaite pour le futur. »

La légende de Cartier prend sa source au cœur de Paris, en 1847, quand un jeune joaillier très doué, Louis-François Cartier, reprend rue Montorgueil l'atelier de son maître artisan, Adolphe Picard. Lui et ses descendants, dans un bouillonnement d'idées et de luxe, écrivent le roman de cette maison qui fournit la famille de Napoléon III, les cours anglaises ou russes comme les maharajas d'Inde et les nouvelles élites américaines. Les montres font la réputation de Cartier autant que les parures.

Cartier

« J'ai suivi mon instinct, j'ai persisté et je suis fière d'être où je suis aujourd'hui. »



Isabelle Bui, ŒNOLOGUE

Le moteur de sa carrière ?
« *La passion pour le terroir* »
transmise par des professionnels
de la vigne qu'Isabelle Bui,
originaire de Champagne,
a fréquenté très tôt...
Et pour la jeune femme qui
a choisi l'œnologie, ce métier
est « *plein de surprises, bien au-delà
de ce qu'on peut imaginer !* »
Ses journées, dans la Maison

qui lui offre « *confiance* »
et « *défis* », sont variées :
dégustation au sein du comité
dédié avec la cheffe des caves,
descente en cave pour « *mettre
un nez* » au-dessus des flacons,
rencontre avec des « *Krug Lovers* »
du monde entier...
Chez Isabelle Bui, titulaire
d'un diplôme Ingénieur en science
de l'aliment et du diplôme

national d'œnologue, la passion
du terroir se conjugue
à l'excellence professionnelle
et aux préoccupations de
sa génération : « *Mon souhait
est de faire partie des acteurs
qui permettront à la filière
de s'adapter et d'innover face
aux nouvelles problématiques
liées au développement durable* »,
conclut-elle.

Joseph Krug, fondateur de la
Maison Krug en 1843, a révo-
lutionné l'art du champagne
avec une vision novatrice : offrir
chaque année l'expression la
plus généreuse de la Champagne, quels
que soient les aléas climatiques. Son
rêve s'appuie sur le soin minutieux de
ses parcelles de vigne, l'art de l'assem-
blage et le temps long en caves. La pre-
mière Édition de Krug Grande Cuvée
était née ! Au fil du temps, la Maison
s'est dotée d'une rare bibliothèque de
vins de réserves de centaines de par-
celles et d'une vingtaine d'années
différentes.

KRUG
CHAMPAGNE



« *Il faut être curieux
des autres vignobles et
expérimenter de nouvelles
pratiques sans perdre
le sens de l'excellence.* »



« Il faut persévérer, ne pas avoir peur de l'échec car cela fait partie de l'apprentissage. »

Le Ritz Paris possède ce charme indicible qui en fait l'un des hôtels les plus mythiques de la capitale. Raffinement du savoir-vivre à la française, élégance d'un décor Belle Époque, les 142 chambres et suites 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 ses nombreux espaces de vie : le bar Vendôme, le Ritz Bar, le salon Proust et le bar Hemingway. En juin 2021, Ritz Paris Le Comptoir, la nouvelle pâtisserie gourmande du Chef François Perret au Ritz Paris, a ouvert ses portes au 38 rue Cambon.



Ritz
PARIS

Arthur Dosdat, COMMIS PÂTISSIER

La révélation s'est produite après son stage de 3^e réalisé dans une pâtisserie à Sandillon, dans le Loiret : « Une vraie rencontre décisive. » Arthur Dosdat a eu la chance de pouvoir commencer à travailler avec un patron passionné, « je lui dois beaucoup ». Après un CAP Pâtissier, avec une mention complémentaire

Dessert à l'assiette, ainsi qu'un BTM (brevet technique des métiers) réalisé au sein de la Maison Ladurée, il prend son indépendance et arrive à Paris à 18 ans afin de poursuivre son apprentissage. « Il est important de trouver une entreprise de passionnés pour pouvoir exercer sa passion et se révéler », nous confie

ce grand gourmand. Arthur Dosdat, commis pâtissier, trouve au Ritz Paris – auprès du Chef François Perret, élu Meilleur Chef Pâtissier du monde en 2019 – un apprentissage, une créativité et une exigence qui le poussent à se dépasser « chaque jour un peu plus ». Il compte bien y rester encore quelques années...

“*Le métier de sommelier est riche de savoir-faire et de savoir-être.*”

Les Prés d'Eugénie représentent une étape dans l'histoire moderne de l'hôtellerie française et une extraordinaire saga familiale écrite par Christine et Michel Guérard. Dès 1966, le couple fait du domaine thermal d'Eugénie-les-Bains et de ses hôtels un Relais & Châteaux. Michel, inventeur de la cuisine minceur, y décroche sa troisième étoile au *Guide Michelin*, et Christine fait du domaine un paradis sur terre. Palace depuis 2017, les Prés d'Eugénie sont aujourd'hui dirigés par Éléonore et Adeline, les deux filles des fondateurs.



les Prés d'Eugénie



Marion Le Bars, ASSISTANTE CHEFFE SOMMELIÈRE

« *Sommelier, c'est un métier qui met en valeur le travail du vigneron et le terroir, et permet de sublimer le travail d'artisan réalisé par les brigades de cuisine* », décrit Marion Le Bars, amoureuse de la gastronomie française et assistante cheffe sommelière aux Prés d'Eugénie depuis mai 2021. Plus prompte à servir qu'à se

mettre en lumière, la jeune femme préfère évoquer sa « *reconnaissance* » pour sa famille et les professionnels rencontrés, plutôt que des motifs de « *fierté* ». Pourtant, son parcours est scandé d'établissements prestigieux, *L'Enclume*, *L'Auberge du vieux puits*... Aujourd'hui, aux Prés d'Eugénie, Marion

Le Bars est heureuse d'exercer ce métier de « *rigueur* » et « *d'excellence* ». Pour elle, c'est « *la Maison idéale* », pour continuer de progresser. Son prochain objectif, annonce la jeune femme, consiste à « *développer les qualités afin d'être crédible comme responsable d'une brigade de sommellerie* ».

Olivier Romelus, MONTEUR

Il lui a fallu une détermination sans failles. Olivier Romelus est monteur à l'atelier sur mesure, un métier qui le comble et dont il aime transmettre les subtilités aux apprentis. Son déclic ?

« Une rencontre avec mon formateur, M. Micoud, au lycée Jean Monnet, durant un atelier de découverte du cuir », se souvient le jeune

homme. À partir de là « *je n'ai jamais lâché* », témoigne Olivier Romelus. Il passe outre un bon niveau en informatique pour travailler de ses mains, vocation qu'il ressent depuis tout petit et obtient un CAP Cordonnier bottier. Déjà, il sait qu'il veut aller chez John Lobb alors, au culot, il frappe à la porte de l'atelier.

Constance et travail finissent par payer : en 2008, Olivier Romelus est embauché. « *Mon objectif est de rester chez Lobb, en m'améliorant. À l'avenir, je me vois toujours au montage. J'adore monter des paires de souliers et satisfaire les clients le plus possible. J'aime aussi pouvoir transmettre aux prochaines générations ce que mes maîtres m'ont appris.* »

John Lobb fut le bottier du prince de Galles et des rois avant d'ouvrir sa boutique à Paris en 1902. Jusqu'au milieu des années 1970, ses chaussures sont réalisées uniquement sur mesure. Puis, en 1976, entré dans le groupe Hermès, John Lobb lance des collections de prêt-à-chausser et se développe à l'international. Aujourd'hui, il dispose de 19 boutiques dans le monde. Le prêt-à-chausser est façonné outre-Manche, à Northampton dans les ateliers d'origine. À Paris, une quinzaine d'artisans bottiers fabriquent le sur mesure.

John Lobb

« *C'est un monde très fermé et discret, mais si on persiste, il est possible d'y entrer.* »



Aurélie Moyen, PÂTISSIÈRE

Son *Escapes vers mon littoral*, hommage au Pays basque autour du citron, de la laitue de mer, du fromage blanc de brebis et du miel, a décroché une place pour la finale nationale du Championnat de France du dessert. Le parcours d'Aurélie Moyen, arrivée il y a dix mois dans les cuisines de l'*Hôtel du Palais* aux côtés du chef pâtissier

Aleksandre Oliver, est pourtant atypique. Chargée de communication, elle rêve de cuisine, mais hésite à se lancer. « *Je suis d'une génération où les formations professionnelles avaient mauvaise presse.* » Elle finit par quitter son bureau pour les fourneaux, prépare un CAP Pâtissier tout en postant ses créations sur Instagram.

Sébastien Perbost, chef pâtissier des *Prés d'Eugénie*, maison du célèbre chef Michel Guérard, la remarque et lui propose un emploi de commis. Elle rejoint Aleksandre Oliver au *Pressoir d'Argent* à Bordeaux avant de le suivre à l'*Hôtel du Palais*. « *La pâtisserie est un univers qui laisse sa chance à tout le monde. J'en suis la preuve.* »

A Biarritz, l'*Hôtel du Palais*, seul Palace de la côte Atlantique et aujourd'hui dans la Unbound Collection By Hyatt, fut bâti en 1905 par l'architecte Édouard-Jean Niermans, sur le site de la résidence offerte à l'impératrice Eugénie par Napoléon III en gage d'amour. Distingué du label Entreprise du patrimoine vivant qui salue les grands savoir-faire français, il accueille une clientèle locale, nationale et internationale. En juin 2022, après trois ans de grands travaux, il entre dans une nouvelle ère, avec en cuisine la brigade de son nouveau chef, Aurélien Largeau. Étoiles en vue !


HÔTEL DU PALAIS
 BIARRITZ

“*Mon but est de faire vivre des émotions aux gens et de prendre du plaisir à le faire.*”





« Pour comprendre la réalité de ce travail, aller visiter un moulin à huile durant sa période de fonctionnement serait un premier pas. »

Au cœur de l'AOP Vallée des Baux-de-Provence, l'oliveraie du Château d'Estoublon s'étend sur 120 hectares conduits en agriculture biologique et raisonnée. Le savoir-faire agricole du domaine révèle la personnalité et les saveurs propres à chacune des variétés provençales d'olives, Salonenque, Bouteillan, Grossane, Berruguettes... C'est le fruit d'une exigence sans pareille appliquée à l'élaboration de produits de haute facture, régulièrement récompensée lors des plus prestigieux concours internationaux.

Château
d'Estoublon
1489

Loïc Mouchart, CAVISTE ET MOULINIER

« Je dois tenir la traçabilité des olives et huiles, m'assurer de la bonne hygiène du moulin, adapter le protocole d'extraction de l'huile afin d'obtenir les meilleurs résultats et m'assurer de la bonne conservation des huiles », relate Loïc Mouchart, qui cumule les fonctions de caviste et moulinier au domaine. Lorsque le jeune homme

découvre le métier, il a à cœur de relever le défi. « Je suis fier d'avoir obtenu un poste à responsabilité dans un domaine que j'apprécie sans avoir suivi de longues études », souligne-t-il. Loïc Mouchart dispose en fait d'une formation pour son métier de caviste, qu'il a déjà exercé en France et à l'étranger : un BTS option

Viticulture et Œnologie. Et un parcours professionnel un peu sinueux lui a permis de réaliser que pour le vin comme pour l'huile, « c'est la production qui m'intéresse », analyse le jeune homme. Aujourd'hui, il se sent enfin parfaitement à sa place, à ce poste polyvalent, dans un environnement stable.

“Le goût de l'exigence et de la perfection m'a permis d'apprendre un métier magnifique.”

Gabrielle Chanel naît à Saumur en 1883. Après avoir ouvert une boutique de chapeaux au 21, rue Cambon, la jeune femme se diversifie dès 1912 en se tournant vers la couture. En lançant la mode des cheveux courts et en remplaçant le contraignant corset par de simples robes et tailleurs, celle qu'on surnomme « Coco » insuffle alors un vent de modernité dans le style de l'époque. Avec son parfum Chanel N° 5 et sa fameuse « petite robe noire », Chanel est l'une des marques les plus emblématiques dans les domaines de la mode, la haute couture, la joaillerie et l'horlogerie, ainsi qu'avec sa ligne Chanel Parfums Beauté.

CHANEL



Marion Pithon, PREMIÈRE MAIN TAILLEUR DAME HAUTE COUTURE

Après un baccalauréat professionnel Métier de la mode et du vêtement et deux stages dans des maisons de couture, dont un chez Chanel, Marion Pithon a eu une révélation : « Une passion est née. » Elle intègre alors la Chambre syndicale de la couture parisienne (aujourd'hui l'IFM) pour faire un CAP Tailleur dame en alternance chez Chanel,

et ensuite un brevet professionnel Vêtement sur mesure, toujours au sein de la même maison. Aujourd'hui, Marion Pithon est fière d'être première main tailleur dame au sein d'un des ateliers haute couture chez Chanel. « Mon métier consiste à réaliser le vêtement sur mesure (à partir de la toile réalisée par la première

d'atelier), de A à Z avec le savoir-faire haute couture. » Être une première main nécessite des années de pratique pour se perfectionner. Aujourd'hui ce dont elle est le plus fière, « ce sont les moments où mes collègues me disent que le vêtement que j'ai réalisé est très beau et que j'ai bien travaillé », se confie-t-elle.

Thibault Henry, CHEF SOMMELIER

Le parcours de Thibault Henry a été marqué par des personnes et des rencontres dans sa découverte du vin : ces grands-parents, qui tenaient un bar-boucherie, et son oncle, son professeur de sommellerie, Pascal Bouchet, ainsi que Sébastien Labe, son premier chef à *Cheval Blanc Courchevel*, ses mentors. Après le bac et une césure dans ses études, qu'il met à

profit pour découvrir les méthodes d'autres pays, et deux années en formation de sommellerie, il entre en apprentissage au palace de Courchevel. « Âgé de 18 ans à l'époque, étant de la région, je passais très souvent à ski devant la Maison. J'avais déjà cette envie de venir ici pour évoluer aux côtés des meilleurs. » Le rêve de toutes ces années est atteint quand il devient chef

sommelier. « Mon but est d'enrichir davantage la carte des vins et la sommellerie de Cheval Blanc Courchevel pour faire voyager nos hôtes à travers le vin, leur faire découvrir de nouvelles saveurs. » Ses plus grandes fiertés : avoir réussi à accéder à ce poste, mais aussi être épaulé par une équipe « très autonome, avec une quête de l'apprentissage au quotidien ».



Situé à proximité des pistes des Trois Vallées, *Cheval Blanc Courchevel*, avec ses 36 chambres, offre un refuge intime, chaleureux et luxueux. Prenant le nom d'un prestigieux Bordeaux rouge Saint-Émilion du groupe LVMH, auquel il appartient également, le palace cultive l'art raffiné de recevoir à la française : nombre de chambres réduit, spa Guerlain, restaurant décoré par Peter Marino, carte créée par Yannick Alléno, menus imaginés avec les produits de la région... Sans oublier la cave et sa sélection de vins rigoureuse.

CHEVAL BLANC
COURCHEVEL

« Il est très important de faire son apprentissage et de passer par des petits postes afin de gagner de l'expérience. »

Adonis Bioud, ADJOINT DE PRODUCTION

Depuis toujours intéressé par la cuisine, Adonis Bioud, après un CAP Pâtisserie, s'oriente vers la chocolaterie, avec un CAP et un BTM Chocolatier confiseur. Ce qui lui tenait vraiment à cœur : « connaître le processus de fabrication du chocolat à partir de la fève de cacao. » Comme les chocolatiers torréfacteurs ne sont pas légion

et qu'Alain Ducasse s'avère « le seul à travailler son chocolat depuis la fève », il se fixe l'objectif d'intégrer la Manufacture. Après plusieurs tentatives, il décroche un poste d'ouvrier chocolatier. « Ma persévérance a payé », dit-il, car, désormais, Adonis Bioud seconde le chef de production Quentin-Francis

Gaigneux au poste d'adjoint de production – Responsable de la fabrication du chocolat. Fier de travailler pour une maison qui, « par son excellence [lui] permet de nourrir [son] projet de fabriquer du "bon" », il sait parfaitement qu'il a « encore beaucoup de choses à apprendre dans les années qui viennent ».

Depuis plus de trente ans, Alain Ducasse est passionné de chocolat, au point de décider, en 2013, d'ouvrir la Manufacture de chocolat Alain Ducasse et de créer son propre chocolat. Afin d'obtenir un chocolat « sensuel et envoûtant », Alain Ducasse surveille toute la chaîne de création, depuis la sélection de la fève. Cette volonté de retrouver les origines de la fabrication sur le chocolat exige un processus qui prend du temps et un travail d'orfèvre. Labellisée Entreprise du patrimoine vivant, la Manufacture offre à déguster le chocolat en bouchées de chocolat, tablettes et pâte à tartiner. En 2021, elle a recruté 8 apprentis en production.

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A PARIS

« Il ne faut pas avoir peur de se lancer. »





“ Il ne faut pas hésiter à tester de nouvelles recettes de couleurs, essayer d’autres outils de travail.”

Crée par Alessandro Berluti en 1895 à Paris, la Maison Berluti s’est développée au fil de quatre générations successives de bottiers. Chacune a apporté son savoir-faire, de l’emblématique *Alessandro*, richelieu à lacet fait d’une seule pièce de cuir sans couture apparente, au *Andy*, mocassin symbole de la créativité visionnaire de la Maison. En 2005, elle a lancé sa collection de maroquinerie et en 2011, une première collection de prêt-à-porter. Berluti propose également un service de sur mesure unique, de la tête aux pieds, grâce à ses ateliers de la rue Marbeuf et de la rue de Sèvres.

1895

BERLUTI

PARIS

Justine Durafour, ARTISAN COLORISTE

Patiner, colorer, entretenir sacs et souliers, et aussi, réaliser des tatouages sur mesure... Justine Durafour, artisan coloriste, a découvert sa passion à la boutique du faubourg Saint-Honoré. « Un samedi, j’y ai rencontré un artisan. Son travail minutieux devant les clients m’a immédiatement

fascinée : ses huiles de couleurs, ses gestes précis, sa rapidité... », se souvient-elle. La jeune femme, qui était déjà diplômée en design produit, spécialité Soulier, a alors rejoint l’atelier coloriste de la Maison. Elle y a été formée à l’art de la patine maison. « Participer à un projet de patine de A à Z, le concrétiser, est l’une

de mes plus grandes fiertés. J’adore travailler avec les autres membres de l’équipe. Partager nos compétences et nos avis est toujours stimulant », souligne Justine Durafour. À l’avenir, elle aimerait développer davantage les techniques de tatouage et ainsi faire « grandir » ce savoir-faire au sein de l’atelier.

“ Au George V, plus que votre formation, votre diplôme, c’est votre personnalité qui fait la différence .”

Commandé par l’homme d’affaires américain Joël Hillman et bâti dans un style Art déco majestueux par George Wybo, l’hôtel George V est inauguré en 1928. Depuis les années 2000, 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. Le *Four Seasons Hôtel George V* est aujourd’hui un terrain d’expression pour l’ensemble de leurs collaborateurs souhaitant sublimer leur art et travailler avec le cœur !



Shannon Scully, MIT HÉBERGEMENT

Shannon Scully n’était pas prédestinée à travailler en hôtellerie de luxe, elle voulait être orthophoniste. À la suite d’une année passée aux États-Unis, elle décide de se réorienter vers le monde du luxe. Elle réalisera deux stages au *Four Seasons Hôtel George V*, puis, avec un BTS Hôtellerie restauration spécialisé dans

la gestion et le marketing ainsi qu’une licence d’encadrement et d’exploitation hôtelière de luxe, elle tient, en apprentissage, un poste à la réception du *Four Seasons Hôtel George V*, spécialement créé pour elle : « Une fierté à la fois personnelle et pour mon parcours ! » Aujourd’hui, elle est embauchée en tant que superviseur dans le cadre

d’un programme MIT (manager in training) au sein du département hébergement. « À l’issue de ce MIT, je serai en mesure de prétendre à un poste de manager hébergement. » Cette passionnée est fière de travailler dans ce domaine : « Il faut absolument être et rester soi-même, c’est comme ça que l’on fait la différence. »

Julie Phalippout, MODELEUSE PORCELAINES

Julie Phalippout fait partie de l'atelier de modelage, le lieu de naissance de toute nouvelle forme. Elle réalise les noyaux des moules des futures pièces en porcelaine. « Je reçois un plan de la pièce finale que j'agrandis à 14 %, car la porcelaine rétrécit à la cuisson. Je sculpte et grave le plâtre à l'aide de différents outils pour obtenir la forme désirée. »

Une fois que le modèle est terminé, elle réalise un moule autour de celui-ci, qui lui permet d'avoir un échantillon validé pour produire ensuite des moules en série. Après un CAP Décors céramiques, un BMA Céramique et un BTS Concepteur en art et industrie céramique, Julie Phalippout a voulu apprendre un métier où la main serait l'outil :

« Je suis une enfant du Limousin, je me suis donc tournée instinctivement vers la porcelaine. » La jeune femme ne s'ennuie jamais. Réalisant des formes de plus en plus complexes et poussant sans cesse les limites de la porcelaine, Julie Phalippout est fière de dire : « Regarde cette pièce, c'est moi qui l'ai faite ! »

La grande aventure de la Manufacture Bernardaud commence en 1863, à Limoges, région qui possède alors les trois éléments indispensables à la fabrication de la porcelaine : le kaolin, l'eau douce et les forêts. Toujours dirigée par la famille – présidée par Michel Bernardaud –, la création d'une pièce en porcelaine est un procédé qui demande des connaissances très spécifiques à chaque étape. Des arts de la table à la décoration ou aux bijoux, une pièce passera entre 50 paires de main et nécessitera une dizaine de jours incompressibles pour la réaliser. La Maison s'entoure de designers et d'artistes pour des collaborations innovantes, entre autres Jeff Koons, JR, Zao Wou-Ki ou les Frères Campana.

BERNARDAUD

« C'est toujours un bonheur de voir un projet, sur lequel vous avez passé des heures, aboutir. »



Sabrina Théodon, CHEFFE DE CUISINE

Après un BTS à l'école hôtelière de Paris Jean Drouant, Sabrina Théodon rejoint la Maison Potel et Chabot. Séduite par la diversité des talents que la Maison regroupe ainsi que par les événements auxquels elle a participé, Sabrina a rapidement été amenée à superviser une équipe et à participer aux créations de

la carte. Depuis janvier 2019, elle est cheffe de cuisine de l'implantation Potel et Chabot à Shanghai : « *Mon quotidien consiste à créer des offres gastronomiques pour accompagner des événements aussi bien à Shanghai que dans d'autres villes de Chine.* » Curieuse et ouverte sur le monde, elle se nourrit de ses échanges avec

ses clients et de la culture locale, dans un monde en perpétuel mouvement. Sa quête de l'excellence la conduit à se remettre régulièrement en question. Sabrina est fière d'apporter sa pierre à une Maison solide de plus de deux cents ans d'expertise pour continuer à imaginer la gastronomie de demain.

Le cuisinier Étienne Chabot s'associa en 1820 à un pâtisier-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 23000 convives aux Tuileries. Elle a conservé cette capacité d'organisation hors pair, qui allie l'exigence gastronomique 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.

Potel & Chabot
PARIS

“*La cuisine est un métier de passion et de partage.*”





« Il faut une grande minutie, une envie de bien faire, de la rigueur et surtout aimer travailler de ses mains. »

Né le 4 août 1821 dans le Jura, Louis Vuitton part à la conquête de la capitale à l'âge de 16 ans et débute son apprentissage chez monsieur Maréchal, layetier-emballeur-malletier. Les voyageurs fortunés y font emballer leurs effets avant de partir. Louis a l'idée de créer des malles qui remplaceraient ces paquets. Dix-sept ans plus tard, il ouvre son propre atelier. Son fils Georges reprend le flambeau et, en 1896, décide d'apposer un Monogram sur les bagages. Depuis la Maison, mondialement connue, ne cesse de se développer et de s'exporter. L'atelier historique à Asnières-sur-Seine et les dix-sept autres ateliers font perdurer des savoir-faire uniques et spécifiques.

LOUIS VUITTON

Mylène, MAROQUINIÈRE MALLETIÈRE

Entrée il y a deux ans et demi chez Louis Vuitton pour le travail des cuirs souples, Mylène, 27 ans, a été intégrée depuis à une nouvelle activité de l'atelier de Beaulieu-sur-Layon (49) : maroquinier-malletier. Ce métier consiste à assembler les pièces de cuir ou de toile afin de mettre en volume le produit fini. « D'un naturel curieux », elle était

grandement intéressée par « l'opportunité d'apprendre ce savoir-faire, qui est un savoir-faire ancestral de la Maison ». Après une licence de droit qui ne l'a pas épanouie, Mylène décide de bifurquer vers l'univers du cheval, mais se trompe de CAP cuir. Le hasard faisant bien les choses, elle rencontre une professeure venant de chez Louis Vuitton.

Une visite d'atelier plus tard, c'est la révélation : pouvoir travailler de ces mains est un magnifique métier. Ayant contribué à l'élaboration du sac *My Lock me BB*, elle aimerait avoir l'occasion de participer au démarrage d'un nouveau produit à l'atelier, et pourquoi pas, sur le long terme, évoluer vers le modélisme ou le prototypisme.



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. Renée Puissant, leur fille, qui devient directrice artistique en 1926, installe définitivement Van Cleef & Arpels dans la légende. La Maison séduit des passionnés de bijoux comme le duc et la duchesse de Windsor, ou encore Marlene Dietrich.

Van Cleef & Arpels



« Joaillier est un métier du geste, il faut répéter, faire et défaire un grand nombre de fois afin de comprendre et maîtriser une technique, un savoir-faire. »

Louis, OUVRIER JOAILLIER À L'ATELIER DE HAUTE JOAILLERIE

« Tous les matins, je suis heureux de retrouver mon établi, mes outils, mes collègues, dans cet écrin de la place Vendôme. Avec la certitude, le soir en repartant, d'avoir appris quelque chose », témoigne Louis. À 24 ans, ouvrier joaillier, il fabrique bagues, colliers... des pièces complexes, réalisées avec les pierres et les métaux les plus précieux.

Traditionnellement, le bijoutier avait pour rôle de « mettre en valeur le métal », à la différence du joaillier qui lui « met en valeur les pierres ». Le jeune homme évoque avec passion et précision les techniques qu'il emploie, ancestrales et modernes – technique de la « fonte à la cire perdue », prototypage et impression 3D. Mais ce diplômé

de la Haute École de joaillerie, médaillé Meilleur Apprenti de France, reste modeste. « Pour l'instant, j'aspire seulement à apprendre, comprendre, fabriquer, inventer à ma petite échelle des solutions pour les bijoux que je fabrique à l'atelier. À terme, j'aimerais travailler sur des projets de plus grande envergure, pourquoi pas sur de gros colliers ou sur les automates qui me fascinent. »

Manon Derouet, ADJOINTE AU CHEF PÂTISSIER RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Réaliser une bûche avec l'artiste Giuseppe Penone, envoyer des macarons « *interstellaires* » à Thomas Pesquet, développer des pâtisseries vegan... Manon Derouet apprécie particulièrement les nombreux défis proposés par la Maison. « *Au-delà de l'aspect manuel et créatif du métier, c'est un champ d'apprentissage extrêmement vaste et enrichissant. Je continue à apprendre tous les jours !* »,

explique-t-elle. Adjointe au chef pâtissier Recherche et Développement, la jeune femme contribue à concevoir de nouveaux produits, expérimenter de nouvelles matières premières, de nouvelles techniques ou revisiter d'anciennes recettes, en s'assurant de leur parfaite transmission auprès des autres équipes des différents ateliers de la Maison. Le tout, en étroite

collaboration avec les pâtissiers et l'ensemble des équipes de vente, marketing et packaging. Passionnée depuis toujours par la pâtisserie, la jeune femme avait d'abord obtenu une licence d'anglais-allemand avant d'intégrer l'École Ferrandi puis celle de boulangerie et pâtisserie de Paris. Des formations qui lui ont ouvert les portes de la Maison Pierre Hermé Paris.

Pierre Hermé, héritier de quatre générations de boulangers-pâtissiers alsaciens, crée sa propre entreprise en 1997, après avoir exploré les arcanes du métier chez Lenôtre ou Fauchon. Avec le plaisir pour seul guide, Pierre Hermé élabore sans cesse des architectures de goût novatrices, comme dans son célèbre *Ispahan*, associant les saveurs de rose, framboise et letchi. Passionné d'art, le pâtissier aime aussi mélanger les univers en collaborant, par exemple, avec Nicolas Ouchenir, artiste calligraphe.

PIERRE HERMÉ

PARIS

“ *La pâtisserie est en constante évolution et offre une palette de métiers de plus en plus large.* ”



Florent Garcia, VIGNERON

Sa vie, il ne la voit pas ailleurs qu'au pied des vignes. Depuis deux ans, Florent Garcia est vigneron tractoriste dans la Maison : de la taille à la vendange, il participe toute l'année aux travaux manuels de la vigne, ou mécanisés comme le travail du sol. Rythmé par les saisons, « *le métier est dur physiquement mais il apporte beaucoup de satisfactions* ».

commente le jeune homme. Ses parents lui ont transmis la passion du métier, qu'il a consolidée avec un BTS et une licence professionnelle Viticulture et Environnement. Aujourd'hui pour lui, « *c'est une fierté d'être associé au savoir-faire de la Maison Bollinger et aux projets expérimentaux qui préparent aux enjeux futurs* ». Florent est

également formé au dégorgement à la volée, une technique traditionnelle toujours utilisée chez Bollinger. Il entend bien poursuivre dans cette voie, « *engranger le maximum d'expérience* ». Et pourquoi pas, dans quelques années, prendre la responsabilité d'un vignoble. Toujours en restant proche du terrain.

L'histoire débute en 1829 lorsque Athanase Hennequin de Villermont s'associe avec Paul Renaudin et Joseph Jacques Bollinger pour fonder la Maison Bollinger à Ay. Aujourd'hui, Champagne Bollinger demeure une Maison familiale et indépendante. Le style de ses champagnes est basé sur l'élégance du Pinot Noir, un vignoble d'exception et des savoir-faire artisanaux transmis précieusement. La Maison perpétue la tradition de la vinification sous bois, la conservation de vins de réserve en magnums, le remuage et le dégorgement manuels.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
— MAISON FONDÉE EN 1829 —

« Je suis heureux d'apprendre aux côtés de mes collègues vignerons. »





“La haute couture est un métier qui requiert énormément de patience et de minutie.”

Christian Dior est le couturier du rêve. Dès la fondation de sa Maison en 1946, consacrée par la révolution du New Look, son esprit visionnaire n'a eu de cesse de magnifier les femmes du monde entier. « Le tissu est le seul véhicule de nos rêves [...]. La mode, en somme, est issue d'un rêve, et le rêve, c'est une évasion », écrivait-il. Au gré des saisons, cet héritage d'exception est réinventé par la passion créative, la puissance et la modernité singulières des différents directeurs artistiques qui – de la haute couture aux parfums – font perdurer avec audace, la magie Dior, l'excellence de son savoir-faire et sa beauté du geste unique.

DIOR

Hanako Tanguy, PREMIÈRE MAIN DÉBUTANTE DANS L'ATELIER TAILLEUR HAUTE COUTURE

Hanako Tanguy a mis un peu de temps à trouver son chemin vers la couture. Elle a étudié la médecine, travaillé trois ans dans la restauration... Sa rencontre avec des artisans d'art lui fait enfin réaliser qu'un métier manuel pourrait l'épanouir. Son talent fait le reste. Elle est reçue au concours d'entrée de l'Institut des métiers

d'excellence (IME) créé par LVMH, maison mère de Christian Dior Couture, dans le but de transmettre les savoir-faire de ses entreprises. Organisé en partenariat avec l'Institut français de la mode (IFM) et la Chambre syndicale de la couture parisienne, il lui offre le sésame qui lui ouvre les portes de l'atelier de Christian Dior Couture, où elle entre en

apprentissage. Aujourd'hui en CDI, Hanako Tanguy est première main débutante dans l'atelier Tailleur haute couture. « Je souhaite continuer à apprendre auprès de mon ancien maître d'apprentissage. J'aimerais, un jour, devenir première main hautement qualifiée et, ainsi, atteindre son niveau de technicité. »

“ Il faut croire en ses rêves,
faire ce que l'on aime
et ne pas se faire influencer
par les mœurs ou les codes
de la société.”

En 1968, Irène Leroux reprend le magasin de ses parents dédié aux vêtements de loisirs. Son idée : créer et vendre toute l'année des maillots de bain débarrassés de leur armature. Elle dessine des pièces simplifiées qui mettent en valeur les silhouettes, ose les bikinis dépareillés, étoffe sa collection avec des draps de bain... À la fin des années 1990, elle démarre la lingerie grâce à un studio de création intégré. La Maison travaille avec les meilleurs fournisseurs de soie de Lyon, de dentelles de Calais. Directrice du Studio, Marie Paule Minchelli puise son inspiration dans tout ce qui l'entoure. L'été 2022 sera ainsi inspiré par la Méditerranée qui borde sa Corse d'origine.

ERES



Mehdi Belhadj, RESPONSABLE QUALITÉ MATIÈRES

Il prend sa mission très au sérieux. Responsable qualité matière, Mehdi Belhadj travaille avec le Studio de création pour développer de nouvelles matières, dont il garantit la qualité. Et il assure le développement d'innovations. « J'espère honorer la confiance d'Eres en menant à bien l'évolution de la Maison vers

la transition écologique », explique Mehdi Belhadj. Ingénieur, il met toute sa rigueur scientifique et son sens de l'organisation au service de ces missions où il s'épanouit « pleinement ». « Il faut toujours donner son maximum », insiste-t-il. Diplômé de l'école Itech Lyon, spécialité Textile, Mehdi Belhadj est heureux d'avoir

« rendu fiers » ses parents, fier de son parcours, et il veut encore aller de l'avant. « J'ai soif d'apprendre davantage et de toujours faire mieux que la veille », témoigne-t-il. Pour demain, assumer encore plus de responsabilités dans la Maison. Et un jour, pourquoi pas, créer sa propre marque dans le sport, l'un de ses hobbies...

Claudia Rubino, RESTAURATRICE DU PATRIMOINE

Claudia Rubino est restauratrice du patrimoine au sein de l'atelier de restauration des sculptures du château de Versailles, après un stage effectué en 2018 sous la responsabilité de Sébastien Forst et des conservateurs du patrimoine du département des sculptures, Alexandre Maral et Lionel Arsac. « Nous nous occupons à la fois de l'entretien et

de la restauration des sculptures à l'extérieur et à l'intérieur, des mesures de conservation préventive, de la manipulation des grands formats et de la participation à l'installation des œuvres pour les expositions. » Après des études à Bologne et à Turin, elle s'est spécialisée dans le domaine des matériaux pierreux et des décors de l'architecture. Elle apprécie

particulièrement dans son métier le contact prolongé avec des œuvres prestigieuses et l'opportunité de travailler en lien étroit avec d'autres professionnels de la culture. « Lorsqu'on intervient sur une œuvre d'art, il faut respecter sa consistance physique et sa valeur historique en vue de sa transmission au futur. »

Outre les trois demeures historiques que sont le château, le Grand Trianon et le Petit Trianon, le domaine de Versailles comporte un grand jardin baroque, les jardins de Trianon et le hameau de Marie-Antoinette. L'ancienne résidence royale est le symbole de l'art de vivre à la française et des savoir-faire d'excellence. Au quotidien, ce sont 97 agents permanents et 13 apprentis qui travaillent à sa préservation et à sa mise en valeur dans le respect des techniques traditionnelles. L'établissement public œuvre à leur transmission et à la formation des jeunes générations.



CHÂTEAU DE VERSAILLES

« J'ai voulu m'orienter vers ce métier car j'aime son caractère multidisciplinaire. »



Clément Cerles, INGÉNIEUR DU SON

La musique contemporaine ? Un univers d'expérimentation pour Clément Cerles. Ingénieur du son au sein du département Production, il s'occupe du suivi technique de projets très divers : préparer un concert, travailler avec les équipes de recherche et aussi, participer à la création d'œuvres avec les compositeurs...

Comme Yann Robin, pour le projet Triade pour contrebasse soliste avec l'Ensemble intercontemporain. *« Il y a eu un vrai dialogue entre le compositeur, le RIM [réalisateur en informatique musicale] et moi pour penser le dispositif, créer une sensation vraiment physique pour le concert »*, s'enthousiasme Clément Cerles. Déjà ingénieur, il avait opté pour

la spécialisation « son », à l'école de cinéma Louis Lumière, avant de mener des recherches au sein d'Orange Lab. Pour, finalement, rejoindre l'Ircam. Tout en restant curieux, il *« pense continuer à explorer les différentes possibilités de l'audio spatialisé appliqué à différents domaines (concert, réalité virtuelle, mixage, ...) dans le cadre de [son] métier »*.

Fondé en 1977 par Pierre Boulez, l'Ircam – l'Institut de recherche et coordination acoustique/musique – est aujourd'hui l'un des plus grands centres de recherche publique au monde consacré à la création musicale et à la recherche scientifique. Avec trois missions principales : la création, la recherche et la transmission. Aujourd'hui dirigé par Frank Madlener, l'Ircam réunit plus de 160 collaborateurs, à la croisée de la recherche et du développement informatique, de la production artistique, de l'ingénierie sonore et de la coordination et du montage de projets culturels.

ircam
Centre
Pompidou



« Il ne faut pas avoir peur de se lancer. »





« Le métier de coiffeur perruquier est un métier où on ne cesse d'apprendre. »

L'Opéra national de Paris, l'héritier de l'Académie royale de musique fondée en 1669 par Louis XIV, 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. Créée en 2015, l'Académie de l'Opéra de Paris accompagne les jeunes artistes de demain, notamment au travers de résidence qui réunissent une trentaine de professionnels chaque saison et qui abordent à 360° les métiers de la fabrique du spectacle.

OPÉRA
NATIONAL
DE PARIS

Céline Picavet, PERRUQUIÈRE MAQUILLEUSE

Après un CAP Coiffure à Bordeaux, puis un bac pro Perruquier posticheur à Toulouse, Céline Picavet entre en résidence à l'Académie de l'Opéra national de Paris pour parfaire ses savoir-faire et découvrir de nouvelles techniques propres à l'Opéra de Paris. Cette passionnée du cheveu depuis l'enfance se spécialise dans des maquillages et

des coiffures spécifiques au ballet, et s'illustre autant dans la création de pièces contemporaines, comme sur l'opéra *Reigen* de Philippe Boesmans, que dans la rénovation de perruques historiques, comme celles utilisées pour les mises en scène de *La Clémence de Titus* et des *Noces de Figaro*. « Pour faire ce métier il faut être polyvalent, c'est-à-dire savoir

aussi bien faire de la coiffure, de la fabrication que du maquillage. Et persévérer ! car c'est un métier où il faut beaucoup pratiquer avant de réussir. » Elle a su gagner chaque jour en responsabilité puis a été engagée en CDI en 2019. « Je suis contente de pouvoir vivre de ma passion et de travailler tous les jours sur des spectacles différents et captivants. »

“ Une sensibilité à la couleur,
une petite pratique du dessin
et de la motivation ! ”

Soutien des métiers d'art et de la création depuis le XVII^e siècle, le Mobilier national a pour mission d'assurer la conservation et la restauration de ses collections uniques au monde, de perpétuer et de transmettre des savoir-faire exceptionnels. Haut lieu de patrimoine, l'institution est aussi un acteur majeur de la création contemporaine et de la promotion des arts décoratifs à la française, qui perpétue une tradition des savoir-faire d'excellence. Le Mobilier national rassemble sept ateliers de restauration et huit ateliers de création, en mobilier et textile, dont les manufactures des Gobelins, de Beauvais et de la Savonnerie.



MOBILIER NATIONAL



Diane Collongues, APPRENTIE EN HAUTE-LICE

Diane Collongues réalise des tapisseries sur un métier de haute-lice à la manufacture des Gobelins du Mobilier national, à Paris. « *Je suis fière de pouvoir faire vivre la technique de la tapisserie des Gobelins, que très peu de personnes maîtrisent. C'est une formation d'excellence qui n'existe nulle part ailleurs* », se réjouit

cette passionnée du textile, qui souhaite devenir un jour formatrice. Cette esthète a débuté son parcours à Tours, avec un bac technologique Arts appliqués avant de suivre un BTS Design textile à l'Ensaama Olivier de Serres, à Paris. Son stage chez la tisserande Eva Bellanger, à l'approche ultra contemporaine,

provoque chez elle un déclic. Elle postule pour la formation en haute-lice de l'École des Arts textiles du Mobilier national et décroche une place. Dans cette institution historique, elle pense au futur de son art. « *Je suis très contente d'avoir le bagage que j'ai pour envisager la tapisserie sous un angle différent et nouveau.* »

Mathilde Salvini, POSEUR DE FONDS

Les clés du parcours de Mathilde Salvini ? Passion pour la céramique et complicité avec les artisans. Apprentie à la manufacture de Sèvres, dans le cadre de son brevet des métiers d'art, elle apprend le métier de poseur de fonds. « *Il faut maîtriser l'application des fonds colorés sur les pièces de porcelaine, connaître*

la réaction des couleurs à la cuisson et savoir mener des expérimentations sur la matière », détaille celle qui a attrapé le virus en suivant les cours de son brevet de dessinateur en arts appliqués, option Décoration sur céramique, auprès des céramistes Sabine Lalande et Chin Nguyen. Suivent une licence d'histoire de l'art à Nanterre et

une année en conservation et préservation du patrimoine à l'École de Condé. Là, sa professeure de restauration céramique, Marine Fargetton, l'encourage à postuler à l'École de Sèvres. L'apprentie rêve d'innovation mais admire le patrimoine : « *C'est une chance d'exercer ce métier artisanal aux savoir-faire ancestraux.* »

La manufacture de porcelaine de Vincennes, créée en 1740, est délocalisée à Sèvres en 1756. Ce site enchanteur en bordure de Seine demeure de nos jours un fleuron du patrimoine français. Dans les vingt-sept ateliers de la manufacture, on perpétue la réalisation des modèles d'arts de la table, vases et autres d'objets imaginés depuis le XVIII^e. On y invente également des formes et des couleurs nouvelles, grâce à de nombreuses collaborations, cette année avec la designer Constance Guisset et l'artiste Giuseppe Penone.

SÈVRES
MANUFACTURE ET MUSÉE
NATIONAUX

« *L'artisanat d'art demande beaucoup de patience, de rigueur et de curiosité.* »



MAISONS

A **Anne-Sophie Pic**
anne-sophie-pic.com
Atelier Mériguet-Carrère
www.ateliermeriguet.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/fr

Bonpoint
www.bonpoint.com

Boucheron
fr.boucheron.com/fr

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/fr

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

Château d'Estoublon
chateau-estoublon.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

Delamain
www.delamain-cognac.com

Delisle
www.delisle.fr

Devialet
www.devialet.com

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 **Féau Boiseries**
feauboiseries.com

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

Hyatt
www.hyatt.com

INSTITUTIONS CULTURELLES

Air France
www.airfrance.fr

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

Château de Fontainebleau
www.chateaudefontainebleau.fr

Château de Versailles
www.chateauversailles.fr

Comédie-Française
www.comedie-francaise.fr

Institut de France
www.institutdefrance.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.monnaieparis.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

- J** **Joël Robuchon**
www.joel-robuchon.com/fr
- John Lobb**
www.johnlobb.com
- K** **Krug Champagne**
www.krug.com
- 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/fr
- Le Meurice**
www.dorchestercollection.com/fr
- Lenôtre**
lenotre.com
- Leonard**
leonardparis.com/fr
- Les Aïrelles Courchevel**
aïrelles.com
- 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/fr
- Maison Francis Kurkdjian**
www.franciskurkdjian.com
- Maison Rémy Martin**
www.remymartin.com
- Manufacture de chocolat Alain Ducasse**
www.lechocolat-alainducasse.fr
- 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/fr
- Pierre Frey**
www.pierrefrey.com
- Pierre Hardy**
www.pierrehardy.com
- Pierre Hermé**
www.pierreherme.com
- Plaza Athénée**
www.dorchestercollection.com/fr
- Potel & Chabot**
poteletchabot.com
- Puiforcat**
www.puiforcat.com
- R** **Ritz Paris**
fr.ritzparis.com/fr
- 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/fr
- T** **Taillevent**
letaillevent.com/fr
- V** **Van Cleef & Arpels**
www.vancleefarpels.com
- Veuve Clicquot**
www.veuveclicquot.com
- Y** **Yannick Alléno**
www.yannick-alleno.com
- 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

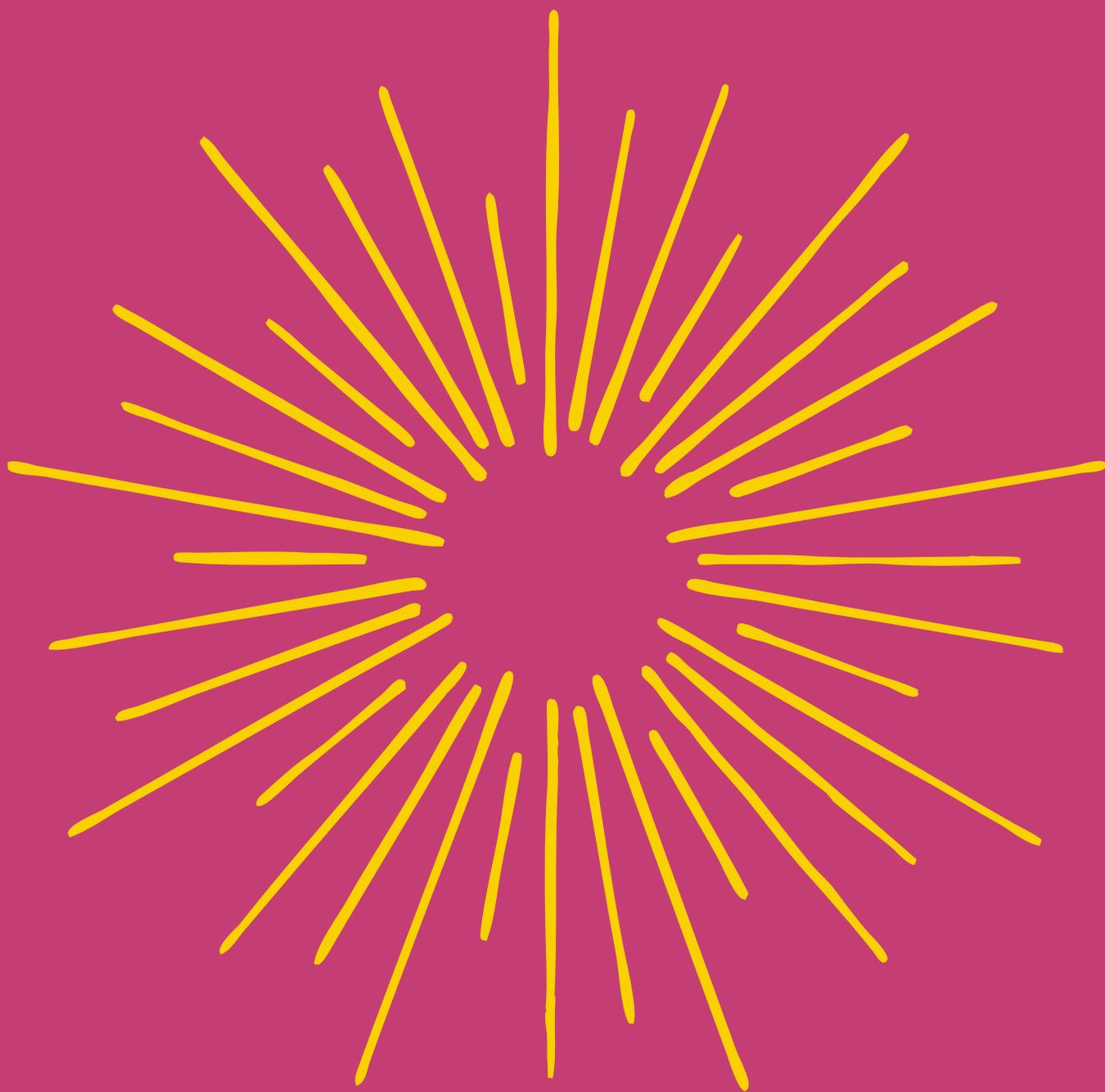
Directeur de Cabinet :
Laurent Dhennequin
Directrice de la Communication :
Isabelle Artus
Assistante de direction / Communication :
Virginie Omnès Le Lamer

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

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

Crédits photographiques :

Bénédicte Épinay : ©David Atlan ; Les Olympiades de la jeunesse : ©Comité Colbert ; L'École des Arts joailliers : ©École des Arts joailliers ; « Le luxe créateur de valeurs » : ©Comité Colbert ; Faïencerie de Gien : ©Gien ; Féau boiseries : ©Galerie Féau/Didier Herman ; Hennessy : ©Anne de Vandière ; Éditions Diane de Selliers : ©Éditions Diane de Selliers ; Yves Delorme : ©Yves Delorme ; Baccarat : ©Kevin Sinclair ; Perrier-Jouët : ©Jean-Francois Robert ; Delisle : ©Delisle ; La Maison du Chocolat : ©Agence Whaaat ; Robert Haviland & C. Parlon : ©Robert Haviland & C. Parlon ; Maison Yannick Alléno : ©Yannick Alléno ; Boucheron : ©Maison Boucheron ; Puiforcat : ©Studio des fleurs ; Delamain : ©Stéphane Charbeau ; Henri Selmer : ©Henri Selmer Paris/L. Guilpain ; Devialet : ©Devialet ; Anne-Sophie Pic : ©Charlotte Terrier ; Mériquet-Carrère : ©Meriguet-Carrère ; Rémy Martin : ©Remy Martin ; Le Bristol : ©Franck Juery ; Christian Dior parfums : ©Christian Dior ; Guy Savoy : ©Guy Savoy ; Longchamp : ©Christophe Petiteau ; Guerlain : ©Guerlain ; Pierre Frey : ©Julien Faure ; Lenôtre : ©Lenôtre ; Saint-Louis : ©JP Mesguen ; Plaza Athénée : ©Plaza Athénée ; Martell : ©Agence WinAir ; Christoffe : ©Daniel Grilo Photography ; Le Meurice : ©Le Meurice ; Cartier : ©Guillaume Perret/Lundi13 ; Krug Champagne : ©Michael Ferire ; Ritz Paris : ©Bernhard Winkelmann ; Les Prés d'Eugénie : ©Les Prés d'Eugénie ; John Lobb : ©John Lobb ; Hôtel du Palais : ©Émilie Drouinaud ; Château d'Estoublon : ©Château d'Estoublon ; Chanel : ©Boby ; Cheval Blanc Courchevel : ©Cheval Blanc Courchevel ; Manufacture de chocolat Alain Ducasse : ©Manufacture Alain Ducasse ; Berluti : ©Berluti ; George V-Four seasons : ©George V-Four seasons ; Bernardaud : ©Bernardaud ; Potel et Chabot : ©Potel et Chabot ; Louis Vuitton : ©Louis Vuitton ; Van Cleef & Arpels : ©Van Cleef & Arpels SA-2022/Bertrand Moulin ; Pierre Hermé : ©Philippe Vaurès ; Bollinger : ©Charles Lafon ; Dior : ©Dior ; Eres : ©Eres ; Versailles : ©Didier Saulnier ; Ircam : ©Ircam ; Opéra de Paris : ©C. Pelé / OnP ; Mobilier National : ©Mobilier national/Justine Rossignol ; Sèvres : ©Hélyette Arnault.



Ce tiré à part est extrait de
Connaissance des Arts Métiers d'art 2022,
n° 968. Impression Calligraphy Print.

Maison
Francis Kurkdjian
Paris



À la rose