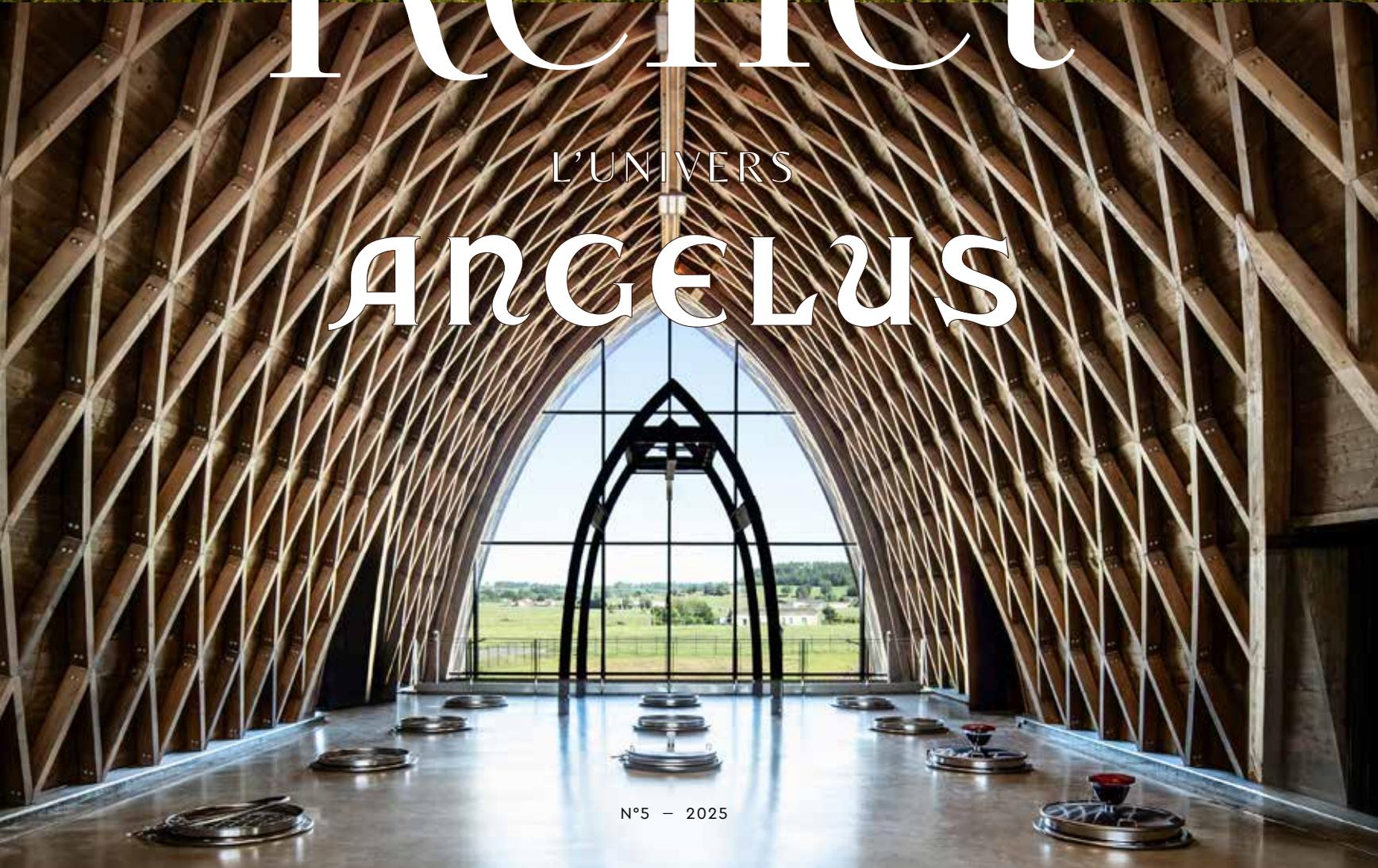




Reflet

L'UNIVERS

ANGELUS





ÉDITO



*« Plus vous saurez regarder loin dans le passé,
plus vous verrez loin dans le futur »
Winston Churchill*

Il y a cinq ans, nous préparions le premier numéro de *Reflét* dans l'optique d'ouvrir aux amateurs et aux familiers d'Angelus une fenêtre plus large sur notre univers et sur ce qui nous inspire, nous anime et nous guide. Cinq ans déjà ! Autant dire une éternité à l'aune des changements profonds que notre société a connus entre-temps.

Notre société, et le monde dans son ensemble, ont traversé et traversent encore des péripéties et des soubresauts dont les répercussions sont loin d'être toutes visibles. En à peine une génération, nos modes de vie ont déjà été bouleversés par le déploiement massif dans notre quotidien des nouvelles technologies et par une hyper-connectivité dont on peut se demander si elle contribue à une harmonie collective ou si, au contraire, elle nous en éloigne. Sans doute l'Homme y a-t-il beaucoup gagné au plan pratique, mais cela souvent au prix de son indépendance et peut-être même de son bien-être.

Dans ce tourbillon général, nous ressentons tous le besoin de conserver de solides repères et de résister à l'emballage technologique en cultivant le goût des plaisirs simples de la vie, ceux que l'on savoure sans écran et entourés de gens que l'on aime.

Une promenade dans un sous-bois, un repas en famille, une réunion entre amis, la dégustation d'un beau flacon, la lecture d'un bon livre, le spectacle d'un feu de bois dont les flammes dansent dans la cheminée et mille autres choses encore, souvent anodines en apparence, mais ô combien précieuses pour le corps et l'esprit.

Dans l'effervescence et le tumulte de l'époque, il est plus que jamais essentiel de conserver notre cap et de nous tenir à notre quête de l'excellence, de l'exigence et de l'élégance.

Ce nouvel opus de *Reflét* en atteste, qui vous emmène par des chemins de traverse à la découverte d'univers fascinants et lève le voile sur les dernières actualités du Domaine.

Bonne lecture à tous, puisse-t-elle être source d'inspiration.

Stéphanie de Bouïard-Rivoal

*“The longer you can look back, the farther
you can look forward”
Winston Churchill*

Just five years ago, we launched the first issue of *Reflét* with a view to offering Angelus fans and wine lovers a broader perspective on our world and what inspires, motivates and guides us. How time flies! And yet, in light of the profound changes that have taken place since, it already feels like a lifetime ago.

Society and the world as a whole have gone through and are still experiencing ups and downs, the repercussions of which are far from completely visible. In barely one generation, our lifestyles had already been turned upside down by a tsunami of new technologies that continues to reshape everyday life, and by an ultra-connectedness that raises the question of whether it contributes to collective harmony or, to the contrary, pushes it further out of reach. In practical terms, we have progressed a great deal, but often that has come at the cost of independence and, arguably, well-being.

Amidst the whirlwind, we have all sensed a need to keep our bearings and resist the onslaught of technology by (re)cultivating a taste for life's simple pleasures, the ones that are best enjoyed without screens, surrounded by those we love.

A walk in the woods, a family dinner, a get-together among friends, savouring fine wine, delving into a good book, gazing at flames dancing in the fireplace and countless other things that seem almost insignificantly small yet are so precious to body and spirit.

In a hectic and tumultuous world, it becomes more important than ever to stay the course and uphold the pursuit of excellence, high standards and elegance.

This new issue of *Reflét* is a testament to our quest, a journey of discovery through fascinating worlds that also shares the latest news from the Domaine.

Happy reading, and may this issue inspire you, too.

Stéphanie de Bouïard-Rivoal





Reflét

N°5 – 2025

Directrice de la publication **Publishing Director**
Stéphanie de Boüard-Rivoal

Rédactrice en chef **Editor-in-Chief**
Alice Coutanceau

Responsable éditoriale **Editorial Manager**
Chloé Noeureuil

Directrice artistique **Artistic Director**
Marion Capdeville

Contributeurs **Contributing Writers**
Alice Coutanceau, Thibaut Danancher, Alicia Dorey,
Caroline Knuckey, Véronique Raisin, Valentine Sled

Traductrice **Translator**
Tina Isaac-Goizé

Photographes **Photographs**
Alain Benoît – Deepix Studio, Floc'h, Ilya Kagan, Anne Lanta, Florent Larronde

Remerciements **Special thanks**
Marc Almert, Paolo Basso, Daniel Boulud, Nicolas Brossard, Olivier Chadebost,
Emmanuelle de Boüard de Laforest, Hubert de Boüard de Laforest, Serge Dubs,
Maud Fontenoy, Thibaut Gamba, Margareth Henriquez, Franka Holtmann, Benjamin Laforêt,
Pierre Marcolini, Miguel Mercier, Bertrand Noeureuil, Thomas Pesquet, Étienne Pilard,
Marie Sibuet, Fabrice Sommier, Raimonds Tomsons, Olivier Zékri

Images de couverture **Cover pictures**
Alain Benoît – Deepix Studio

Impression **Printing**
Manufacture d'Histoires Deux-Ponts, Bresson, France

REFLET EST ÉDITÉ ET RÉALISÉ PAR CHÂTEAU ANGELUS S.A.
REFLET IS PUBLISHED AND PRODUCED BY CHÂTEAU ANGELUS S.A.



ACTUALITÉS

« L'imprévisible »
Le millésime 2024
The 2024 vintage

PAGE 12

Culture

PAGE 14

Le nouveau Chai Angelus
The new Angelus wine cellar

PAGE 18



REGARDS

Château Angelus 2022
« Le Majestueux »
Un millésime au firmament
A stellar vintage

PAGE 26

Confidences culinaires
Culinary confidential

PAGE 35

Les divines morilles d'Angelus
Divine morels from Angelus

PAGE 43

Pour une viticulture durable
Toward sustainable viticulture

PAGE 47



CONVERSATIONS

Dégustation au sommet
A tasting at the top

PAGE 57

Les Fermes de Marie
Le luxe feutré cultivé
par la famille Sibuet
*Discreet luxury, as cultivated
by the Sibuet family*

PAGE 65

Baccarat
L'année de toutes les lumières
Let there be light

PAGE 71

Entre terre et mer
Between land and sea

PAGE 77

Château Angelus 1959 & 2009
par Raimonds Tomsons

PAGE 85



PORTFOLIO

Florilège

PAGE 90



RENCONTRES

Daniel Boulud
Itinéraire d'un chef lyonnais
Travels of a Lyonnais Chef

PAGE 103

Franka Holtmann
L'excellence pour mission
A mission of excellence

PAGE 109

Pierre Marcolini
Créateur d'émotion
Emotions expressed in chocolate

PAGE 115



DESTINATIONS

Sur les routes du Grand Ouest
Entre vents et marées
A land of winds and tides

PAGE 123

New York
Les adresses d'Angelus
The Angelus selection

PAGE 129



ACTU
ALITÉS



01.

« L'IMPRÉVISIBLE » LE MILLÉSIME 2024

The 2024 vintage

Photographie
ALAIN BENOÎT - DEEPIX STUDIO

Après un hiver doux et humide, le printemps, à l'exception d'une belle parenthèse au moment de la floraison, a été arrosé de façon inhabituelle, période qui s'est prolongée jusqu'au mois de juillet.

Le vieux dicton « août fait le moût » est venu, encore une fois, confirmer les dires de nos anciens. Ces quelques semaines ont redonné le sourire aux vignerons et nos raisins ont pris du goût, de l'épaisseur, du caractère.

Septembre, plus incertain, nous a cependant permis d'assurer une récolte raisonnablement abondante et de ramasser de très jolis raisins sur les parcelles les plus précoces d'Angelus.

Les équilibres sont harmonieux et la teneur plus modérée en sucre de la vendange devrait satisfaire nos amateurs les plus exigeants. La couleur est vive, pourpre, profonde et brillante. Les arômes de fruits rouges, intenses, et une acidité bien maîtrisée donnent aujourd'hui aux premières dégustations un plaisir incroyable.

Ce millésime 2024 est le quarantième d'Hubert de Boüard de Laforest. Il a le goût de l'adversité et du défi, deux puissants stimulants qui ont toujours permis à Angelus de produire de très grands vins.

Following a mild, wet winter, spring was unusually rainy too – except for a brief interlude during flowering – all the way until July.

The old proverb “August makes the must” once again confirmed what our ancestors always said. For winemakers, those few weeks brought back smiles, and our grapes gained taste, substance and character.

September, though more uncertain, enabled us to ensure a reasonably abundant harvest and to pick some very nice grapes from the precocious plots at Angelus.

The balance is harmonious, and the harvest's more moderate sugar content should please connoisseurs. The colour is bright, purple, shiny and deep. Intense red fruit aromas and well-controlled acidity make today's first tastings an incredible pleasure.

2024 brings the 40th vintage produced by Hubert de Boüard de Laforest. He has a taste for adversity and challenge, two powerful motivators that historically have allowed Angelus to produce truly great wines.

02.

ART VISUEL

LE TROMPE-L'ŒIL DE 1520 À NOS JOURS

Cette exposition retrace l'histoire de la représentation de la réalité dans les arts et entend rendre hommage à une facette méconnue des collections du Musée Marmottan Monet. Plus de 80 œuvres significatives du XVI^{ème} au XXI^{ème} siècle provenant de collections particulières et publiques d'Europe et des États-Unis seront exposées et permettront d'appréhender la pluralité des sensibilités et des représentations du trompe-l'œil tout comme son évolution au fil du temps.

DU 17 OCTOBRE 2024 AU 2 MARS 2025
MUSÉE MARMOTTAN MONET, PARIS

TROMPE-L'ŒIL FROM 1520 TO THE PRESENT DAY

This exhibition traces the history of representing reality through the arts and seeks to pay tribute to a little-known facet of the Musée Marmottan Monet's collections. More than 80 important works spanning the 16th to the 21st century, sourced from both private and public collections in Europe and the United States, will be presented, offering visitors an overview of the scope of the sensibilities and representations in the trompe-l'œil genre as well as its evolution over time.

FROM OCTOBER 17, 2024, TO MARCH 2, 2025
MUSÉE MARMOTTAN MONET, PARIS



LAURENT DABOS, « TRAITÉ DE PAIX DÉFINITIF ENTRE LA FRANCE ET L'ESPAGNE »
HUILE SUR BOIS, APRÈS 1801
© MUSÉE MARMOTTAN MONET – STUDIO CHRISTIAN BARAJA SLB



CHAPEAU « LITTLE FISHES », PRINTEMPS-ÉTÉ 2011
© SIMON PROCTER

MODE

STEPHEN JONES CHAPEAUX D'ARTISTE

L'exposition présente l'œuvre de ce créateur britannique, sans conteste l'un des plus grands modistes contemporains, de ses premières collections dans les années 1980 jusqu'aux plus récentes. Riche de près de 400 œuvres, l'exposition réunit plus de 170 chapeaux, des archives du modiste (dessins préparatoires, photographies, extraits de défilés, etc.) ainsi qu'une quarantaine de silhouettes complètes avec vêtements et chapeaux. Le parcours met l'accent sur le processus créatif de Stephen Jones, les sources d'inspiration à l'origine de ses pièces et la place de Paris dans son travail.

DU 19 OCTOBRE 2024 AU 16 MARS 2025
PALAIS GALLIERA, PARIS

STEPHEN JONES CHAPEAUX D'ARTISTE

This exhibition presents the œuvre of the British designer who, from his first collections in the 1980s through the most recent, is hailed as a great among contemporary milliners. More than 400 pieces are on display, including over 170 hats, archival documents (preparatory sketches, photographs, fashion show creations, etc.) and approximately 40 complete silhouettes. The scenography emphasizes the designer's creative process, the sources of inspiration behind his pieces and the role Paris plays in his work.

FROM OCTOBER 19, 2024, TO MARCH 16, 2025
PALAIS GALLIERA, PARIS

ART DE LA TABLE

CHRISTOFLE UNE BRILLANTE HISTOIRE

Cette grande exposition met à l'honneur les créations et le savoir-faire d'excellence de la prestigieuse maison française d'orfèvrerie Christofle, riche de près de 200 ans d'histoire. Des années 1830 à nos jours, cette lignée d'orfèvres, initiée par Charles Christofle et Henri Bouilhet, a métamorphosé les formes et les décors de l'argent pour les diffuser dans la vie quotidienne. Près de 1 000 pièces d'orfèvrerie, bijoux, tableaux, dessins et affiches retracent l'extraordinaire destin de cette maison patrimoniale dans une scénographie spectaculaire et immersive mettant en lumière les coulisses du métier d'orfèvre et de fastueuses tables de légende.

DU 14 NOVEMBRE 2024 AU 20 AVRIL 2025
MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS, PARIS

CHRISTOFLE A BRILLIANT STORY

This major exhibition celebrates the creations and extraordinary *savoir-faire* of the renowned French silversmith Christofle, a house whose history dates back nearly 200 years. From the 1830s to the present day, generations of talented metalsmiths have succeeded founders Charles Christofle and Henri Bouilhet in transforming silverware's lines and looks for everyday life. Nearly 1,000 pieces of gold and silver, jewellery, paintings, drawings and posters retrace the extraordinary story of the heritage company, set amid spectacular and immersive scenography that highlights the lesser-known aspects of silversmithing as well as sumptuous tables of legend.

FROM NOVEMBER 14, 2024, TO APRIL 20, 2025
MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS, PARIS



CAFETIÈRE DU SERVICE DIP MALMAISON, ÉCOLE CANTONALE D'ART DE LAUSANNE ET ADRIEN ROVERO, 2006. MÉTAL ARGENTÉ, CAOUTCHOUC.
CONSERVATOIRE BOUILHET CHRISTOFLE © FRANÇOIS COQUEREL



BANQUETTE PRÉSENTANT NEUF TÊTES DE LA GALERIE DES ROIS
© ALEXIS PAOLI, OPPIC

SCULPTURE

FAIRE PARLER LES PIERRES SCULPTURES MÉDIÉVALES DE NOTRE-DAME

Cette exposition est consacrée au décor sculpté médiéval de la cathédrale Notre-Dame de Paris à l'époque de sa construction, du milieu du XII^{ème} au milieu du XIV^{ème} siècle. Les sculptures de la cathédrale conservées au Musée de Cluny n'avaient pas fait l'objet d'étude approfondie depuis le début des années 1980. En partenariat avec l'Inrap, l'exposition promet de renouveler la connaissance sur ces collections, en révélant les résultats de l'important programme d'étude et de restauration mené depuis 2022. Aux œuvres habituellement présentées dans la « salle Notre-Dame » s'ajoutent des pièces encore jamais montrées au public. Près de 120 œuvres jalonnent le parcours du visiteur à la rencontre du décor sculpté extérieur et intérieur de Notre-Dame avant les destructions de l'époque moderne.

DU 19 NOVEMBRE 2024 AU 16 MARS 2025
MUSÉE DE CLUNY, PARIS

MAKING STONES SPEAK THE MEDIEVAL SCULPTURES OF NOTRE-DAME

This exhibition is dedicated to the medieval carved decorations of Notre-Dame Cathedral in Paris that date to the time of its construction, from the mid-12th to the mid-14th century. Not since the early 1980s have the cathedral's sculptures stored at the Cluny museum been the subject of such in-depth research. Staged in partnership with Inrap – the French National Institute of Preventive Archaeological Research – the exhibition promises to refresh our understanding of these collections by revealing the results of a major research and restoration programme carried out since 2022. In addition to works usually on display in the "Salle Notre-Dame", the exhibition features pieces never before displayed in public. Nearly 120 works introduce the visitor to Notre-Dame's exterior and interior sculptural decor from before modern-day destruction.

FROM NOVEMBER 19, 2024, TO MARCH 16, 2025
MUSÉE DE CLUNY, PARIS

RAVEL BOLÉRO

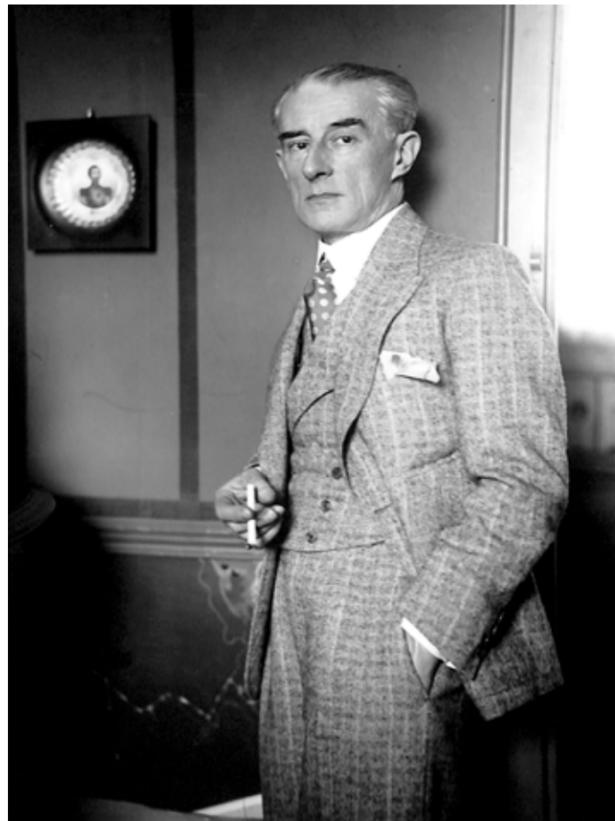
Le *Boléro* incarne presque toutes les caractéristiques de la production et de la personnalité de Ravel. Sous la forme d'une exposition dédiée à l'étude rayonnante de cette œuvre, la Philharmonie de Paris célèbre le 150^{ème} anniversaire de la naissance du compositeur et livre un portrait de l'artiste en forme de kaléidoscope. Le parcours propose une expérience audiovisuelle saisissante, en même temps qu'il réunit des objets patrimoniaux issus des collections françaises les plus prestigieuses, notamment de la maison-musée Ravel à Montfort-l'Amaury, où fut composé le *Boléro*.

DU 3 DÉCEMBRE 2024 AU 15 JUIN 2025
PHILHARMONIE DE PARIS, PARIS

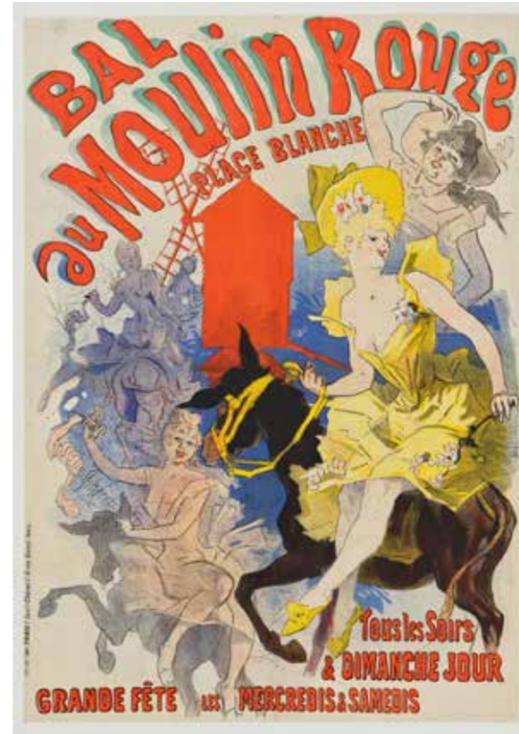
RAVEL'S BOLÉRO

The *Boléro* embodies almost every characteristic of Ravel's œuvre and personality. The Philharmonie de Paris celebrates the 150th anniversary of the composer's birth with an exhibition dedicated to a fascinating study of his most celebrated work, revealing a kaleidoscopic portrait of the artist. Included are a striking audiovisual experience as well as heritage objects from the most prestigious collections in France, including the Ravel House Museum in Montfort-l'Amaury, where the *Boléro* was composed.

FROM DECEMBER 3, 2024, TO JUNE 15, 2025
PHILHARMONIE DE PARIS, PARIS



MAURICE RAVEL, ENTRE 1925 ET 1930 © BORIS LIPNITZKI



JULES CHÉRET, « BAL DU MOULIN ROUGE », 1889
© BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE

L'ART EST DANS LA RUE

Cette exposition est consacrée au développement spectaculaire de l'affiche illustrée en couleurs à la fin du XIX^{ème} siècle à travers un ensemble unique d'œuvres dues aux « Maîtres de l'affiche ». Cette plongée dans l'âge d'or de l'affiche illustrée s'intéresse aussi à l'essor de la consommation et de la culture de masse dont elle a été à la fois un vecteur et un symptôme. Dessins, objets d'art, photographies, tableaux... évoquent l'univers effervescent de la rue à la Belle Époque.

DU 18 MARS AU 6 JUILLET 2025
MUSÉE D'ORSAY, PARIS

ART TAKES TO THE STREET

Dedicated to the illustrated poster's spectacular rise in the late 19th century, this exhibition presents a unique collection of works by *Masters of the Poster*. This deep dive into the golden era of illustrated posters also looks at the rise of consumerism and mass culture, of which it was both a vector and a symbol. Drawings, *objets d'art*, photographs and paintings evoke the effervescent world of life in the streets during the Belle Époque.

FROM MARCH 18 TO JULY 6, 2025
MUSÉE D'ORSAY, PARIS



© EXPO 2025. PROVIDED BY JAPAN ASSOCIATION FOR THE 2025 WORLD EXPOSITION

L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 2025

Sur le thème « Concevoir la société du futur, imaginer notre vie de demain », l'Expo Osaka 2025 (Japon) invite la communauté internationale à réfléchir à la manière dont nous souhaitons vivre dans une société durable. Face aux défis sociaux et environnementaux émergents, tout en s'appuyant sur les avancées technologiques, l'Expo se décline en trois sous-thèmes. « Sauver des vies » : protéger la santé et lutter contre les catastrophes naturelles ; « Inspirer des vies » : imaginer l'éducation et l'emploi à l'heure de l'intelligence artificielle et de la robotique ; « Connecter des vies » : favoriser la compréhension entre les cultures et déployer l'innovation grâce aux technologies de l'information et de la communication. L'ambition de l'Expo est d'être un laboratoire international d'expertises et d'innovations pour construire la société de demain autour des Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU. Sur l'île de Yumeshima, le site intègre l'eau, le bois, les espaces verts et les technologies de pointe symbolisant le lien de l'Expo avec le monde et son engagement en faveur de sociétés futures durables.

DU 13 AVRIL AU 13 OCTOBRE 2025
ÎLE DE YUMESHIMA, BAIE D'OSAKA, JAPON

UNIVERSAL EXHIBITION 2025

With *Designing Future Society for Our Lives*, Expo 2025 Osaka, Japan, invites the international community to reflect on how we want to live within a more sustainable future. In a context of emerging social and environmental challenges, and taking into account technological advances, the Expo is divided into three sub-themes. They are "Saving Lives" (protecting health and combating natural disasters), "Inspiring Lives" (imagining education and employment in the age of Artificial Intelligence and robotics) and "Connecting Lives" (fostering understanding between cultures and spreading innovation through information and communication technologies). The Expo's aims to be an international laboratory for expertise and innovation, in order to build tomorrow's society around the UN's Sustainable Development Goals (SDGs). The site on Yumeshima Island integrates water, wood, green spaces and leading-edge technologies, symbolising the Expo's link with the world around us and its commitment to sustainable societies of the future.

FROM APRIL 13 TO OCTOBER 13, 2025
YUMESHIMA ISLAND, OSAKA BAY, JAPAN

NIKI DE SAINT PHALLE,
JEAN TINGUELY, PONTUS HULTÉN

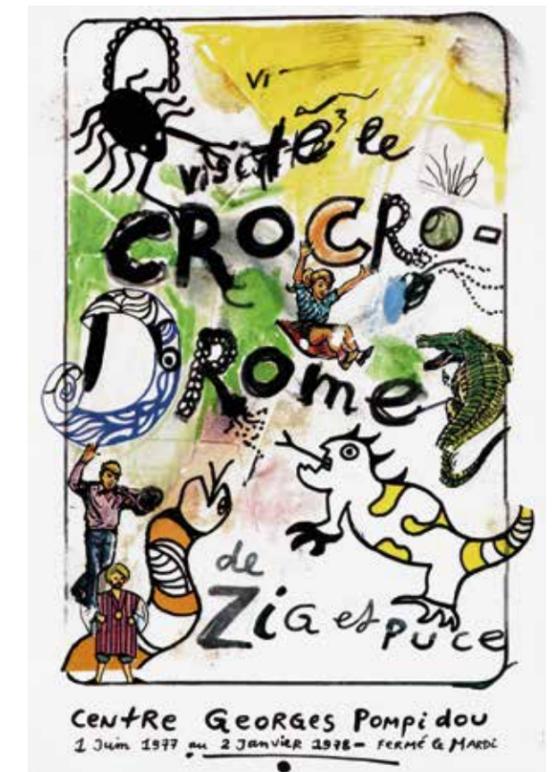
Couple exceptionnel uni par des liens artistiques indéfectibles, Niki de Saint Phalle et Jean Tinguely ont bénéficié d'une importante visibilité grâce à l'impulsion donnée par Pontus Hultén, premier directeur du Musée national d'Art moderne au Centre Pompidou. Un parcours ludique à travers les machines animées de Jean Tinguely, les sculptures et reliefs colorés de Niki de Saint Phalle, ainsi que des films d'archives inédits et une documentation exceptionnelle.

DU 6 JUIN 2025 AU 4 JANVIER 2026
GRAND PALAIS, PARIS

NIKI DE SAINT PHALLE,
JEAN TINGUELY, PONTUS HULTÉN

An exceptional couple bound by steadfast artistic ties, Niki de Saint Phalle and Jean Tinguely enjoyed high visibility thanks to the support of Pontus Hultén, the first director of the Musée national d'Art moderne at the Centre Pompidou. A playful journey through Jean Tinguely's animated machines and Niki de Saint Phalle's colourful sculptures and reliefs, complete with never-before-seen archival films and exceptional documentation.

FROM JUNE 6, 2025, TO JANUARY 4 2026
GRAND PALAIS, PARIS



JEAN TINGUELY, « LE CROCRODROME DE ZIG ET PUCE », 1977
© CENTRE POMPIDOU © ADAGP, PARIS, 2024 ET NIKI DE SAINT PHALLE
© NIKI CHARITABLE ART FOUNDATION/ADAGP, PARIS, 2024

03.

LE NOUVEAU CHAI ANGELUS

The new Angelus wine cellar

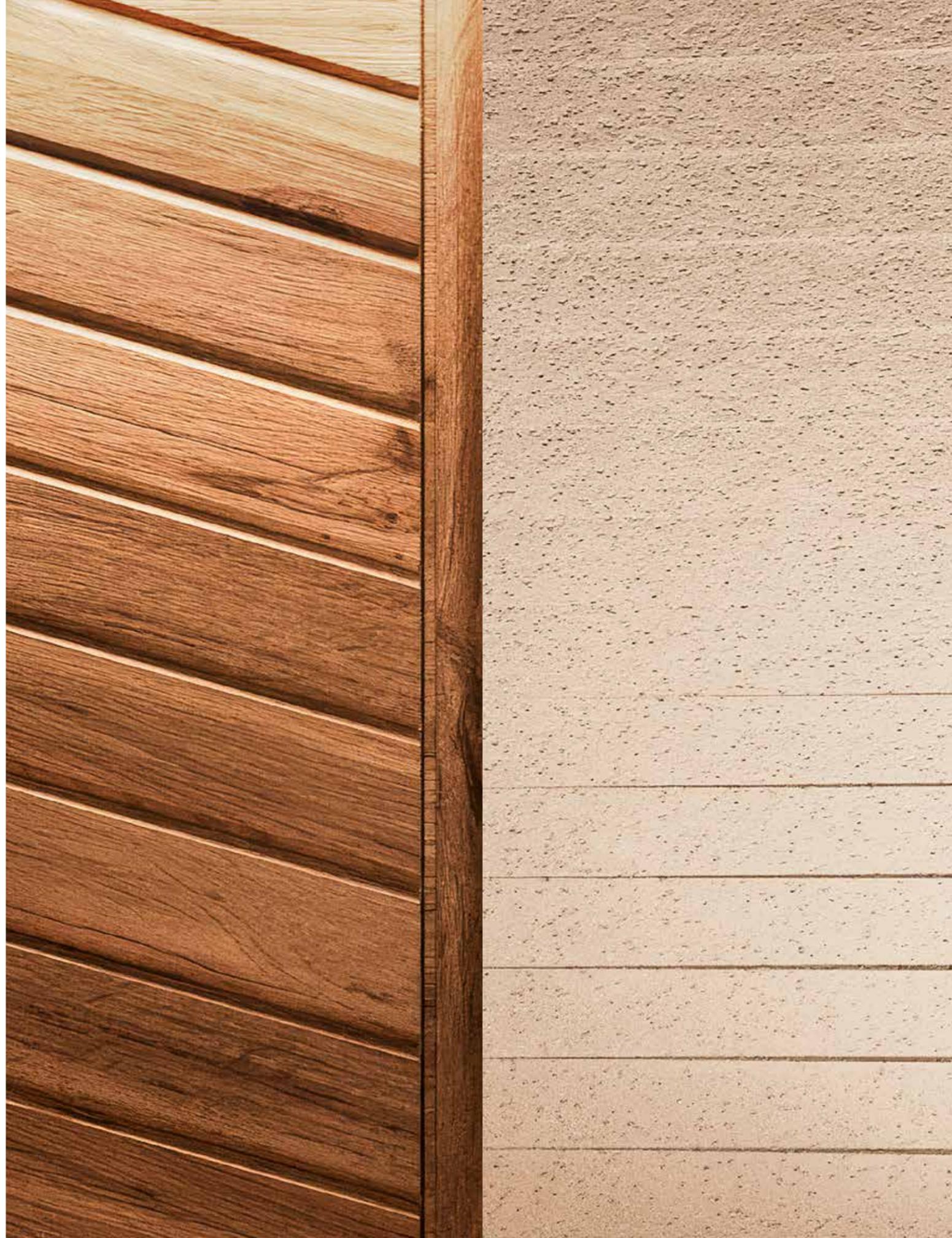


L'œil de l'architecte

The architect's vision

Propos recueillis par
ALICE COUTANCEAU

Images de synthèse
CHADEBOST CRÉATIONS



Après le Chai Carillon, Angelus écrit la suite logique de son histoire avec la réalisation d'un nouveau chai de vinification. Un projet audacieux, imaginé et conçu par l'architecte et créateur Olivier Chadebost, qui nous livre ici son regard sur cette prouesse technique.

Following the creation of the Chai Carillon, Angelus embarks on its next chapter with a new winery. This audacious project was conceived and designed by architect and designer Olivier Chadebost, who shares some comments on a feat of technical prowess.



« Au sous-sol, les strates horizontales de 17 centimètres d'épaisseur sont réalisées en béton clair, alliant l'audace d'un matériau brut à la tradition. C'est un clin d'œil historique à la manière dont la pierre était extraite dans les carrières de Saint-Émilion. L'architecture paramétrique utilisée ici crée des effets de voûte, l'objectif étant d'avoir un minimum de matière par rapport à la nécessité des portées. Cette technique remonte aux bâtisseurs de cathédrales auxquels elle permettait de construire des voûtes sur croisée d'ogives. »

"In the cellar, horizontal strata 17cm thick are made of light-coloured concrete, thus combining the audacity of the raw material with tradition. It is a historical nod to the way stone was once quarried in Saint-Émilion. Here, parametric architecture creates vaulted effects, the point being to use a minimum of material relative to the need for volume. It is a technique that dates back to the cathedral builders, who used it to construct ribbed vaults."





« À la lumière de l'expertise technique d'Hubert de Boüard de Laforest, nous avons réalisé des cuves tronconiques inversées suspendues en inox, en béton et en bois, une exclusivité d'Angelus. Comme il n'existe pas de matière parfaite, cela permettra d'adapter la vinification en fonction des parcelles, des cépages et des spécificités de chaque millésime. L'autre particularité, c'est que nous utilisons des matériaux poussés au plus haut de leur technicité. Le béton est brut de décoffrage, il ne subit aucune finition ou sablage. Le bois provient uniquement de chênes français. J'en ai personnellement sélectionné toutes les provenances. »

"In light of Hubert de Boüard de Laforest's technical expertise, we created an Angelus exclusive, with inverted truncated-cone vats suspended in stainless steel, concrete and wood. Since there is no such thing as a perfect material, doing so makes it possible to adapt the ageing process according to parcels, grape varieties and the specificities of each vintage. The other special feature is that we used materials that are as technically advanced as possible. Concrete is unfinished, not sandblasted. Wood comes exclusively from French oak. I personally selected all the sources."



ANGELUS

RE
GARDS



Château Angelus 2022, « Le Majestueux »

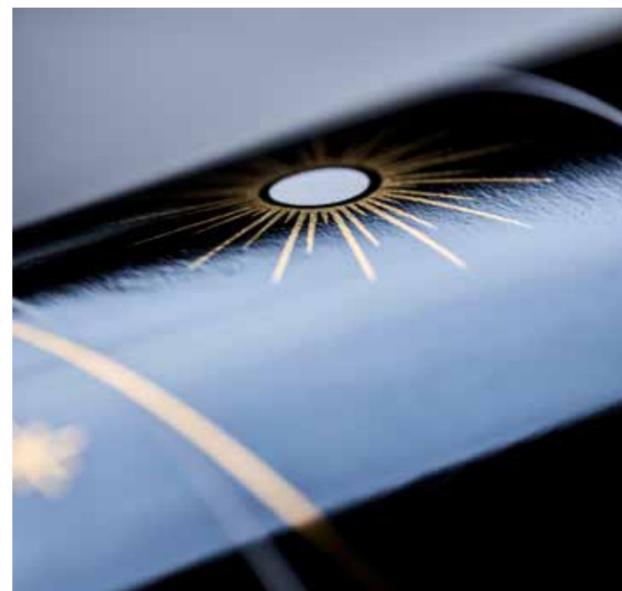
UN MILLÉSIME AU FIRMAMENT

A stellar vintage

Photographies
ALAIN BENOÎT - DEEPIX STUDIO
FLORENT LARRONDE

En 2022, soit 240 ans après la naissance du Domaine et une décennie après la passation de témoin entre Hubert de Boüard de Laforest et Stéphanie de Boüard-Rivoal, Château Angelus entre dans une nouvelle ère. Ce millésime n'est pas seulement inédit, il est extraordinaire. Ses caractéristiques exceptionnelles le propulsent dans un autre registre, hors norme. 2022 échappe à toute comparaison. Il s'impose, en majesté.

In 2022, Château Angelus crossed the threshold into a new era, 240 years after the birth of the family estate, and a decade after the torch was passed from Hubert de Boüard de Laforest to his daughter Stéphanie de Boüard-Rivoal. This vintage is not just a significant milestone; it is nothing short of a triumph. Its outstanding characteristics propel it into an unparalleled realm. 2022 defies all comparison and impresses with its grandeur.



UN FLACON HISTORIQUE POUR SYMBOLISER L'ENTRÉE DANS UNE NOUVELLE ÈRE

Dix ans tout juste après la fameuse bouteille noire et or qui habillait le millésime 2012, le millésime 2022 de Château Angelus entre dans l'histoire de la propriété avec un flacon infiniment précieux où l'émail offre à l'or son plus bel écrin et où les motifs, inspirés des constellations et révolutions astrales, sont l'évocation poétique du début d'un nouveau cycle.

De par sa qualité exceptionnelle, « Le Majestueux » était déjà promis à un destin radieux. Mais il est aussi porteur d'une année, 2022, qui marquera l'histoire d'Angelus. Il fallait un hommage à la hauteur d'un tel alignement des planètes et à la mesure de ce vin hors norme.

« Après dix ans au sommet des vins de Saint-Émilion, le moment était venu pour Château Angelus de poursuivre sa trajectoire singulière en s'affranchissant de certaines contraintes normatives et d'accéder à une autre dimension, celle d'une histoire tout entière déterminée par une exigence infinie et une quête d'excellence dans le moindre détail », déclare Stéphanie de Bouïard-Rivoal.

*Un flacon précieux
représentant une révolution astrale
avec la voûte céleste
pour toile de fond*

Il fallait une création unique à la mesure de ce millésime exceptionnel pour célébrer cette année historique et marquer le début d'un nouveau cycle pour Château Angelus.

Ce flacon exprime en même temps la rareté de ce millésime et le caractère hors norme de l'année qui l'a vu naître. Il s'inscrit de nouveau dans la tradition de l'artisanat joaillier avec un habillage obtenu par un procédé technique complexe permettant à l'or véritable (20 carats) et à la nacre d'imprimer littéralement le verre.

L'écrin du millésime 2022 est frappé d'un soleil flamboyant au cœur de la nuit, serti par deux ellipses qui, le soulignant, en célèbrent la majesté. Ces motifs inspirés des constellations et révolutions astrales offrent une évocation poétique du passage du monde clos à l'univers infini et illustrent cette aspiration au sublime qui porte Château Angelus toujours plus haut.



A HISTORIC BOTTLE TO SYMBOLISE THE START OF A NEW ERA

Ten years after the world first glimpsed the now-iconic black and gold design, originally released to mark the 2012 vintage, Château Angelus 2022 is making history with an infinitely distinctive bottle. The enamel creates a stunning backdrop for the gold leaf, while motifs, inspired by the constellations and the rotations of the stars, evoke the start of a new cycle.

By virtue of its exceptional quality, "Le Majestueux" is already destined to be remembered as a brilliant cuvée. That it was also produced from the 2022 vintage – a seminal moment in the history of Angelus – called for a tribute worthy of a new planetary alignment and the immeasurable scale of this extraordinary wine.

"After ten years at the pinnacle of Saint-Émilion wines, the time has come for Château Angelus to pursue its own path, freed from normative constraints, and enter another dimension – one defined by infinitely demanding standards and a relentless quest for excellence, down to the smallest detail," says Stéphanie de Bouïard-Rivoal.

*A precious bottle representing a stellar revolution
with the heavenly vault as a backdrop*

This exceptional vintage is endowed with a fitting showcase – a unique creation designed to celebrate this historic year and herald the start of a new era for Château Angelus.

This bottle embodies both the rarity of this vintage and the extraordinary character of the year in which it was born. For the 2022 vintage, the bottle once again embraces the tradition of the jeweller's craft, employing a complex technical process that allows real gold and mother-of-pearl to be gilded onto the glass.

The motifs, a blazing sun in the night sky, anchored by two ellipses that emphasise and celebrate its splendour, poetically evoke the transition from a closed world to an infinite universe. They illustrate the aspiration towards magnificence that propels Château Angelus to greater heights.

DÈS LES PREMIÈRES
DÉGUSTATIONS,
LE MILLÉSIME 2022 DE
CHÂTEAU ANGELUS A PRIS
PLACE PARMIS LES PLUS
GRANDS DE SA LIGNÉE

Rarement dans l'histoire d'Angelus, l'idéal d'excellence qui guide et inspire la famille de Boüard de Laforest dans l'élaboration de ses vins n'a été approché de si près.

Baptisé « Le Majestueux », ce nouveau millésime tutoie littéralement les étoiles

L'une des raisons de ce prodige réside dans les emblématiques Cabernets Francs du Domaine, analysés et choyés depuis des décennies, et qui, cette année-là, ont fait preuve d'une résistance inédite à la sécheresse, leur permettant de conserver un degré de fraîcheur, d'énergie et de tension remarquable.

Et comme dans un alignement des planètes, ce vin, promesse de sensations et d'émotions hors norme, porte le sceau d'une année éminemment symbolique qui marque aussi un tournant historique.



FROM THE VERY FIRST
TASTINGS, THE 2022 VINTAGE
OF CHÂTEAU ANGELUS HAS
TAKEN ITS PLACE AMONG THE
MOST SUCCESSFUL VINTAGES
THE ESTATE HAS EVER SEEN

Rarely in the history of Angelus has the de Boüard de Laforest family come so close to the ideal of excellence that guides and inspires their winemaking.

Hailed “Le Majestueux”, this new vintage practically reaches the stars

This tremendous performance points to the estate's flagship Cabernet Franc vines, studied and nurtured over decades and emblematic of the vineyard's unprecedented resilience to drought this year – returning a remarkable degree of freshness, energy and tension.

Signalling a new planetary alignment and promising extraordinary sensations and emotions, this wine bears the seal of an eminently symbolic year and marks a historic turning point.



LES MOTS DE THOMAS PESQUET SPATIONAUTE

« Il y a peu de place pour le hasard dans l'excellence : ma rencontre avec Le Majestueux n'est pas fortuite. La recherche constante de l'excellence technique unit l'exploration spatiale et ce millésime exceptionnel d'Angelus, qui pousse la recherche et l'innovation à leur extrême, depuis le travail scientifique de la vigne jusqu'au procédé de fabrication de la bouteille, en passant par le chai, lieu de savoir-faire et de technologie. Avec cette cuvée proprement sidérale, Angelus se lance dans une exploration cosmique des arômes inédite jusqu'ici, pour le plus grand plaisir du voyageur gustatif qui aura la chance d'y embarquer. Placé sous le signe de l'espace, symbole d'une quête de l'infini, ce millésime nous rappelle, par sa pureté et sa richesse, le cycle infini et vertueux de la nature et des saisons sur son terroir d'exception, comme une orbite autour de la Terre sans cesse renouvelée et jamais vraiment identique. L'harmonie et la qualité du Majestueux s'inscrivent dans la grande tradition du domaine, tout en ouvrant une porte vers un nouvel espace inexploré, une autre dimension dans laquelle il se lance avec détermination. Angelus a su repousser toutes les limites pour son millésime 2022, et en faire un véritable objet céleste. »

A WORD FROM THOMAS PESQUET ASTRONAUT

“There is little room for chance in excellence: my introduction to ‘Le Majestueux’ was no coincidence. The constant quest for technical excellence in space exploration is echoed in this exceptional vintage from Angelus, which takes research and innovation to new heights – from the scientific work in the vineyard to the bottling process, including the cellar, a place of expertise and technology. With this truly stellar cuvée, Angelus embarks on an unprecedented cosmic exploration of aromas, much to the delight of the ones fortunate enough to go along for the ride. Evocative of outer space and the infinite, this terroir-focused vintage reminds us, through its purity, richness and singularity, of the infinite cycle of nature and its seasons, like an orbit around the Earth that is constantly being renewed without ever being retraced. The harmony and quality of ‘Le Majestueux’ are in keeping with the great tradition of the estate, while at the same time opening a portal to a new, undiscovered galaxy – another dimension that it is beckoning to be explored. Angelus has managed to push back all the limitations for its 2022 vintage, transforming it into a veritable celestial object.”



Entretien croisé

CONFIDENCES CULINAIRES

Culinary confidential

Texte
THIBAUT DANANCHER

Photographies
ILYA KAGAN

Thibaut Gamba, chef du Logis de la Cadène à Saint-Émilion, et Bertrand Noeureuil, chef du Gabriel à Bordeaux, se sont prêtés au jeu de l'interview croisée. Correspondance étoilée.

Thibaut Gamba, Chef at the Logis de la Cadène in Saint-Émilion, and Bertrand Noeureuil, Chef at Le Gabriel in Bordeaux, agreed to sit down for a conversation about cuisine and more. Here, a starry cross-interview.

DEPUIS VOS ARRIVÉES RESPECTIVES EN GIRONDE FIN 2023, AVEZ-VOUS DÉCOUVERT UN INGRÉDIENT QUE VOUS NE CONNAISSIEZ PAS ?

THIBAUT GAMBA : Un pêcheur m'a apporté de l'aloise. Je n'avais jamais entendu parler de ce poisson migrateur qui remonte les fleuves. Tu connais, Bertrand ?

BERTRAND NOEUREUIL : C'est drôle. Je le sers en mise en bouche sous la forme d'une petite noisette coiffée de pousses d'oseille et de caviar d'Aquitaine. Attention aux arêtes !

THIBAUT GAMBA : Je confirme. Quand j'ai levé les filets, les arêtes portaient dans tous les sens, ce qui m'a un peu refroidi.

BERTRAND NOEUREUIL : Il faut surcuire le poisson pour faire fondre les arêtes et pouvoir les détacher facilement.

THIBAUT GAMBA : Je vais essayer ta technique. Et toi, tu as fait quelle découverte ?

BERTRAND NOEUREUIL : La baragane. Ce poireau sauvage, plus doux que l'aillet, pousse au milieu des vignes. Je l'ai travaillé au printemps pour accompagner un merlu.



THIBAUT GAMBA, CHEF DU LOGIS DE LA CADÈNE À SAINT-ÉMILION

QUEL EST VOTRE PRODUIT FÉTICHE DE LA FERME 1544 ?

THIBAUT GAMBA : L'oseille. Je l'utilise en permanence. Peu important les saisons, les grosses feuilles sont toujours magnifiques. Moi qui raffole de l'acidité, je suis heureux.

BERTRAND NOEUREUIL : Pour moi, ce sont les petits artichauts violets. Ils sont tendres, faciles à tourner et rapides à cuire. Le bonheur.

« *Mon champignon préféré : le petit brun. Ses parfums de sous-bois, d'humus et de rosée du matin explosent sous le palais* »

Thibaut Gamba

Y A-T-IL UN CHAMPIGNON DES CARRIÈRES D'ANGELUS À SAINT-ÉMILION DONT VOUS NE POURRIEZ PAS VOUS PASSER ?

THIBAUT GAMBA : Sans hésiter : le petit brun. Je le propose cru dans ma tartelette de champignons. Il n'y a rien de mieux que de le laisser dans son état originel pour que ses parfums de sous-bois, d'humus et de rosée du matin explosent sous le palais. Et quelle longueur en bouche !

BERTRAND NOEUREUIL : Le petit brun aussi. À l'état cru, sa texture à la fois ferme et croquante se révèle incroyable. Taillé légèrement épais, il dévoile d'addictives notes noisettées et d'amandes fraîches. Un régal.

« *L'ingrédient que j'ai découvert : la baragane. Ce poireau sauvage, plus doux que l'aillet, pousse au milieu des vignes* »

Bertrand Noeureuil

QUEL EST VOTRE INGRÉDIENT FAVORI ?

THIBAUT GAMBA : Les agrumes.

BERTRAND NOEUREUIL : Tu dois n'en choisir qu'un ! (*rires*)

THIBAUT GAMBA : D'accord, chef (*rires*). La bergamote. Son goût puissant et l'équilibre parfait entre son acidité et son amertume m'ont toujours séduit. Fermentée, râpée, en jus, en purée... elle se décline presque à l'infini.

BERTRAND NOEUREUIL : Moi, ce sont les herbes.

THIBAUT GAMBA : Ne triche pas, tu ne peux en choisir qu'une ! (*rires*)

BERTRAND NOEUREUIL : D'accord, chef (*rires*). La sauge. J'ai eu une révélation lors de mon apprentissage quand mon chef l'a « jetée » au dernier moment dans des pâtes et du beurre. La sauge à peine cuite révélait ses envoûtantes essences dans la matière grasse. Le goût de cette feuille ne m'a jamais quitté depuis.

SINCE YOUR RESPECTIVE ARRIVALS IN THE GIRONDE REGION IN LATE 2023, HAVE YOU DISCOVERED AN INGREDIENT THAT YOU HAD NOT KNOWN BEFORE?

THIBAUT GAMBA: A fisherman brought me a shad. I had never heard of that particular migratory fish, which swims upriver. Have you, Bertrand?

BERTRAND NOEUREUIL: Interesting. Yes, I have: I serve it as a small appetizer, the size of a hazelnut, topped with sorrel sprouts and Aquitaine caviar. Watch out for the bones!

THIBAUT GAMBA: For sure. When I lifted the filets, the bones were sticking out every which way, which put me off a bit.

BERTRAND NOEUREUIL: You need to overcook the fish to soften the bones, then they're easy to remove.

THIBAUT GAMBA: I'll try that technique. What ingredients did you discover?

BERTRAND NOEUREUIL: Baragane. A wild leek, milder than garlic, that grows in the vineyard. This spring, I served it with hake.

WHAT IS YOUR FAVOURITE PRODUCT FROM LA FERME 1544?

THIBAUT GAMBA: Sorrel. I use it all the time. Its big leaves are always magnificent, whatever the season. As someone who loves acidity, it's delightful.

BERTRAND NOEUREUIL: For me, it's the little purple artichokes. They're tender, easy to trim and quick to cook. A real joy.

MUSHROOMS GROW IN THE OLD ANGELUS QUARRIES IN SAINT-ÉMILION: ANY THAT YOU CAN'T LIVE WITHOUT?

THIBAUT GAMBA: No hesitation there: the *petit brun*. I use it raw for a mushroom tartlet. I find nothing's better than leaving it as is, so that its aromas of undergrowth, earthiness and morning dew explode on the palate. And what a long finish!

BERTRAND NOEUREUIL: Same. When raw, it has a firm yet crunchy texture that is incredible. Cut slightly thick, it reveals addictive notes of hazelnut and fresh almonds. A real treat.

« *The ingredient I discovered: baragane. A wild leek, milder than garlic, that grows in the vineyard* »

Bertrand Noeureuil

WHAT IS YOUR FAVOURITE INGREDIENT?

THIBAUT GAMBA: Citrus fruit.

BERTRAND NOEUREUIL: You can only choose one! (*laughs*)

THIBAUT GAMBA: Oui, Chef (*laughs*). Bergamot. Its powerful flavour and perfect balance between acidity and bitterness always speak to me. Fermented, grated, juiced, puréed... the possibilities are almost endless.

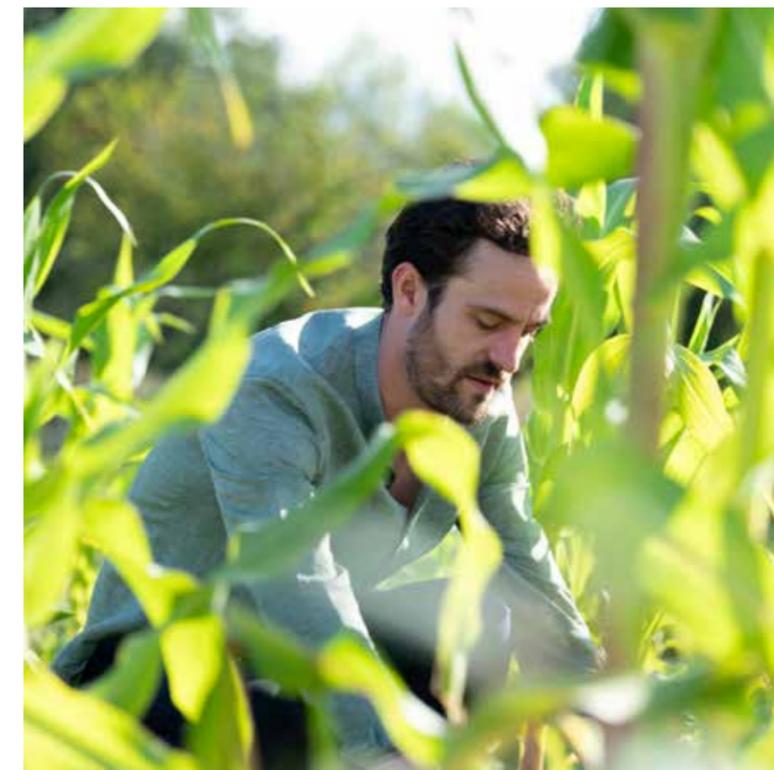
BERTRAND NOEUREUIL: For me, it's herbs.

THIBAUT GAMBA: No cheating, you have to pick one! (*laughs*)

BERTRAND NOEUREUIL: Oui, Chef (*laughs*). Sage. It was a revelation when I was an apprentice: the Chef threw it into some pasta with butter at the very last minute. In fact, barely cooked sage reveals these enchanting essences. The leaf's flavour has stuck with me ever since.

« *My favourite mushroom: the petit brun. Its aromas of undergrowth, earthiness and morning dew explode on the palate* »

Thibaut Gamba



BERTRAND NOEUREUIL, CHEF DU GABRIEL À BORDEAUX

QUEL PLAT AIMERIEZ-VOUS GOÛTER L'UN DE L'AUTRE ?

THIBAUT GAMBA : Cette fois, je triche, j'en choisis deux : le cou farci condimenté de sa salade folle et la darne de rouget avec ses feuilles de vignes farcies et ses langues d'oursin.

BERTRAND NOEUREUIL : Moi aussi je triche alors : la fine tartelette de champignons et son jaune d'œuf coulant et le soufflé à la noisettine du Médoc.

QUEL EST VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ À LA MAISON ?

THIBAUT GAMBA : La paella. J'aime d'ailleurs autant la cuisiner que la déguster. Viandes, poissons, coquillages, crustacés... j'y mets tout ce que j'ai sous la main. Je ne résiste jamais très longtemps à venir gratter avec une cuillère le riz parfumé au safran légèrement croulé.

BERTRAND NOEUREUIL : Les petits farcis à la tomate, à l'aubergine et au poivron rouge. Dans ma farce, je mets des restes de viande de pot-au-feu, de la chair à saucisse, de la mie de pain, du lait, des herbes, de la marjolaine, des oignons. Mon petit secret : j'y ajoute du jambon cru.



DARNE DE ROUGET « GRACIEUSE »
L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL, BERTRAND NOEUREUIL

VOTRE PÉCHÉ MIGNON INAVOUABLE...

THIBAUT GAMBA : Le pop-corn salé. Dès que j'en prends une poignée, je ne peux plus m'arrêter.

BERTRAND NOEUREUIL : Les barres chocolatées à la noisette. Pour tout avouer, je peux en consommer une grande quantité. Et puis, c'est quand même bon...

TROUVEZ-VOUS ENCORE LE COURAGE DE CUISINER CHEZ VOUS ?

THIBAUT GAMBA : Durant le week-end ou lors des coupures en semaine, je suis heureux de me mettre aux fourneaux pour ma famille. J'ai de la chance, mes deux petites filles et mon épouse aiment tout.

BERTRAND NOEUREUIL : J'éprouve toujours autant de plaisir à préparer de bons petits plats pour mon épouse la semaine et pour nous deux le week-end.

VOTRE REPAS IDÉAL LE DIMANCHE MIDI...

THIBAUT GAMBA : Un poulet fermier rôti avec son beau jus et des frites bien croustillantes. Ensuite, un beau plateau de fromages. Je ne suis pas du tout sucré.

BERTRAND NOEUREUIL : Moi aussi, le poulet rôti. Aux beaux jours, je l'accompagne de haricots verts et d'un jus de volaille bien tomaté. Contrairement à toi Thibaut, je fais l'impasse sur les fromages pour succomber au dessert. L'été, j'adore faire macérer des pêches dans un jus de framboises écrasées à la fourchette.

WHICH OF THE OTHER'S DISHES WOULD YOU MOST LIKE TO TRY?

THIBAUT GAMBA: This time, I am cheating by choosing two: the stuffed duck neck with *salade folle* and the red mullet with stuffed vine leaves and sea urchin roe.

BERTRAND NOEUREUIL: So, I'm going to cheat as well: the fine mushroom tartlet with runny egg yolk and the soufflé with hazelnuts from the Médoc.

WHAT IS YOUR FAVOURITE DISH AT HOME?

THIBAUT GAMBA: Paella. I love making it as much as eating it. Meat, fish, shellfish... I use whatever I can get my hands on. I can never resist grabbing a spoon to scratch up the lightly crusty saffron-infused rice at the bottom of the pot.

BERTRAND NOEUREUIL: Stuffed tomato, aubergine and red pepper. For my stuffing, I use leftover stew meat, sausage meat, breadcrumbs, milk, herbs, marjoram and onions. My secret: add cured ham.

WHAT ABOUT GUILTY LITTLE PLEASURES?

THIBAUT GAMBA: Salted popcorn. One handful and I just cannot stop.

BERTRAND NOEUREUIL: Hazelnut chocolate bars. To be honest, I can put away a lot of those. Plus, they are really good...

DO YOU STILL FIND THE ENERGY TO COOK AT HOME?

THIBAUT GAMBA: At the weekend or during weekday breaks, I am happy to get down to cooking for my family. I'm lucky, my two little girls and my wife love everything.

BERTRAND NOEUREUIL: I am always happy making tasty dishes for my wife during the week, and for both of us at the weekend.

PLEASE DESCRIBE YOUR IDEAL SUNDAY LUNCH?

THIBAUT GAMBA: A roasted free-range chicken with its own juices and crispy chips. Then, a nice cheese platter. I am not a sweet tooth.

BERTRAND NOEUREUIL: I also like roast chicken. When the weather is fine, I serve it with green beans and a tomato-based jus. Unlike you, Thibaut, I will skip the cheese in favour of dessert. In summer, I love macerating peaches in a juice made simply by crushing raspberries with a fork.



CHAMPIGNONS DE NOS CARRIÈRES EN FINE TARTELETTE DE SARRASIN
LOGIS DE LA CADÈNE, THIBAUT GAMBA



THIBAUT GAMBA

*Les chefs ont imaginé un plat
en accord avec leur millésime
coup de cœur de Château Angelus.*

*Here, each Chef suggests a dish
to pair with his favourite
Château Angelus vintage.*

« J'ai choisi d'accorder le millésime 1995 avec la langoustine pour sa finesse et son équilibre. Les tannins soyeux du vin subliment la délicate texture du crustacé. Quant à la bisque au cassis façon matelote, elle se laisse bercer par le bouquet de fruits noirs d'entrée de bouche prolongé par une finale mentholée. »

"I chose to pair the 1995 vintage with langoustine for its finesse and balance. The wine's silky tannins elevate the delicate texture of the shellfish. As for the matelote-style blackcurrant bisque, on the palate, it is almost as if it has been lulled by a bouquet of black fruit, prolonged by a subtle hint of acidity."



*Coup de foudre
Love at first sip*

CHÂTEAU ANGELUS 2005

CHÂTEAU ANGELUS 1995



BERTRAND NOEUREUIL

« Lorsque j'ai goûté pour la première fois le millésime 2005, j'ai été subjugué par sa concentration. J'ai tout de suite pensé qu'une joue de veau braisée serait la complice idéale pour dialoguer avec la densité et la matière du vin. Les lamelles de truffe noire coiffant la viande font écho à sa finale truffée. »

"When I first tasted the 2005 vintage, I was overwhelmed by how concentrated it is. I immediately thought braised veal cheek would make an ideal pairing to dialogue with the substance and density of the wine. Using slivers of black truffle to garnish the meat echoes the wine's truffled finish."





LES DIVINES MORILLES D'ANGELUS

Divine morels from Angelus

Texte
ALICE COUTANCEAU

Étienne Pilard, responsable de la Champignonnière d'Angelus, expérimente depuis peu la délicate culture de la morille dans le parc qui surplombe le château et son vignoble.

As manager of the Angelus mushroom farm, Étienne Pilard has been experimenting recently with the delicate process of cultivating morels in the park overlooking the château and its vineyards.

Située à une trentaine de kilomètres de Château Angelus, La Ferme 1544 approvisionne les cuisines du Logis de la Cadène et du Gabriel en volailles, légumes, fruits, aromates, céréales, miel, et plus récemment en champignons.

Le projet, initié par Stéphanie de Boüard-Rivoal, s'inscrit dans la continuité d'une vision globale, autant environnementale que sociale et écologique. Au gré des saisons, les cultures s'épanouissent sur 9 hectares de terres en bordure de la Dordogne, et l'aventure de la ferme à l'assiette continue : en 2022, les équipes d'Angelus ont investi d'anciennes carrières du domaine, situées dans le parc en surplomb du château, afin de produire pleurotes, shiitakés ou encore petits bruns.

Pour s'occuper au quotidien de cette champignonnière, François Lézien, responsable du pôle viticole, peut compter sur l'expertise d'Étienne Pilard, docteur en œnologie et responsable de myciculture au domaine. Tout récemment, ce dernier a développé la culture d'une nouvelle espèce, un champignon emblématique et très demandé : la morille.

« Parmi la liste des champignons cultivables, il y a la morille. Nous avons à cœur d'offrir à nos chefs Thibaut Gamba et Bertrand Noeureuil le meilleur produit possible »

Étienne Pilard

ÉTIENNE PILARD DANS LA CHAMPIGNONNIÈRE, AU CŒUR DU PARC ANGELUS



Contrairement aux autres variétés de champignons qui poussent dans un environnement maîtrisé, profitant de l'obscurité et de l'humidité naturelles offertes par les caves et les tunnels souterrains, la morille se cultive en extérieur : « Nous sommes en atmosphère moins contrôlée et devons intégrer au préalable des étapes de mise en place et de préparation. Nous n'avons qu'une seule fenêtre dans l'année ! Avec les autres champignons, si on échoue une semaine, on a la possibilité de corriger la semaine d'après. Pour la morille, il faut attendre une saison », explique Étienne Pilard. En effet, la morille est un produit à la saisonnalité très courte qui pousse de mars à mai.

Avec son chapeau brun en forme de cône spongieux et ses arômes délicats de noix, la morille est un produit rare très apprécié des fins gourmets. Sa culture est délicate et nécessite la maîtrise d'étapes très précises. En octobre, de gros sachets de granulés de morille sont placés dans des pots en argile enterrés à 5 centimètres dans des buttes de terre. Très rapidement, le mycélium sort du pot pour remonter dans des sacs de blé stérile posés sur le dessus afin d'en consommer les éléments nutritifs jusqu'en novembre. Vient alors la phase de « dormance », lorsque les températures descendent. Puis, c'est la formation des sclérotas, des boules de mycélium très denses qui se forment dans le sol pour résister aux conditions de l'hiver.

Au printemps, celles-ci laissent place à la formation des primordia à la surface des buttes, de petits points blancs qui sont en fait les « bébés » champignons. En 2024, ceux-ci sont apparus relativement tôt. « Nous avons eu une année très chaude, donc nous avons vu les premiers primordia apparaître début février. Au mois de janvier, il faisait déjà 19°C sous la serre, ça s'est fait très vite », poursuit Étienne Pilard. Il faut alors bien choisir le créneau pour déclencher la fructification, en retirant les voiles d'ombrage qui imitent les conditions climatiques en sous-bois, conservant la chaleur et l'humidité. Puis, les bandes sont inondées.

Clin d'œil de la nature, à quelques mètres, dans les vignes, des morilles sauvages poussent naturellement. Si celles-ci ne sont pas ramassées pour les restaurants, elles pourraient avoir un rôle bien précis au sein de l'écosystème : « Nous essayons de les préserver pour l'année prochaine et de voir si, éventuellement, nous pouvons les inoculer dans le vignoble. C'est toujours intéressant parce qu'il y a clairement des interactions entre les racines, la microbiologie du sol, les bactéries et les champignons. On peut même imaginer une forme d'occupation de l'espace et de compétition avec d'autres champignons qui pourraient être, eux, nocifs pour la vigne ! », poursuit le mycologue, soucieux de mettre en place un biotope complexe et harmonieux dans lequel les végétaux interagissent avec la flore microbiologique.

Located approximately 30 kilometres from Château Angelus, La Ferme 1544 supplies the kitchens at the Logis de la Cadène and Le Gabriel with poultry, vegetables, fruits, herbs, cereals, honey and, more recently, mushrooms.

Launched by Stéphanie de Boüard-Rivoal, the project is part of an ongoing global approach that is as much environmental as it is social and ecological. As seasons pass, crops flourish over 9 hectares along the banks of the Dordogne River and the adventure from farm to table continues: in 2022, the Angelus teams moved into the estate's old quarries in the park overlooking the château to produce oyster mushrooms, shiitakes and petits bruns.

Vineyard manager François Lézien relies on the expertise of Étienne Pilard, who holds a doctorate in oenology and is the estate's fungiculture manager, to look after the mushroom farm on a day-to-day basis. Recently, Étienne set about introducing a new variety to the estate, an emblematic and much sought-after variety: the morel.

“The morel figures on the list of cultivable mushrooms. We wanted to offer Chefs Thibaut Gamba and Bertrand Noeureuil the best possible product”

Étienne Pilard

Unlike other types of mushroom, which grow in a controlled environment and take advantage of the natural darkness and humidity provided by cellars and underground tunnels, morels are grown outdoors: “We are in a less controlled atmosphere and so must integrate the setting up and preparation stages beforehand. There is only one window of opportunity per year! With other mushrooms, if you miss something one week, you can correct it the next. With morels, you have to wait out the season,” Étienne Pilard notes. Morels are a very short-season mushroom, growing only from March to May.

With its brown, spongy conical cap and delicate nutty flavour, the morel is a rarity much appreciated by gourmets. Its cultivation is a delicate matter, requiring full mastery of very precise stages. In October, large bags of morel granules are placed in clay pots and buried 5 centimetres under mounds of soil. Very quickly, the mycelium emerges from the pot, moving up into the sterilised wheat spawn placed on top to consume those nutrients until November. There follows a dormant phase, when temperatures drop. Then comes the formation of sclerotia, ultra-dense balls of mycelium that form beneath the soil to withstand winter conditions.

In spring, these give way to the formation of primordias on the surface of the mounds, producing small white dots that are in fact 'baby' mushrooms. In 2024, these appeared relatively early. “We had a very hot year, so we saw the first primordias at the beginning of February. In January, it was already 19°C in the greenhouse, so things happened very quickly,” explains Étienne Pilard. It is essential to choose the right time to trigger fruiting, by removing the shade cloths which mimic the climatic conditions of undergrowth, conserving heat and humidity. The strips are then flooded.

But Nature has the last word: just a few metres away, in the vineyards, wild morels grow naturally. While these are not picked for the restaurants, they play a very precise role within their ecosystem. “We are trying to preserve them for next year and see if we can inoculate them into the vineyard. It is always interesting because there are clearly interactions between roots, soil microbiology, bacteria and fungi. We could even envision some form of space allotment and competition with other kinds of fungi that are potentially harmful to the vines,” the mycologist continues, keen to establish a complex and harmonious biotope in which plants interact with microbiological flora.





POUR UNE VITICULTURE DURABLE

Toward sustainable viticulture



Texte
MIGUEL MERCIER ET OLIVIER ZÉKRI
HUBERT DE BOÛARD DE LAFOREST
BENJAMIN LAFORÊT

Photographies
ALAIN BENOÎT - DEEPIX STUDIO

Les techniques de greffage et les sélections clonales et massales façonnent l'avenir du Cabernet Franc à Angelus, assurant aux générations futures un héritage viticole précieux.

Du pépiniériste au vigneron, ces professionnels passionnés et engagés nous racontent leurs métiers.

Grafting techniques and clonal and massal selections are shaping the future of Cabernet Franc at Angelus, ensuring an invaluable winegrowing heritage for future generations.

Here, passionate and dedicated professionals – from nursery owner to winemaker – share their experiences.

L'ART DU PÉPINIÉRISTE VITICOLE

Un métier né de la crise : l'héritage du phylloxéra

L'histoire de la viticulture européenne a été profondément marquée par la crise du phylloxéra à la fin du XIX^{ème} siècle. Ce puceron ravageur originaire d'Amérique du Nord détruisait les vignobles européens, menaçant la survie même de la viticulture sur le Vieux Continent. Pour sauver leurs précieux ceps, les viticulteurs ont dû faire preuve d'ingéniosité : la solution est venue de l'autre côté de l'Atlantique sous la forme de porte-greffes américains naturellement résistants au phylloxéra. Le greffage, technique consistant à combiner une variété locale (le greffon) avec un porte-greffe résistant, a révolutionné la viticulture. Cette méthode a permis non seulement de protéger les vignes du parasite mais aussi de préserver les caractéristiques uniques des cépages européens. Les pépiniéristes viticoles ont ainsi joué un rôle crucial, ouvrant la voie à une nouvelle ère de la viticulture dont ils sont devenus les gardiens. Leur expertise a permis de maintenir en vie des vignobles entiers, assurant la continuité d'une tradition millénaire.

Aujourd'hui encore, la technique du greffage et l'apport des porte-greffes en viticulture permettent aux vignerons de continuer à produire de très grands vins de terroir.

L'évolution vers la modernité : l'ère des « clones »

Après la seconde guerre mondiale, un nouvel acteur fait son entrée sur la scène viticole : l'Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (ENTAV) développe alors la sélection clonale, une méthode qui a permis une homogénéisation sans précédent du vignoble. Les clones, sélectionnés pour leurs caractéristiques intrinsèques telles que la résistance aux maladies, la productivité et la qualité du raisin, ont facilité la mécanisation des opérations viticoles, notamment les vendanges.

Ce processus de sélection a également permis d'assainir le vignoble en introduisant du matériel végétal exempt de virus. Les pépiniéristes viticoles, en adoptant et en perfectionnant ces techniques, ont contribué à l'amélioration générale de la santé des vignes et à la production de vins de qualité supérieure. Cette approche n'a toutefois pas éclipsé la sélection massale, une méthode plus traditionnelle et diversifiée.

Clonale vs. massale : l'équilibre entre innovation et tradition

La sélection clonale et la sélection massale, bien que différentes, sont deux facettes complémentaires de la viticulture contemporaine. La première offre l'avantage de la sécurité – notamment sanitaire – et de la prévisibilité, facilitant ainsi les opérations dans les vignes et la production. La seconde maintient la diversité génétique et permet une adaptation plus précise aux terroirs spécifiques.



MIGUEL MERCIER, CO-GÉRANT DES PÉPINIÈRES MERCIER
ET OLIVIER ZÉKRI, RESPONSABLE R&D

Par les nombreux avantages qu'elles présentent, ces deux méthodes ont su trouver leur place dans la viticulture moderne. En maîtrisant ces techniques, les pépiniéristes viticoles jouent un rôle essentiel dans l'équilibre entre tradition et innovation : les vignobles bénéficient d'avancées scientifiques tout en conservant la richesse et la diversité qui font la renommée des grands crus.

L'innovation continue : les variétés résistantes

Dans cette quête perpétuelle d'adaptation, les pépiniéristes viticoles continuent d'innover, notamment avec l'introduction de variétés résistantes qui s'inscrit dans une longue tradition d'hybridation. Dès la fin du XIX^{ème} siècle, des pionniers comme Seibel, Couderc, Villard ou encore Bouquet et Pouget à Bordeaux ont commencé à croiser des cépages pour améliorer leur résistance aux maladies.

Une tradition qui se poursuit aujourd'hui avec le développement de variétés capables de résister à de nouvelles menaces comme les maladies cryptogamiques. Ces nouvelles variétés, issues de croisements minutieux, permettent de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires, favorisant ainsi une viticulture durable et respectueuse de l'environnement.

« Dans l'élaboration d'un grand vin, le matériel végétal joue un rôle essentiel et déterminant »

Olivier Zékri

Evolution towards modernity: the “clone” era

After the Second World War, a new player entered the viticultural scene: ENTAV – *Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture* – developed clonal selection, a method that led to unprecedented homogenisation of the vineyard. Clones selected for their intrinsic characteristics such as resistance to disease, grape quality and productivity, facilitated the mechanisation of viticultural operations, particularly harvesting.

This selection process also made it possible to sanitize the vineyard by introducing virus-free plant material. By adopting and perfecting these techniques, viticultural nursery owners have contributed to a general improvement in vine health and the production of superior quality wines. Even so, this approach has not eclipsed massal selection, a more traditional and diversified method.

Clonal vs. massal: balancing tradition and innovation

Although different, clonal and massal selection are two complementary facets of modern viticulture. The former offers the advantage of safety – particularly in terms of health – and predictability, facilitating vineyard operations and production. The latter maintains genetic diversity and allows for more precise adaptation to specific terroirs.

Thanks to their many advantages, both methods have found their place in modern viticulture. By mastering these techniques, viticultural nurseries play an essential role in the balance between tradition and innovation: vineyards benefit from scientific advances while preserving the richness and diversity for which *grands crus* are renowned.

Continuous innovation: resistant varieties

In this perpetual quest for adaptation, viticultural nurseries continue to innovate, notably with the introduction of resistant varieties, part of a long tradition of hybridisation. As early as the end of the 19th century, pioneers such as Seibel, Couderc, Villard and Bouquet et Pouget in Bordeaux began crossing grape varieties to improve their resistance to disease.

This tradition continues today with the development of varieties capable of resisting new threats, such as cryptogamic diseases. These new varieties, the result of meticulous crossbreeding, make it possible to reduce the use of phytosanitary products, thus promoting sustainable viticulture that respects the environment.

“The plant material plays an essential and decisive role in the making of a great wine”

Olivier Zékri

LES SECRETS DU CABERNET FRANC par Hubert de Boüard de Laforest

« C'est mon grand-père Maurice de Boüard de Laforest qui, par amour de son épouse Élisabeth Bouchet, augmenta la proportion de Cabernet Franc à Angelus. Mon père Jacques a ensuite préservé avec soin ce patrimoine en parfaite santé dont nous sommes aujourd'hui les bénéficiaires et les fervents protecteurs. C'est ainsi qu'Angelus perpétue un style unique dans l'univers saint-émilionnais des grands vins »

À la fin de ses études d'œnologie auprès du professeur Émile Peynaud, Hubert de Boüard de Laforest entreprit les premières sélections massales sur le domaine familial. 45 ans plus tard, ce sont ces mêmes vignes, dont certaines seront bientôt centenaires, qui font l'objet d'un travail scientifique toujours plus approfondi, mené par les équipes d'Angelus.

Après avoir été boudé pendant des décennies, le Cabernet Franc est devenu depuis quelques années la coqueluche des consommateurs et influenceurs de vin du monde entier. Aujourd'hui, il fait figure de référence pour faire face au réchauffement climatique et obtenir davantage de fraîcheur, d'élégance, de légèreté. La tendance pousse à planter du Cabernet Franc un peu partout. La réalité est, comme souvent, bien plus nuancée.



S'il est incontestable que ce cépage offre certaines des plus grandes sensations organoleptiques que le dégustateur aime à ressentir, le Cabernet Franc – appelé le Bouchet sur la rive droite – demeure probablement l'un des plus complexes à appréhender.

Originaire de la famille des Carmenets, il trouve ses racines en Espagne où il était cultivé dans les Pyrénées, du côté espagnol. Il fait ensuite son apparition au Pays basque sous le nom d'Acheria, puis dans la région bordelaise grâce aux pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Enfin, la légende raconte que le cardinal de Richelieu l'aurait introduit en Loire.

Il est l'un des cépages rouges les plus capricieux et exigeants : « *bien présomptueux celui qui prétend le dompter* », affirme Hubert de Boüard de Laforest. Il n'atteindra sa plénitude que lorsque certains critères seront réunis. Le Cabernet Franc a besoin d'un écosystème particulièrement favorable alliant des terroirs comportant suffisamment d'argile – mais point trop – et un drainage naturel adéquat. Il est essentiel de privilégier une pureté variétale maximale. Avant une vingtaine d'années, il est difficile d'avoir un système racinaire suffisamment développé pour produire de très grands vins. Il convient également d'adapter les densités de plantation afin qu'elles soient suffisamment importantes et en adéquation avec l'alimentation naturelle des sols en eau. Enfin, il est fondamental de rechercher un mode de conduite adapté et de maîtriser les rendements autour de 35 hectolitres par hectare.

« Lorsque tous ces critères sont réunis, ce qui est assez rare, c'est un cépage que j'affectionne particulièrement et qui a porté toute mon enfance au contact de mes grands-parents et parents. Il façonne le style et l'esprit d'Angelus depuis des générations et apporte une dimension unique dans le monde du raffinement et de l'élégance des grands vins »

THE SECRETS OF CABERNET FRANC by Hubert de Boüard de Laforest

“It was my grandfather Maurice de Boüard de Laforest who, out of love for his wife Élisabeth Bouchet, increased the proportion of Cabernet Franc at Angelus. My father Jacques then carefully preserved this perfectly healthy heritage, and today we are its beneficiaries and fervent protectors. This is how Angelus perpetuates a unique style in the world of fine wines from Saint-Émilion”

Having completed his oenology studies with Professor Émile Peynaud, Hubert de Boüard de Laforest undertook the first massal selections on the family estate. 45 years later, these same vines, some of which soon will be a hundred years old, are the subject of ever more in-depth scientific work, carried out by the Angelus teams.

After being neglected for decades, Cabernet Franc in recent years has become a darling among wine consumers and influencers the world over. Today, it is the benchmark for coping with climate change and achieving greater freshness, elegance and lightness. The trend is headed toward planting Cabernet Franc everywhere, but the reality is much more nuanced.

While this grape variety undeniably offers some of the greatest organoleptic sensations that tasters love, Cabernet Franc – known as Bouchet on the Right Bank – likely remains one of the most complex to grasp.

Originally from the Carmenets family, its roots come from Spain where it was grown on that side of the Pyrenees. It then appeared in Basque country under the name of Acheria, then in the Bordeaux region thanks to pilgrims on their way to Santiago de Compostela. Finally, legend has it, Cardinal de Richelieu introduced it to the Loire region.

It is one of the most capricious and demanding of the red grape varieties: “*Whomever claims to tame it is a fool,*” notes Hubert de Boüard de Laforest. It will only reach its full potential when certain criteria are met. Cabernet Franc needs a particularly favourable ecosystem, combining terroirs with sufficient clay – but not too much – and adequate natural drainage. Maximum varietal purity is essential. Before roughly twenty years, it is difficult to have a sufficiently developed root system to produce great wines. Planting densities must also be adapted to ensure that they are sufficiently high and in line with the soil's natural water supply. And finally, it is essential to find the right vineyard management methods, and control yields to around 35 hectolitres per hectare.



“When all these criteria are met, which is quite rare, it is a grape variety that I am particularly fond of as it accompanied me through a childhood spent with my parents and grandparents. For generations, it shaped the style and spirit of Angelus, and it brings a unique dimension to the world of refinement and elegance in fine wines”

L'INNOVATION AU CŒUR D'ANGELUS

Les Cabernets Francs d'Angelus ont traversé les décennies et l'épreuve du temps. Les plus anciennes parcelles, plantées au début des années 1940, ont survécu au gel hivernal de 1956, aux sécheresses estivales, et ont été témoins du passage infatigable de bottes, sécateurs et charrues. En dépit des défis incessants, ils perdurent, produisant d'exceptionnelles qualités de vendanges au fil des millésimes.

Antérieurs aux clones sélectionnés par l'ENTAV, leur robustesse, leurs grandes qualités organoleptiques et leur caractère unique interrogent. Angelus a su préserver ce patrimoine, véritable pilier de son héritage, qui contribue à sa singularité. Les Cabernets Francs incarnent également l'avenir du domaine : leur remarquable résilience face aux épreuves en fait un patrimoine précieux à préserver et à pérenniser.

CHAQUE INDIVIDU DE LA SÉLECTION MASSALE EST IDENTIFIÉ



*« L'innovation, aussi poussée
soit-elle, ne peut exister sans une
connaissance approfondie
de l'histoire de la viticulture
et du patrimoine d'Angelus »*

Benjamin Laforêt

Aujourd'hui, pour préparer cet avenir, Benjamin Laforêt, biologiste et responsable du pôle vinicole à Angelus, étudie avec précision les spécificités de chaque individu de Bouchet antérieur aux clones en s'appuyant sur l'approche génomique et les tests PCR (*Polymerase Chain Reaction*).

Les 39 individus identifiés sont minutieusement examinés et analysés afin d'établir leurs profils complets. Ils sont ensuite mis en collection et clonés dans le but d'assurer leur pérennité au vignoble et de constituer le patrimoine futur des jeunes plants de Cabernet Franc qui seront plantés sur la propriété.

Benjamin et son équipe étudient actuellement leurs capacités de résistance à la sécheresse, à l'excès d'humidité ainsi qu'aux maladies cryptogamiques telles que le mildiou et l'oïdium. En parallèle, ils évaluent également leurs qualités œnologiques : taille et poids des grappes, composition de la pellicule des raisins, des pépins, production de sucre, d'arômes, acidité – rien n'échappe à leur vigilance.

Ils ont désormais été mis en collection et plantés sur une parcelle dédiée où ils sont multipliés et étudiés. Cette parcelle représente un véritable vivier pour l'avenir.

En 2022, la parcelle des Jouvenceaux a été plantée avec des porte-greffes adaptés au sol, capables de s'enraciner profondément dans les argiles. Après deux années de pousse, ils sont greffés « au couteau », directement en place.

Cette technique de greffe, nécessitant un véritable savoir-faire, respecte davantage la plante et les flux de sève, tout en garantissant une excellente affinité entre le greffon de Cabernet Franc et le porte-greffe. Elle contribuera à une meilleure résilience de la vigne et à des qualités organoleptiques supérieures plus rapidement. Ces jeunes greffes ont pour vocation de devenir les Cabernets Francs du siècle prochain.



LA PARCELLE « COLLECTION » DES CABERNETS FRANCS D'ANGELUS

INNOVATION AT THE HEART OF ANGELUS

The Angelus Cabernet Francs have stood the test of time. The oldest plots, planted in the early 1940s, survived the winter frost of 1956, summer droughts, and the never-ending passage of boots, secateurs and ploughs. Despite constant challenges, they endure, producing harvests of exceptional quality with each vintage.

Predating the clones selected by ENTAV, they are admirable for their robustness, great organoleptic qualities and unique character. Angelus has succeeded in preserving this pillar of its heritage, which contributes to its uniqueness. The Cabernet Francs also embody the future of the estate: their remarkable resilience in the face of adversity makes them a precious heritage to be preserved and perpetuated.

Today, to prepare for this future, Benjamin Laforêt, biologist and vinification manager at Angelus, is studying the specific characteristics of each individual Bouchet vine that predates the clones, using genomics and PCR (*Polymerase Chain Reaction*).

*“Innovation, no matter how far-reaching,
cannot exist independently of a thorough
understanding of the history of winegrowing
and the heritage of Angelus”*

Benjamin Laforêt

The 39 individuals identified are meticulously examined and analysed to establish their complete profiles. They are then collected and cloned to ensure their longevity in the vineyard, and to form the future heritage of young Cabernet Francs to be planted on the estate.

Benjamin and his team are currently studying their resistance to drought, excess humidity and fungal diseases such as mildew and powdery mildew. At the same time, they are evaluating their oenological qualities: bunch size and weight, grape skin and seed composition, sugar and aroma production acidity – every detail.

They have now been collected and planted on a dedicated plot where they are multiplied and studied. This plot represents a true breeding ground for the future.

In 2022, the Jouvenceaux plot was planted with rootstocks adapted to the soil, capable of rooting deep into the clay. After two years of growth, they are knife-grafted directly into place. This grafting technique, which requires real know-how, is more respectful of the plant and sap flows, and guarantees excellent affinity between the Cabernet Franc graft and the rootstock. This contributes to greater vine resilience and superior organoleptic qualities more quickly. These young grafts are destined to become the Cabernet Francs of the century to come.



CONVERSATIONS



DÉGUSTATION AU SOMMET

A tasting at the top

Texte
VÉRONIQUE RAISIN

Photographies
ANNE LANTA

Pour la première fois, Château Angelus a accueilli cinq sommeliers de renom pour un comité de dégustation exceptionnel. Une séance d'assemblage inédite autour de lots du millésime 2023 pour un partage d'expériences en toute franchise.

For the first time, Château Angelus welcomed five renowned sommeliers for an exceptional tasting panel. This unprecedented blending session was based on batches from the 2023 vintage, and experiences were shared with complete candour.

C'EST UNE SÉANCE UN PEU PARTICULIÈRE QUI SE TIENT CE MATIN-LÀ AU CHÂTEAU ANGELUS

Réunis autour d'Hubert de Boüard de Laforest et de Stéphanie de Boüard-Rivoal, cinq sommeliers de talent scrutent attentivement le millésime 2023 naissant, à l'aune d'une sélection de lots prélevés au chai sur barriques et sur foudres. Serge Dubs (Meilleur Sommelier du Monde 1989 et sommelier de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern en Alsace), Fabrice Sommier (Président de l'Union de la Sommellerie Française), Paolo Basso (Meilleur Sommelier du Monde 2013 et vigneron dans le Tessin en Suisse), Marc Almert (Meilleur Sommelier du Monde 2019 et sommelier du Baur au Lac à Zurich) et Nicolas Brossard (co-propriétaire et directeur du restaurant Christopher Coutanceau à La Rochelle) ont répondu présents pour, le temps d'une matinée, partager leurs impressions sur le nouveau millésime.

La fine fleur de la sommellerie française de plusieurs pays est ainsi rassemblée pour cet exercice inédit qui permet de sonder l'âme profonde du cru et de mieux en définir les contours et la personnalité.



MARC ALMERT ET PAOLO BASSO

DES LOTS DE MERLOT ET DE CABERNET FRANC

Au programme : cinq lots de Merlot et cinq de Cabernet Franc élevés sous bois, en barriques de 228 litres ou en foudres de 30 hectolitres, mêlant différents tonneliers.

Les échantillons prélevés la veille correspondent à des parcelles différentes, variant par leur exposition, la nature des sols ou l'âge des vignes. En introduction de la dégustation, Stéphanie de Boüard-Rivoal détaille le parcellaire du cru : les 32 hectares d'un seul tenant qui entourent le château et composent le « grand vin » sont quadrillés en îlots, autant de parcelles aux tailles et aux caractéristiques complémentaires qui donnent chacune une tonalité différente au vin.

Ainsi, des Merlots sur argiles bleues, exposés sud-est, toujours plus saillants ; des Merlots sur marnes, plus en volume ; ceux plantés sur des vignes de 1947 ou ceux sur calcaires, au nord-est.

« Nous sommes dans un amphithéâtre naturel protégé avec un climat doux et une végétation en partie méditerranéenne », détaille Stéphanie de Boüard-Rivoal. « Angelus dispose de veines d'argiles bleues, froides et profondes qui s'atténuent en allant vers le sud pour laisser place aux calcaires et aux Cabernets Francs », ajoute Hubert de Boüard de Laforest.

Chaque année, pour composer le grand vin, il importe de tenir compte de cette diversité, harmoniser chaque note pour que la mélodie soit la plus juste possible. « Il est nécessaire de prendre le temps de se poser, d'évaluer, de revenir en arrière, d'ajuster ». Avec 40 millésimes à son actif, Hubert de Boüard de Laforest connaît la musique sur le bout des doigts, sans jamais aucune certitude pour autant.

« Plusieurs dégustations sont nécessaires car le vin évolue au cours de l'élevage et les prises de bois s'affinent. Nous devons sans cesse réviser notre copie », conclut Stéphanie de Boüard-Rivoal.

A RATHER SPECIAL TASTING SESSION TOOK PLACE ONE MORNING AT CHÂTEAU ANGELUS

Gathering together with Hubert de Boüard de Laforest and Stéphanie de Boüard-Rivoal, five talented sommeliers carefully scrutinised the emerging 2023 vintage, using a selection of batches drawn from barrels and tuns in the cellar. Serge Dubs (World's Best Sommelier 1989 and wine director at the Auberge de l'Ill in Illhaeusern, Alsace), Fabrice Sommier (President of the Union de la Sommellerie Française), Paolo Basso (World's Best Sommelier 2013 and winemaker in Ticino, Switzerland), Marc Almert (World's Best Sommelier 2019 and wine director at the Baur au Lac in Zurich) and Nicolas Brossard (co-owner and director of the Restaurant Christopher Coutanceau in La Rochelle) were on hand to share their impressions of the new vintage. This *crème de la crème* of French sommellerie converged for a unique exercise which allowed them to plumb the depths of this vintage and therefore better define its contours and personality.



FABRICE SOMMIER

ROUNDS OF MERLOT AND CABERNET FRANC

On the programme: five batches of Merlot and five of Cabernet Franc matured in wood, in 228-litre barrels or 30-hectolitre tuns, all made by a variety of coopers. The samples taken the day prior corresponded to different plots, varying in exposure, soil type and vine age. By way of introduction to the tasting, Stéphanie de Boüard-Rivoal explained the parcelling of the vineyard: the 32 hectares that surround the château and make up the *grand vin* are divided into *îlots*, or islands, parcels of complementary sizes and characteristics, with each giving a different tone to the wine.

And so there came Merlots from south-east-facing blue clays, which are always more prominent; Merlots on marl, more voluminous; those from vines dating to 1947 or those planted on limestone, to the north-east.

"We are in a protected natural amphitheatre with a mild climate and partly Mediterranean vegetation," explains Stéphanie de Boüard-Rivoal. "Angelus has veins of cold, deep blue clay which taper off southwards, giving way to limestone and Cabernet Franc," adds Hubert de Boüard de Laforest.

Each year, to compose the *grand vin*, it is important to take into account this diversity, to harmonise each note so that the resulting melody is as perfect as possible. "You have to take the time to sit back, evaluate, go back and adjust." With 40 vintages to his name, Hubert de Boüard de Laforest knows this particular music by heart, although never with complete certitude.



SERGE DUBS

UN ASSEMBLAGE 2023 EN CONSTRUCTION

« Je suis surpris par le niveau de qualité déjà atteint à ce stade. On sent toute la finesse et l'élégance du futur cru, sans aucune accroche tannique. Tout est déjà tellement bon ! »

Serge Dubs

Aujourd'hui, il s'agit donc d'imaginer le futur vin, de se projeter à partir d'échantillons en cours d'élevage. Un exercice délicat réservé aux dégustateurs les plus rompus, qui nécessite justesse, honnêteté et expérience.

« Je suis surpris par le niveau de qualité déjà atteint à ce stade. On sent toute la finesse et l'élégance du futur cru, sans aucune accroche tannique. Tout est déjà tellement bon ! », commente Serge Dubs à l'issue de la série de Merlots.

Un enthousiasme spontané partagé par Nicolas Brossard qui avoue avoir été particulièrement séduit par le caractère floral du premier lot de Merlot, issu de la parcelle *La Monte au bois*, sur les argiles du nord de la propriété. Les différences de prises de bois sont aussi bien marquées.

« Les jeunes vignes prennent davantage le bois, souligne Fabrice Sommier. Il y a aussi des différences nettes entre un même lot élevé en foudres ou en barriques ». « En effet, explique Hubert de Boüard de Laforest, la vinification est différente selon l'âge des vignes. Plus les vignes sont âgées, mieux le bois est accepté. Notamment les vieux Merlots qui digèrent très bien la barrique. Quant aux foudres, ils permettent de retenir le potentiel du vin, notamment sur les Cabernets dont l'austérité et la fermeté s'accordent très bien à ce type de contenant de grand volume ».

À tour de rôle, chacun prend la parole et analyse les échantillons. Les hôtes écoutent et livrent quelques secrets de coulisses. « Pour réaliser nos pré-sélections, on déguste 200 lots en deux jours. Aujourd'hui, nous sommes parvenus à affiner notre assemblage mais il reste encore à déterminer quelle proportion exacte de chaque lot nous retiendrons ». Généralement, l'assemblage final compte 60% de Merlot pour 40% de Cabernet Franc.

« Logiquement, si on met plus de Cabernet, il faudra écarter certains lots de Merlot, qui intégreront *Carillon d'Angelus*, notre second vin », commente Stéphanie de Boüard-Rivoal. Serge Dubs s'interroge : « Vous arrive-t-il d'être déçus par rapport à l'idée que vous projetiez ? ». « Cela m'est arrivé, répond Stéphanie de Boüard-Rivoal en toute franchise. Mais il fallait attendre, c'est parfois plus long que prévu. Parfois, il arrive aussi que le résultat final surpasse nos espérances ».



HUBERT DE BOÜARD DE LAFOREST



LE COMITÉ DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2023

A 2023 BLEND IN THE MAKING

“I am surprised by the level of quality already achieved at this stage. You can feel all the finesse and elegance of the future vintage, without any tannic clinginess. It is all so good already!”

Serge Dubs

Today, it is a matter of imagining a future wine, of projecting based on samples currently in the process of maturing. It is a delicate exercise requiring accuracy, honesty and experience, reserved for the most seasoned tasters.

“I am surprised by the level of quality already achieved at this stage. You can feel all the finesse and elegance of the future vintage, without any tannic clinginess. It is all so good already,” comments Serge Dubs after the Merlot series.

Such spontaneous enthusiasm is shared by Nicolas Brossard, who admits that he was particularly taken by the floral character of the first batch of Merlot, from the *La Monte au bois* parcel, on the clay to the north of the estate. The differences in oakiness were also very pronounced.

“Young vines take on more wood,” says Fabrice Sommier. “There are also clear differences between the same batch aged in tuns and in barrels.”

Hubert de Boüard de Laforest explains: “The vinification process differs according to the age of the vines. The older the vines, the better they accept wood. This is particularly true of the old Merlots, which ‘digest’ barrels very well. As for the tuns, those help to retain the wine’s potential, especially for the Cabernets, whose austerity and firmness are very well-suited to this type of large-volume container.”

In turn, everyone speaks out and analyses the samples. The hosts listen and share a few behind-the-scenes secrets. “To make our pre-selections, we taste 200 batches over two days. Today, we have managed to refine our blend, but we still have to decide exactly what proportion of each batch we are going to retain.” As a rule of thumb, the final blend is 60% Merlot and 40% Cabernet Franc.

“Logically, if we put in more Cabernet, we will have to leave out certain batches of Merlot, which will go into our second wine, *Carillon d'Angelus*,” comments Stéphanie de Boüard-Rivoal. Serge Dubs enquires: “Are you ever disappointed with whatever idea you had in mind?” Stéphanie de Boüard-Rivoal replies frankly: “It has happened to me. But you have to wait, sometimes even longer than expected. And, sometimes, the end result exceeds our expectations.”

UN CLIMAT D'ÉCHANGES ET DE SPONTANÉITÉ

Avant de clore la session par la dégustation du vin blanc d'Angelus – une cuvée confidentielle, non commercialisée et réservée à de rares occasions – Stéphanie de Boüard-Rivoal annonce un dernier exercice : chaque sommelier doit proposer son propre assemblage, en fonction des lots dégustés. Versés à l'aveugle à chacun, ces cinq essais sont ensuite comparés à l'assemblage maison, préfiguration du millésime 2023. Chacun joue de sa sensibilité, de ses goûts personnels et de son intuition.

Marc Almert fait un essai en suivant les proportions réelles d'Angelus, soit 60% de Merlot pour 40% de Cabernet Franc, quand Nicolas Brossard et Serge Dubs jouent la carte de l'équilibre parfait avec un ratio 50/50. Fabrice Sommier, impressionné par les Cabernets, pousse le curseur à 55/45, offrant plus de droiture et de fermeté à son échantillon. Enfin, Paolo Basso réalise une utopie, un vin imaginaire dominé par le Cabernet à 70%. « Je me suis laissé guider par mon goût et j'ai découvert un autre style de Cabernet Franc ici. Cela révèle à quel point ce cépage peut être plaisant. D'ailleurs, personne n'avait soupçonné cette si forte proportion ».

« Pour moi, Angelus personnifie le caractère, la puissance et l'élégance. Je pensais à cela en constituant mon assemblage, à reconstruire cette réalité, la densité et la finesse intimement mêlées », poursuit Nicolas Brossard.
« Je ne m'étais jamais prêté à cet exercice auparavant, confié à son tour Marc Almert, et j'ai constaté avec intérêt les différences de nuances en fonction des parcelles bien sûr, mais aussi selon le choix des tonneliers et des contenants ».



NICOLAS BROSSARD

« Pour moi, Angelus personnifie le caractère, la puissance et l'élégance »

Nicolas Brossard

En aparté, Paolo Basso salue l'ouverture d'esprit de la famille de Boüard. « On nous a ouvert les portes dans un esprit d'échange et la volonté d'écouter d'autres voix ».

« C'est un exercice passionnant, complète Nicolas Brossard, et qui nous rend très humbles. Finalement, on s'est rendu compte que malgré nos différences de culture et d'approches du métier, on se rejoignait ».

Serge Dubs, qui connaît les propriétaires depuis plusieurs décennies, apprécie ce moment d'échange privilégié : « J'étais à nouveau sur les bancs de l'école, c'était un pur bonheur. Pouvoir rester honnêtes sur nos impressions, laisser parler nos sens, c'est très agréable. Ensuite, on propose un avis, une direction mais la décision finale revient à Hubert et Stéphanie, ce sont eux, l'âme d'Angelus ». « Je suis d'accord, complète Fabrice Sommier, ce fut un moment à part, une première au château en ce qui me concerne. Et je peux dire que c'est magique. C'est comme je l'imaginais, mais en mieux ! ».

Conquis, les sommeliers n'oublient par leur rôle de prescripteurs et l'importance de leur fonction. « Il faut défendre Bordeaux, conclut Paolo Basso, et transmettre la culture du vin. Il est vrai que cela demande des efforts d'apprendre et de connaître cet univers mais nous sommes des passeurs et nous devons revenir aux sources de notre compréhension du vin ».

Château Angelus a des aficionados partout dans le monde mais aujourd'hui, la compétition est planétaire et la quête d'excellence dont le cru fait preuve a toujours besoin de se nourrir de regards extérieurs. Ce jour-là, en accueillant un tel aréopage de sommeliers d'excellence et en acceptant de se livrer, Château Angelus a prouvé que la liberté de créer pouvait s'appuyer et s'enrichir de contributions extérieures. Et quel plus bel éclairage que le témoignage de cinq sommeliers d'exception ?

« Il faut défendre Bordeaux et transmettre la culture du vin »

Paolo Basso

A CLIMATE OF EXCHANGE AND SPONTANEITY

Before closing the session with a tasting of Angelus white wine – an insider's cuvée not available on the market and reserved for rare occasions – Stéphanie de Boüard-Rivoal announces one last exercise: each sommelier must assemble their own blend, based on the batches tasted.

Each of the five wines is poured blind, and then compared with the house blend, a foreshadowing of the 2023 vintage. Everyone draws on their own sensibilities, personal taste and intuition.

Marc Almert experiments with the actual proportions of Angelus, 60% Merlot and 40% Cabernet Franc, while Nicolas Brossard and Serge Dubs opt for perfect balance with a 50/50 ratio. Impressed by the Cabernets, Fabrice Sommier pushes the slider to 55/45, making his sample more upright and firmer. Last but not least, Paolo Basso creates a utopia, an imaginary wine dominated by 70% Cabernet. "I let myself be guided by taste and discovered here another style of Cabernet Franc. It shows just how pleasant this grape variety can be. In fact, no one even suspected such a high proportion."

"For me, Angelus personifies character, power and elegance. That is what I had in mind when I put together my blend; reconstructing that reality, the intimately intertwined density and finesse," continues Nicolas Brossard.

"I had never done this before, confides Marc Almert, and I was interested to note the differences in nuances depending on the plot, of course, but also on the choice of cooper and container."

“For me, Angelus personifies character, power and elegance”

Nicolas Brossard

As an aside, Paolo Basso praises the de Boüard family's open-mindedness. "They opened their doors to us in a spirit of sharing and a willingness to listen to other voices."

"It is a fascinating exercise," adds Nicolas Brossard, "and one that is very humbling. In the end, we realised that, despite our different cultures and approaches to the business, we were all on the same page."

Serge Dubs, who has known the owners for several decades, appreciates this special moment of sharing: "It was like I was back at school; it was pure bliss. To be able to be frank about our impressions, to let our senses speak for themselves, is very pleasant. After that, we put forward an opinion, a direction, but the final decision rests with Hubert and Stéphanie who are the soul of Angelus."



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL

Fabrice Sommier concurs: "It was a very special moment, a first for me at the château. I can say that it was magical. It is just as I imagined it would be, only better!"

Won over, the sommeliers never forget their role as opinion leaders and the importance of their position. "We must defend Bordeaux and pass on the culture of wine," concludes Paolo Basso. "It is true that learning about this world requires a lot of effort, but we are the ones who pass it on, and we need to get back to the roots of our understanding of wine."

Château Angelus aficionados are found all over the world, but today competition is global and the quest for excellence the cru represents always needs to be nourished by other perspectives. On that day, in welcoming such an assembly of top sommeliers and by agreeing to open up, Château Angelus proved that the freedom to create can be fostered and enriched by outside contributions. And what better way to shed light on it than through the observations of five exceptional sommeliers?

“We must defend Bordeaux and pass on the culture of wine”

Paolo Basso



LES FERMES DE MARIE

Le luxe feutr  cultivé par la famille Sibuet
Discreet luxury, as cultivated by the Sibuet family

Texte
VALENTINE SLED

Photographies
LES FERMES DE MARIE

Voilà une dizaine d'années que Marie et Nicolas Sibuet ont repris l'entreprise familiale, entièrement bâtie par leurs parents, Jocelyne et Jean-Louis. Depuis la création du petit hôtel de charme en 1989 au centre du village alpin de Megève, le groupe Maisons & Hôtels Sibuet s'est développé et compte aujourd'hui six hôtels et une dizaine de restaurants. Marie, qui a donné son nom à l'établissement historique, raconte la genèse de celui-ci.

It has been about ten years since Marie and Nicolas Sibuet took over the family business built entirely by their parents, Jocelyne and Jean-Louis. Since creating a charming boutique hotel in the centre of the Alpine village of Megève, in 1989, the Maisons & Hôtels Sibuet group has grown to include six hotels and nearly twice as many restaurants. Marie, for whom the original establishment is named, spoke with us about how it all began.



LA VUE DEPUIS LA TABLE D'HÔTES L'ALPAGE DES FERMES

AU COMMENCEMENT, UNE FERME D'ALPAGE

« À l'origine, mes grands-parents paternels étaient hôteliers à Megève, à la tête du Fer à Cheval », explique Marie Sibuet. Une passion pour l'hospitalité transmise à Jocelyne et Jean-Louis, qui aspiraient alors à créer leur propre établissement. À 37 ans, Marie raconte la naissance de ce projet, à qui elle a donné son prénom à l'âge de 2 ans. « Le projet était assez fou : il s'agissait de démonter des fermes d'alpage pour les remonter en plein cœur de Megève ». Jocelyne et Jean-Louis, entrepreneurs visionnaires, cultivaient déjà l'ambition de s'adresser à une clientèle en quête d'une offre haut de gamme dans un environnement rural, « un concept complètement novateur à l'époque pour le coin », affirme la jeune femme. Dès le début du projet, Jocelyne, issue de l'univers des cosmétiques, entreprend la création d'un spa et lance peu après sa propre marque de produits de beauté fabriqués à partir de plantes de montagne. Le succès immédiat de cette ligne de cosmétiques respectueuse de l'environnement leur permet de développer le groupe hôtelier, avec le rachat de l'hôtel du Mont-Blanc, puis du Lodge Park à Megève, avant de se tourner vers d'autres horizons, dans le Lubéron, en Provence et sur l'île de Saint-Barthélemy, aux Antilles. « Les Fermes de Marie arborent 5 étoiles depuis la création de cette classification », relate avec fierté la directrice générale de Maisons & Hôtels Sibuet, « tout en conservant cette authenticité qui les caractérise depuis le commencement ».

UN ESPRIT FAMILIAL

« Nous souhaitons avant tout que nos clients se sentent chez eux, comme à la maison, avec un service luxueux qui réside dans le souci du détail », reprend Marie. La famille Sibuet défend une signature, « une aventure d'art de vivre ». Leurs adresses se veulent uniques, des lieux dédiés aux moments de détente en famille, propices à la création de souvenirs avec ses proches. Un luxe « discret » comme aime à le définir Marie, « avec un côté désuet, une patine précieuse qui s'est formée à l'usure du temps ». C'est cette empreinte rassurante que l'on retrouve dans une décoration douillette et élégante digne des chalets de montagne les plus cossus, bâtis en pierre et en bois brut. « L'hôtel est un petit hameau, composé de 70 chambres réparties dans plusieurs chalets principaux, quelques petits chalets indépendants et des chalets privés à louer ». Dans la bâtisse principale, une piscine et le fameux spa créé par Jocelyne Sibuet, qui propose des soins prodigués avec les produits cosmétiques de la marque familiale Pure Altitude. Les enfants trouvent également leur bonheur avec un « Kids Club » aux multiples activités. Un terrain de jeu splendide, été comme hiver.

THERE ONCE WAS A MOUNTAIN PASTURE FARM

"My paternal grandparents were hoteliers in Megève who ran Le Fer à Cheval," recounts Marie Sibuet, co-director of Maisons & Hôtels Sibuet. That passion for hospitality was passed down to their son, Jean-Louis, who with his wife Jocelyne aspired to set up their own establishment. Their daughter Marie, 37, recounts the birth of that project, which was named after her when she was only 2 years old. *"It was quite a mad venture: we dismantled some mountain farms and reassembled them right in the heart of Megève."* Visionary entrepreneurs, Jocelyne and Jean-Louis were already cultivating a dream of catering to a clientele in search of a high-end experience in a rural environment, *"a completely innovative concept at the time for the area,"* Marie notes. Right from the start, Jocelyne, whose background was in cosmetics, set about creating a spa, and soon afterwards she launched *Pure Altitude*, her own brand of beauty products formulated using mountain plants. The immediate success of that environmentally friendly cosmetics line enabled them to expand the group with the purchase of the *Hôtel du Mont-Blanc*, followed by the *Lodge Park* in Megève, before looking to farther horizons, such as the Lubéron in Provence, and Saint-Barthélemy in the West Indies. *"Les Fermes de Marie has had five stars since that classification was created, while also retaining the authenticity that has characterised it since the beginning,"* Marie Sibuet says with pride.



LA PISCINE DU SPA PURE ALTITUDE



LA FAMILLE SIBUET, UNE AVENTURE D'ART DE VIVRE

A FAMILY SPIRIT

"Above all, we wanted our customers to feel at home, with luxurious service based on attention to detail," Marie continues. The Sibuet family stands for a signature: *"an adventure in art de vivre."* Designed to be unique, their addresses are dedicated to relaxing with family and conducive to creating lasting memories with loved ones. Marie Sibuet prefers to describe it as *"discreet" luxury, "with an old-fashioned feel, a precious patina developed over time."* That reassuring impression is reflected in a cosy, elegant decor worthy of the most opulent mountain chalets, in stone and rough-hewn wood. *"The hotel is a little hamlet with 70 rooms spread across several main chalets, a few small independent chalets and private chalets for rent."* The main building houses a swimming pool and the celebrated spa founded by Jocelyne Sibuet, which offers treatments based on the *Pure Altitude* line. Children will also find plenty to do in the Kids Club. A splendid playground, in summer and winter alike.

UNE OFFRE GASTRONOMIQUE PLÉTHORIQUE

Au cœur des Fermes de Marie se nichent deux restaurants savoyards, le premier proposant une cuisine traditionnelle du terroir, saine et généreuse ; le second se présentant comme « une ode à la gastronomie fromagère alpine ». « *Nous n'avons aucunement l'ambition de devenir un restaurant gastronomique, ce n'est pas notre positionnement stratégique* », assure la dirigeante.

Il s'agit bien de préserver l'authenticité avec une cuisine de beaux produits, simple et élégante, celle-là même que l'on a envie de savourer dans ce cadre. « *Il y a des tables étoilées admirables à Megève. Pour notre part, ce n'est pas ce que nous souhaitons proposer* », poursuit Marie. D'autant que les clients de l'hôtel peuvent également profiter des autres restaurants du groupe : la table savoyarde Le Vieux Megève, le restaurant d'altitude Le Relais des Fermes, le Steak House du Lodge Park ou encore Le Relais du Mont-Blanc. « *Nous avons également ouvert il y a quelque temps une épicerie en plein centre de Megève. Les locaux sont ravis de se délecter de nos petits plaisirs faits maison* ». Une offre pléthorique, porteuse de sens et ancrée dans son époque. Les équipes sont sensibilisées à la dimension écologique qui réside au cœur des préoccupations quotidiennes de l'établissement. En cuisine, les chefs œuvrent pour trouver le meilleur des produits locaux : « *Le bon sens impose de se concentrer d'abord sur la manière d'acheter et de transformer* ». Si les maisons tendent vers le « zéro déchet », la famille ne le revendique pas : « *J'essaie d'abord de bien faire avant d'en parler* », affirme Marie avec humilité.

INSUFFLER L'ADN DE LA MAISON

Entre Marie et Nicolas, les tâches sont bien réparties : le frère aîné, 41 ans, assure la partie financière et architecturale, tandis que sa sœur s'occupe de la gestion au quotidien des hôtels du groupe et de la communication. Si les parents ont volontiers passé la main, ils sont consultés de temps à autre par leurs enfants qui tiennent à tout gérer en interne, sans l'intervention de prestataires extérieurs, afin que les clients ressentent ce fameux ADN, la marque de fabrique Sibuet. « *De cette manière, nous sommes au plus près de tout l'opérationnel, et puis c'est passionnant car il faut maîtriser et s'intéresser à tous les sujets* ». Si la bonne entente familiale au sein de la sphère professionnelle reste un challenge au quotidien, elle se révèle être un véritable atout car elle génère une confiance et une bienveillance inégalables.

Le futur des Fermes de Marie, comment l'appréhendent-ils ? « *En ne changeant rien surtout, pour conserver cette même énergie* », répond Marie. Maisons & Hôtels Sibuet n'a pas vocation à se développer davantage, la décision a été actée il y a déjà quelques années. Leur aspiration : garder le groupe à taille humaine et le gérer uniquement grâce aux fonds familiaux. « *Ce que l'on cherche, c'est tout sauf un luxe ostentatoire* ». Finalement, ne serait-ce pas la plus belle définition du luxe ?



A PLETHORA OF GASTRONOMIC OPTIONS

At the heart of Les Fermes de Marie are two Savoyard restaurants, one offering traditional, healthy and generous local fare, the other presenting itself as “an ode to Alpine cheese gastronomy.” “We have no ambition to become a gastronomic restaurant; that is not our strategic positioning,” Marie claims.

Instead, it is all about preserving authenticity with simple, elegant cuisine based on the best available produce, just the thing one hopes to savour in such a setting. “There are some noteworthy Michelin-starred restaurants in Megève. But for our part, that is not what we want to offer,” she continues. Especially as hotel guests may also explore the group's other restaurants: Le Vieux Megève, a Savoyard restaurant; the mountain restaurant Le Relais des Fermes, the Lodge Park Steak House and Le Relais du Mont-Blanc. “Some time ago, we also opened a grocery store in the centre of Megève. Locals are delighted to indulge in our homemade dishes.” A plethora of meaningful, contemporary products that are right in step with the times. The teams, too, are well aware of the ecological aspect which is at the heart of the establishment's day-to-day concerns. In the kitchen, the Chefs make a point of finding the finest local ingredients: “Common sense dictates that we focus first and foremost on the way we buy and prepare food.” While group establishments are working towards zero waste, the family does not make a big deal of it: “I try to get things right before talking about them,” Marie says humbly.

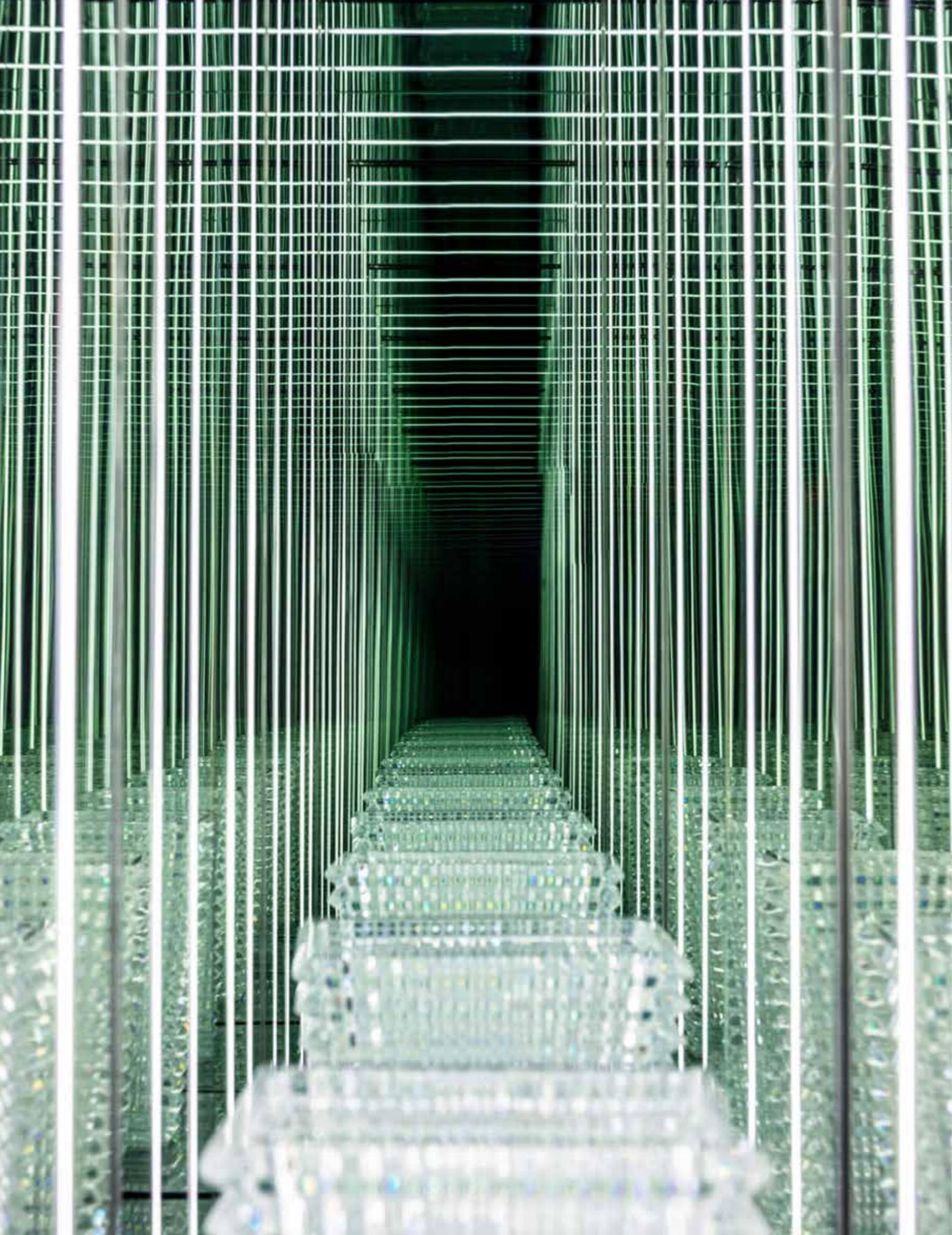
PRESERVING THE HOUSE'S ATMOSPHERE

Between Marie and her elder brother Nicolas, the tasks at hand are well-defined. Nicolas, 41, is in charge of finances and architecture, while his sister tends to the daily operations of the group's hotels and communications. And while their parents may have quite happily handed over the reins, the children still consult with them from time to time. The new generation is keen to manage everything in-house, without the involvement of outside service providers, so that guests can really feel the house's celebrated DNA, the Sibuet hallmark. “This way, we are as closely involved as possible with everything operational, which is exciting because you have to master and take an interest in every subject.” While getting on well with family within the professional sphere can be a daily challenge, the Sibuet family are proving it is a genuine advantage as it generates unrivalled trust and goodwill.

How do they see the future of Les Fermes de Marie? “Above all, in not changing anything and keeping the same energy,” answers Marie. Maisons & Hôtels Sibuet has no intention of expanding further, a decision that was taken several years ago. Their aim: to keep the group on a human scale and manage it solely using the family's resources. “What we are looking for is anything but ostentation,” she says. After all, is not that luxury at its finest?



LE RESTAURANT TRADITIONNEL



BACCARAT

L'année de toutes les lumières

Let there be light



Texte
CAROLINE KNUCKEY

Photographies
BACCARAT

Sculpter la lumière à partir de la terre, l'air, le feu et l'eau, voilà déjà 260 ans que Baccarat y consacre toute son énergie créatrice. L'année 2024 scelle un nouveau chapitre de son histoire. Pleins feux sur cet alchimiste de la joie.

For 260 years, Baccarat has dedicated its energy to sculpting light from earth, air, fire and water. In 2024, the heritage French crystal-maker marks a new chapter in its history. Here, we spotlight the “alchemist of joy.”

« Reconnaître dans sa capacité à créer des univers de joie, de plaisir et de lumière, taillés pour séduire ceux qui marquent leur temps, tel est le souffle qui anime la cristallerie Baccarat depuis ses débuts »

Quelle belle entrée en matière de la part de Maggie Henriquez, la directrice générale de la maison, arrivée en 2022, après presque 15 ans à la tête de la célèbre maison Krug.

Rien de plus vrai si l'on fait un retour en arrière, en 1764, l'année même de la naissance de la cristallerie à Baccarat, petit village de l'Est de la France. Cette audace, on la doit en premier lieu à un collectif d'artisans, résolu, par le souffle, la main et l'œil, à vaincre eux-mêmes les éléments pour en sculpter le cristal le plus pur, jusqu'alors originaire de Bohême – puisque Louis XV en a donné l'autorisation. Le premier à être séduit par « le fini et la beauté » de ce cristal, source de toutes les lumières, sera Louis XVIII.

Dès lors, les commandes royales vont affluer. Une aiguière et un service de verres pour Charles X, un calice d'apparat pour Louis-Philippe, il n'en fallait pas plus pour hisser la manufacture en porte-étendard de l'art de vivre à la française et révéler au monde ses candélabres et lustres éclatants, à l'occasion de la première Exposition universelle de Paris en 1855. « Attirer les grands personnages de l'époque et gagner des prix, tel était le but recherché. Les grands de ce monde ne se sont pas fait prier, précise Maggie Henriquez. Comment rester insensible, ajoute-t-elle, au temple de cristal en hommage au dieu Mercure, orné de ses 78 balustrades, réalisé pour l'Exposition universelle de 1878 ? ». Cette création des plus éblouissantes, miroir d'un immense savoir-faire, a été rénovée en 2016.

Abrité dans les jardins de Can Garí, non loin de Barcelone, le temple de cristal est aujourd'hui la chasse gardée d'un mécène espagnol.

CEUX QUI MARQUENT LEUR TEMPS

Des maharadjas des Indes au tsar Nicolas II, en passant par les sultans du palais turc de Dolmabahçe, Napoléon III, la cour impériale japonaise, les grands personnages de l'Élysée jusqu'à Joséphine Baker, la princesse de Monaco, Marilyn Monroe, Karl Lagerfeld... on ne compte plus les conquêtes du roi du cristal !

« C'était un véritable sujet de conversation chez mes parents au Venezuela, où je suis née. Le fait qu'une marque puisse toucher aussi bien des gens très discrets, très élégants mais aussi des personnages tout à fait extravagants... Cet art de célébrer la vie répond au fond aux mêmes codes que le champagne », glisse Maggie, avouant au passage son faible pour les verres à vin et à champagne de la collection Passion.

Des passionnés se damnant pour des œuvres de collectifs d'artistes choisis par la maison pour incarner les tendances de demain... Dalí, Ettore Sottsass, Philippe Starck – qui signe en 2003 le décor de la Maison Baccarat installée place des États-Unis dans l'ancien hôtel particulier de la vicomtesse Marie-Laure de Noailles, une collaboration qui dure depuis plus de 20 ans –, Jaime Hayon, Marcel Wanders, Virgil Abloh... ils sont toujours plus nombreux à vouloir eux aussi défier la matière, à l'appel de la maison, enrichissant ainsi chacun à leur manière ses innombrables collections.



LA CARAFE ET LES VERRES À VIN DE LA COLLECTION PASSION

UNE MARQUE D'EXPÉRIENCE, RÉSULTAT D'UN COLLECTIF

« Le nouveau visage de Baccarat commence aujourd'hui, en cette année propice à toutes les lumières, s'embrace Maggie Henriquez. Les nouveaux actionnaires, qui ont racheté la maison début 2021, ont beaucoup d'ambition ». Pour celle dont la carrière s'étale sur plus de 40 ans dans le commerce des vins et spiritueux au Venezuela, en Argentine puis en France, le défi à relever gravite autour de deux axes : le collectif et l'expérience.

“Honouring its capacities for creating universes of joy, pleasure and light, crafted to delight those who mark their era, is the inspiration that has driven the crystal-maker Baccarat since its founding”

There could not be a more marvellous introduction than the one offered by Maggie Henriquez, who became CEO of the company in 2022, after nearly 15 years at the helm of the celebrated house of Krug.

And nothing could be truer, if one casts back in time to 1764, the year of Baccarat's birth, in a small village in eastern France. Its audacity can be attributed first and foremost to a collective of artisans determined to use their life's breath, their hands and their eyes to overcome the elements and sculpt the purest crystal – which up until then had come to France from Bohemia – in accordance with a decree granted by King Louis XV. The first to be conquered by the “finish and beauty” of this crystal, the source of all light, would be Louis XVIII.

From that moment, royal commissions poured in. A ewer and a glass service for Charles X, a ceremonial chalice for Louis-Philippe: it took no more for the Manufacture to become the standard-bearer of French art de vivre. The world would discover its dazzling chandeliers and candelabras at the first Universal Exhibition held in Paris in 1855. “Attracting the biggest names of the day and winning prizes was the goal. The great and the good came from around the world in droves,” Henriquez explains. “How could onlookers not be awestruck by the crystal temple in homage to the god Mercury, which was adorned with 78 balustrades and completed for the 1878 Universal Exhibition?” That quintessentially dazzling creation, the reflection of immense expertise, was renovated in 2016. Sheltered in the gardens of Can Garí, near Barcelona, it is now the prized possession of a Spanish patron of the arts.

TASTEMAKERS AND TRENDSETTERS

From the Maharajas of India to Czar Nicholas II, the sultans of Turkey's Dolmabahçe Palace, Napoleon III, the Japanese imperial court, the residents of the Élysée Palace, Josephine Baker, the Princess of Monaco, Marilyn Monroe and Karl Lagerfeld, to name just a few, the king of crystal has conquered countless admirers!

“It was a real topic of conversation with my parents in Venezuela, where I was born. The fact that a brand can appeal to such a discreet, elegant clientele as well as to the most extravagant characters in the world. Ultimately, that art of celebrating life is rooted in the same codes as champagne,” Henriquez notes, admitting to a fondness for the wine and champagne glasses in the Passion collection.

Enthusiasts the world over are passionate about the artists chosen by the House to bring the trends of tomorrow to life. Among them: Dalí, Ettore Sottsass, Philippe Starck – who, in 2023, designed the décor for the House's flagship on the Place des États-Unis in Paris, in the former hôtel particulier of Viscountess Marie-Laure de Noailles, a collaboration that continues to this day –, Jaime Hayon, Marcel Wanders, Virgil Abloh... Myriad others wait at the ready for the House's request to defy matter and enrich its extensive collections in their own way.



LA DORURE À L'OR FIN

A SINGULAR EXPERIENCE, A COLLECTIVE APPROACH

“Baccarat's new look begins today, in a year brimming with light,” exclaims Henriquez. “The new shareholders, who acquired the House in 2021, have high ambitions.” For Henriquez, whose more than 40-year career in the wine and spirits business spans Venezuela, Argentina and then France, the challenge revolves around two axes: teamwork and experience.

« Un grand changement s'est opéré chez les consommateurs, contraints de passer plus de temps chez eux face à la pandémie. Il y a une forte demande pour l'univers qui les entoure. Il faut faire un vrai travail de fond. L'histoire de Baccarat est une histoire extraordinaire, associée à jamais à la célébration et l'art de vivre à la française. Cette "alchimie de la joie", Baccarat l'incarne à merveille ! ». Chercher ses racines, sa raison d'être, pour construire un projet qui pourra s'inscrire dans les 250 ans à venir, avec un vrai travail d'équipe. À commencer par celui orchestré par Frédéric Loeb, consultant en innovation, sur place à Baccarat, pour créer un nouvel espace muséal inauguré tambour battant en octobre 2023, de concert avec l'historienne de la maison et la mairie.

Le lieu, en bordure de la rivière Meurthe, retrace l'histoire de la cristallerie, celle de ses célèbres aficionados – « des histoires dans une histoire » – au milieu de services de table éblouissants, d'une collection de plus de 400 flacons de parfums, appartenant à George Stam, le tout doublé d'un café et d'une boutique.

« Un espace à la hauteur de la maison, dont on doit les créations à un collectif d'artistes soutenus par plus de 50 métiers, tous sur place à Baccarat ». De quoi largement entretenir le rêve. Un rêve que Maggie Henriquez veut prolonger avec des expositions privées, et pourquoi pas, une résidence d'artistes, une « Villa Baccarat ».

L'intrépide PDG veut multiplier les « expériences », s'appuyant sur l'aura incontestable qu'a eue à l'international l'ouverture de l'Hôtel Baccarat à New York en 2018, pétri de l'ADN du cristallier français.

Le Cristal Room Hong Kong, inauguré en novembre 2023 et signé des décorateurs Gilles & Boissier, s'inscrit dans cette veine. Couronné du « Best Design Awards », il fait déjà partie des « 100 Top Tables 2024 ». Sa cheffe, Anne-Sophie Pic, a gagné en quelques mois une première étoile. « Avec ce savoir-faire que le monde entier nous envie, moteur essentiel de cette énergie créatrice qui fait de Baccarat l'alchimiste de la joie ! ». Et pourquoi pas d'autres univers de joie dans d'autres matières que le cristal ? Maggie Henriquez ne s'interdit rien. Avec pour guide spirituel, le petit octogone rouge, introduit en 1997 par l'ancienne directrice générale Anne-Claire Taittinger.



LE VERRE DE LA COLLECTION HARCOURT 1841



MAGGIE HENRIQUEZ ET ALAIN DUCASSE

L'ART ET LE GOÛT

Réinventer la Maison Baccarat Paris 16^{ème} avec Alain Ducasse autour de l'art et de l'artisanat, voilà ce dont Maggie Henriquez avait rêvé. C'est désormais chose faite. Depuis septembre 2024, œuvres contemporaines et cuisine visionnaire se croisent et s'entremêlent, de midi à minuit. Cet « univers de création, de re-création et de récréation » voulu par l'empereur de la gastronomie française signe le nouveau temps Baccarat. Deux restaurants, l'un au premier étage, l'autre dans le jardin, chacun couplé à un bar, la boutique, la salle de bal... tous les espaces ont été entièrement revus. Le point d'orgue ? La collection anniversaire des 260 ans de la maison. Maggie Henriquez veut en faire une « Maison des artistes ». Marie-Laure de Noailles, l'ancienne propriétaire de l'hôtel particulier, n'était-elle pas un grand mécène ?

"There has been a major shift among consumers, who were forced to spend more time at home during the pandemic. There is a strong demand for enhancing one's surroundings. We need to do some real groundwork. Baccarat has an extraordinary history, one that is inextricably associated with celebration and the French art de vivre. There is an 'alchemy of joy' and Baccarat embodies that perfectly!" Exploring its roots, its raison d'être, and building a project to last for the next 250 years, with genuine teamwork, is top priority. An example is the one orchestrated onsite at Baccarat by innovation consultant Frédéric Loeb: a new museum space inaugurated in October 2023, in concertation with the house historian and the local town hall.

Perched on the banks of the Meurthe River, the museum recounts the crystal-maker's history and showcases some of its famous aficionados – "stories within the story" – amid dazzling dinner services and more than 400 perfume bottles from the collection of George Stam, plus a café and a boutique.

"A space worthy of the House, whose creations are the work of an artists' collective spanning more than 50 specialised trades, all found onsite at Baccarat." In other words, largely enough to keep the dream vibrant. It is a dream that Maggie Henriquez hopes to expand via private exhibitions and even an artists' residence, a "Villa Baccarat". The intrepid CEO wants to multiply brand "experiences" building on the considerable international aura generated by the 2018 opening in New York of the Baccarat Hotel, a place steeped in the French crystal-maker's DNA.

The Cristal Room Hong Kong, designed by the interior decorators Gilles & Boissier and inaugurated in 2023, continues in that vein. Crowned "Best Design Awards", it already figures among the "100 Top Tables 2024". Its Chef, Anne-Sophie Pic, won the restaurant's first Michelin star within just a few months. "Drawing on the savoir-faire that the whole world envies, that essential driving force of creative energy that makes Baccarat the alchemist of joy!"

So why not expand to other universes of joy, in materials other than crystal? Henriquez embraces a world of possibilities. Her spiritual guide: a sovereign little red octagon, introduced by former Director Anne-Claire Taittinger in 1997.

A TASTE FOR ART

Maggie Henriquez had a dream of reinventing Baccarat Paris (16th arrondissement) in partnership with Chef Alain Ducasse and a focus on art and craftsmanship. Now, that dream has become a reality. As of September 2024, contemporary art and visionary cuisine intersect and intertwine there from noon to midnight. Led by the emperor of French gastronomy, this "universe of creation, re-creation and recreation" marks a new era for Baccarat. Two restaurants – one on the upper floor, the other in the garden – are each coupled with a bar, plus the boutique and the ballroom. Every space has been completely revamped. The highlight? Baccarat's 260th anniversary collection. Soon, Henriquez hopes to transform the place into a "House of Artists". After all, Marie-Laure de Noailles – the mansion's previous owner – was a celebrated patron of the arts.



Entretien croisé

ENTRE TERRE ET MER

Between land and sea

Texte
ALICE COUTANCEAU

Photographies
ALAIN BENOÎT - DEEPIX STUDIO
MAUD FONTENOY FOUNDATION

Elles consacrent leur vie à leur passion, par amour de leur métier mais surtout par conviction. Entretien croisé entre Maud Fontenoy, navigatrice et Présidente de la Maud Fontenoy Foundation, et Stéphanie de Boüard-Rivoal, Présidente d'Angelus.

They have dedicated their life to their passion, for the love of their respective professions but above all by conviction. Here, a cross-interview between Maud Fontenoy, the trans-ocean sailor and President of the Maud Fontenoy Foundation, and Stéphanie de Boüard-Rivoal, Chairwoman of Angelus.

LA MER POUR L'UNE, LA TERRE POUR L'AUTRE : VOUS EXPLIQUEZ SOUVENT, TOUTES LES DEUX, ENTREtenir UN LIEN « CHARNEL » AVEC VOS ENVIRONNEMENTS RESPECTIFS. COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS CE SENTIMENT ?

MAUD FONTENOY : Tout simplement car j'ai été bercée par l'océan ! J'avais à peine sept jours lorsque je suis partie en mer pour la première fois. Grandir sur un bateau et ainsi, passer plus de temps sur les océans du globe que sur la terre ferme, a créé en moi un attachement charnel, presque fraternel pour ce milieu. J'en connais toutes les facettes : la mer très maternelle de mon enfance dans les îles, mais aussi la mer virile et agressive de mes tours du monde. Je ne pourrais pas me passer d'elle, c'est d'ailleurs pour cela que j'ai choisi d'habiter à Nice. C'est comme si j'avais du sel de mer qui coulait dans mes veines.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Je crois que chacun d'entre nous est une composante de son environnement, et la sensibilité que nous développons face à cet environnement auquel nous appartenons peut donner à celui-ci une dimension particulièrement forte. La métaphore charnelle exprime le degré de sensibilité élevé qui me lie au biotope dont j'estime être un élément.



STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL

CETTE TRANSMISSION FAMILIALE, JUSTEMENT, FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE VOS VIES DE FEMMES. EN TANT QUE MÈRES, COMMENT SENSIBILISEZ-VOUS VOS ENFANTS À LA FRAGILITÉ DE NOTRE SYSTÈME ÉCOLOGIQUE ? ÉTAIT-CE UNE NOTION PRÉDOMINANTE AU SEIN DE VOTRE FAMILLE LORSQUE VOUS ÉTIEZ ENFANT ?

MAUD FONTENOY : J'éduque naturellement mes enfants dans ce respect de l'environnement et du grand bleu. Ils prennent énormément de plaisir à découvrir de nouvelles espèces ou à apprendre les bienfaits de la mer grâce au biomimétisme par exemple. Je me suis d'ailleurs inspirée de leur curiosité pour écrire « Les super pouvoirs des animaux marins » (Les Éditions Nathan, 2023). Et puis, ils ont traversé l'Atlantique sur mon bateau à voile donc ils ont tous vécu au moins une expérience de grosse navigation. Mon enfance a été construite sur ces mêmes valeurs, forcément. Lorsque vous habitez sur un bateau avec un père qui pratique la pêche sous-marine pour vous nourrir, vous vivez vraiment en symbiose avec la nature et vous ne pouvez pas faire autrement que de penser à sa préservation.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Pour ma part, je m'efforce de sensibiliser mes enfants à la chance qu'ils ont d'évoluer dans un environnement aussi merveilleux, et les incite à prendre le temps de s'attarder à contempler la beauté de la nature qui nous environne et à laquelle nous devons tant. Je ne veux pas verser dans le pessimisme et les effrayer en les exposant à des théories catastrophistes. L'heure est grave, c'est entendu. Mais je leur enseigne qu'il ne faut jamais céder à la fatalité. Il faut espérer et agir, avec modestie et lucidité. La force d'un mouvement collectif peut être immense, mais elle germe toujours à l'ombre d'une conscience personnelle.

IT IS THE SEA FOR ONE; LAND FOR THE OTHER, YET YOU BOTH OFTEN REFER TO A "SENSUAL" CONNECTION WITH YOUR RESPECTIVE SURROUNDINGS. CAN YOU PLEASE DESCRIBE THAT FEELING?

MAUD FONTENOY: For me, it is quite simply because I was cradled by the ocean! I was barely a week old when I went out to sea for the first time. Growing up on a boat, and thus spending more time on the world's oceans than on dry land, created within me a sensual, almost fraternal attachment to that environment. I know all its facets: the very maternal sea of my childhood in the islands, but also the virile and aggressive sea of my round-the-globe expeditions. I could not live without it, which is why I chose to be based in Nice. It is almost as if I had sea salt running through my veins.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: I believe that we are all components of our environment, and the sensitivity we develop towards the environment we belong to can give it a particularly powerful dimension. The sensual metaphor expresses the high degree of sensitivity that connects me to the biotope which I myself am a part of.

FAMILY TRADITION FORMS AN INTEGRAL PART OF YOUR LIVES. AS MOTHERS, HOW DO YOU ENSURE YOUR CHILDREN'S AWARENESS OF THE FRAGILITY OF OUR ECOLOGICAL SYSTEM? WAS THAT A DOMINANT NOTION IN YOUR FAMILIES WHEN YOU WERE YOUNG?

MAUD FONTENOY: I very naturally educate my children to respect the environment and the Big Blue. They really love discovering new species or learning about the benefits of the sea through biomimicry, for example. In fact, I drew inspiration from their curiosity when I wrote "*Les super pouvoirs des animaux marins*" (published in French, in 2023, by Les Éditions Nathan). Moreover, they have crossed the Atlantic on my sailboat, so they have had at least one major sailing experience. My childhood was built on those same values, of course. When you live on a boat and your father fishes to feed the family, you really live in symbiosis with nature, and you cannot help but think about preserving it.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: For my part, I try to make my children aware of how lucky they are to live in such a wonderful environment, and I encourage them to take time to contemplate the beauty of the natural world around us, to which we owe so much. I do not want to be pessimistic and frighten them by exposing them to catastrophist theories. These are serious times, of course. But I teach them that we must never give up. We must hope and act, with modesty and lucidity. The strength of a collective movement can be immense, but it always germinates in the shadow of personal conscience.

STÉPHANIE, VOUS REPRÉSENTEZ LA HUITIÈME GÉNÉRATION DE LA FAMILLE DE BOÛARD DE LAFOREST À LA TÊTE D'ANGELUS. MAUD, VOUS AVEZ ÉTÉ ÉLEVÉE SUR LE VOILIER DE VOS PARENTS. DE FORMIDABLES TERRAINS DE JEUX POUR DES PETITES FILLES, DONT VOUS AVEZ FAIT AUJOURD'HUI DE VÉRITABLES ENGAGEMENTS. POUVIEZ-VOUS ENVISAGER UNE AUTRE VIE QUE LA VÔTRE ?

MAUD FONTENOY : J'ai choisi chaque aspect de ma vie et j'essaie de ne jamais avoir à subir mais plutôt d'agir. Alors oui, parfois, il faut « tirer des bords », nager à contre-courant ou tout simplement prendre davantage de temps... Mais essuyer des tempêtes et adapter sa voilure aux enjeux, cela est vrai pour tout le monde. Ce n'est pas pour cela que je changerais un iota de mes choix professionnels ou personnels : je ne me vois pas être autre chose qu'une « Mérienne ».

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Bien sûr, mais pour être honnête, je n'en changerais pour rien au monde. J'imagine qu'une enfance dans un cadre différent m'aurait offert d'autres perspectives, et je pense que j'aurais pu m'épanouir dans beaucoup d'autres contextes, mais il se trouve que j'ai grandi en étant subjuguée par la beauté et la résonance du cadre qui était le mien. Le temps a renforcé le sentiment de gratitude et de passion que j'éprouve depuis ma plus tendre enfance à l'idée d'avoir eu la chance d'évoluer dans un environnement qui ne cesse de m'émerveiller et de m'inspirer.

STÉPHANIE, YOU REPRESENT THE EIGHTH GENERATION OF THE DE BOÛARD DE LAFOREST FAMILY TO RUN ANGELUS. MAUD, YOU WERE RAISED ON YOUR PARENTS' SAILBOAT. FROM WONDERFUL PLAYGROUNDS, YOU HAVE TURNED THOSE INTO REAL COMMITMENTS. COULD YOU HAVE IMAGINED LIVING YOUR LIFE ANY OTHER WAY?

MAUD FONTENOY: I have chosen every aspect of my life, and I try never to have to endure, but rather to act. So yes, sometimes you have to tack, swim against the current or simply take more time... But weathering storms and adjusting your sail to meet challenges hold true for everyone. That said, I would not change one iota of my professional or personal choices: I do not see myself as anything other than a "sea creature".

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: Of course I can imagine other paths, but to be honest, I would not change mine for the world. I suppose that a childhood spent in another setting would have offered me different perspectives, and I think I could have flourished in many other contexts but, as it happens, I grew up transfixed by the beauty and resonance of my surroundings. Time only strengthened the sense of gratitude and passion I have felt since I was a little girl, for having had the good luck to live in an environment that never ceases to move and inspire me.



MAUD FONTENOY

COMMENT CONJUGUER CETTE PLEINE CONSCIENCE DU DÉFI ÉCOLOGIQUE, L'URGENCE D'AGIR ET L'INQUIÉTUDE QUANT À L'AVENIR DE LA PLANÈTE AVEC L'OPTIMISME ET L'ENVIE D'ÊTRE TOUJOURS MEILLEURE QUI VOUS ANIMENT AU QUOTIDIEN ?

MAUD FONTENOY : Pour avoir traversé les 40^{ème} Rugissants et les 50^{ème} Hurlants, je sais par expérience que le fait de se sentir petit risque de complètement bloquer notre volonté d'agir. Dire que tout va mal et que l'on va droit dans le mur ne poussera personne à se mobiliser. Je crois au contraire à l'efficacité d'un message optimiste pour y parvenir. Dans ma série documentaire « Bleu, un océan de solutions », je pars à la rencontre de personnes heureuses de consacrer leur vie à la sauvegarde de l'océan. C'est fascinant de voir cette énergie qui émane d'eux, leur enthousiasme donne des raisons de continuer le combat !

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Je pense qu'il faut être simplement cohérent et en harmonie avec ses convictions. Le défi écologique n'est jamais qu'un avatar du défi permanent qui accompagne notre espèce depuis la nuit des temps : celui de s'adapter aux défis et aux contraintes inhérents à chaque époque et à chaque civilisation.



« À Angelus, nous avons le souci permanent de préserver cet environnement unique au sein duquel nous vivons avec notamment la création de La Ferme 1544 »

Stéphanie de Boüard-Rivoal

LE RESPECT DE LA BIODIVERSITÉ DANS NOS OCÉANS ET SUR NOS TERRES IMPACTE DIRECTEMENT LA CHAÎNE ALIMENTAIRE. COMMENT AVEZ-VOUS INTÉGRÉ CETTE NOTION DE MANIÈRE CONCRÈTE DANS VOTRE QUOTIDIEN, POUR MIEUX SE NOURRIR ET PRÉSERVER LES PLAISIRS DE LA TABLE ?

MAUD FONTENOY : Je suis passionnée de cuisine et admirative du travail des grands chefs : le souci de l'excellence, la façon dont ils valorisent les produits, le souci de ne pas gaspiller, l'objectif de transmission, la prise en compte de la localité et de la saisonnalité... les grands chefs font de la Haute Couture et tout cela nous enseigne beaucoup. Au quotidien, je pense que nous devons faire attention à acheter un poisson pêché ou élevé durablement. Il faut également éviter les poissons de fin de chaîne alimentaire comme les espadons, les marlins ou les thons rouges, gorgés de métaux lourds. Malheureusement, la pollution est omniprésente dans nos océans, les particules de plastique sont complètement intégrées à la chaîne alimentaire, dans le gras des poissons par exemple. Nous ingérons l'équivalent d'une carte bleue par semaine, soit 5 grammes de plastique, c'est complètement fou ! D'où l'importance de réfléchir à notre lien avec la protéine animale, d'en consommer moins et mieux, et de privilégier les protéines végétales.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Là encore, simplement, en multipliant les petits gestes du quotidien pour développer une conscience qui s'apparente plus à du bon sens qu'à une forme de militantisme. L'écologie et l'environnement sont des choses trop sérieuses pour qu'on en fasse les otages de jeux idéologiques, politiques ou financiers. À Angelus, nous avons le souci permanent de préserver cet environnement unique au sein duquel nous vivons avec notamment la création de La Ferme 1544. Destinée à alimenter nos restaurants, elle permet de pousser une dynamique déjà à l'œuvre depuis quelques années : celle de la symbiose entre les hommes, les animaux et la nature, dont le fragile équilibre peut fonctionner à la manière d'un cercle vertueux au sein duquel chaque composante bénéficie durablement aux autres.

HOW DO YOU COMBINE COMPLETE AWARENESS OF OUR ENVIRONMENTAL CHALLENGE – THE URGENCY OF TAKING ACTION AND CONCERN FOR PLANET'S FUTURE – WITH THE OPTIMISM AND DAILY DRIVE TO ALWAYS DO BETTER?

MAUD FONTENOY: Having crossed through the Roaring Forties and the Furious Fifties [latitudes], I know from experience that feeling small can completely stymie our will to act. Saying that everything is going badly and that we are headed straight for a wall will not mobilize anyone. To the contrary, I believe in the effectiveness of an optimistic message. In my documentary series "Bleu, un océan de solutions", I set out to meet people who very happily dedicate their lives to saving the ocean. It is fascinating to see all the energy they emanate, and their enthusiasm gives us a reason to keep up the fight!

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: I think you simply have to be consistent and in harmony with your convictions. The ecological challenge is always an avatar for the permanent challenge that has accompanied our species since the dawn of time: that of adapting to the obstacles and constraints inherent in each era and every civilization.

“At Angelus, we are constantly focused on preserving the unique environment we live in, notably with the creation of La Ferme 1544”

Stéphanie de Boüard-Rivoal

RESPECTING BIODIVERSITY IN OUR OCEANS AND ON OUR LAND HAS A DIRECT IMPACT ON THE FOOD CHAIN. HOW HAVE YOU INTEGRATED THAT NOTION INTO YOUR EVERYDAY LIFE, TO EAT BETTER AND TO PRESERVE THE PLEASURES OF THE TABLE?

MAUD FONTENOY: I am passionate about cooking and I admire the work done by the great Chefs: their concern for excellence, the way they enhance the value of their products, the care they take not to waste, the aim of passing on knowledge, the way they consider locality and seasonality. The great Chefs are creating *Haute Couture* and we can learn a lot from everything they do. On a day-to-day basis, I think we have a duty to be careful to buy fish that has been caught or raised sustainably. We should also avoid fish at the top of the food chain, such as swordfish, marlin or bluefin tuna, which are bursting with heavy metals. Unfortunately, pollution is omnipresent in our oceans, and plastic particles are completely integrated into the food chain, in fish fat for example. We ingest the equivalent of one credit card a week, or 5 grams of plastic – it is completely insane! Hence the importance of reflecting on our relationship with animal protein, consuming less and better, and opting for plant-based proteins.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: Once again, for me, it is simply by taking small everyday steps to raise awareness, and that is more akin to common sense than a form of militancy. Matters of ecology and the environment are too serious to be held hostage by ideological, political or financial manoeuvres. At Angelus, we are constantly focused on preserving the unique environment we live in, notably with the creation of La Ferme 1544. Conceived to supply our restaurants, it is also a means of furthering a dynamic approach that had already been underway for a number of years: supporting the symbiotic relationship between people, animals and nature, whose fragile balance can function like a virtuous circle, in which each component benefits the others over the long term.



« Traverser l'océan à la rame nécessite de se frayer un chemin avec humilité, pour essayer de se faire accepter par cet élément difficile »

Maud Fontenoy

MAUD, VOUS DITES SOUVENT QUE L'HOMME PEUT RÉALISER DES RÊVES PLUS GRANDS QUE LUI. ET VOUS L'AVEZ NOTAMMENT PROUVÉ LORS DE LA TRAVERSÉE DE L'ATLANTIQUE NORD À LA RAME QUE VOUS AVEZ EFFECTUÉE SEULE, IL Y A 20 ANS. STÉPHANIE, VOUS RAPPELEZ FRÉQUEMMENT QUE LE TRAVAIL DU VITICULTEUR EST D'ABORD SOUMIS AUX LOIS DE LA NATURE, ET CHAQUE MILLÉSIME EST UN NOUVEAU DÉFI. PERSÉVÉRANCE, PATIENCE ET HUMILITÉ... LA RECETTE DU SUCCÈS ?

MAUD FONTENOY : Traverser l'océan à la rame nécessite de se frayer un chemin avec humilité, pour essayer de se faire accepter par cet élément difficile. Cela nous rappelle notre place : la planète continuera à vivre avec ou sans l'humanité, elle l'a déjà démontré lors des grands changements climatiques. La difficulté est de savoir comment vivre en adéquation avec cette nature sans la perturber. Et c'est ce que j'ai essayé de prouver lors de mes aventures. Pour autant, je valorise l'Homme dans sa capacité à ne jamais abandonner, à cultiver ce goût de l'effort que j'essaye de transmettre à mes enfants. Pour être digne de la Terre et laisser une trace aux générations futures. Chaque soir, lorsque je me couchais après avoir ramé huit ou dix heures par jour malgré les chavirages, je me disais : « je ne sais pas où je serai demain, mais ce soir, je sais que j'ai donné le meilleur de moi-même et que je me suis dépassée ». Les océans les plus grands se traversent coup de rame après coup de rame, petit bout par petit bout, et même avec le plus petit des bateaux.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : J'aimerais qu'il existe une recette garantissant le succès. L'idée est séduisante et la vie ne s'en trouverait sans doute que plus agréable. La réalité, à mon sens, est que le succès est d'une part très aléatoire, et qu'il est d'autre part presque toujours la conjonction de qualités propres – de la rigueur, une capacité de travail importante, une vision, la force de caractère, la persévérance – et d'une part de chance – de la naissance, de rencontres, de l'adéquation entre une idée et un contexte qui lui permette d'éclore et de prospérer ou beaucoup d'autres choses tenant au hasard plus qu'à la volonté ou à l'opiniâtreté. Il me paraît en revanche absolument évident que cultiver certaines qualités ne peut en aucun cas nuire au succès. Et les trois qualités que vous citez en font indubitablement partie.

EN TANT QUE FEMMES DE TEMPÉRAMENT, QUELS SONT VOS PROCHAINS GRANDS DÉFIS ?

MAUD FONTENOY : Élever un cinquième enfant à 46 ans ! Ce défi personnel, j'ai vraiment voulu le relever et cela n'a pas été évident. Néanmoins, c'est un projet qui me porte depuis plusieurs années et je suis vraiment très heureuse d'avoir mis au monde ma petite Eléa. Par ailleurs, ma fondation travaille actuellement sur la relance des classes de mer en France à destination des Réseaux d'Éducation Prioritaire (REP) qui permettront à près de 3 millions d'enfants qui n'ont jamais vu la mer de partir à sa découverte. Enfin, je fonde de grands espoirs sur 2025 qui sera l'année de la mer, selon la volonté du Président de la République. La France accueillera pour la première fois la Conférence des Nations Unies sur l'Océan, à Nice. L'occasion, je l'espère, de sensibiliser le public, afin de faire en sorte que la mer ne soit pas réduite, comme l'a dit Éric Tabarly, à « ce que les Français ont dans le dos quand ils sont sur la plage ».

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Je ne crois pas que le genre prédispose à l'acquisition de telle ou telle qualité, fût-elle fondamentale. Mon principal défi sera je pense de continuer à concilier les impératifs familiaux, notamment l'éducation de mes trois petits garçons, et professionnels, puisqu'il ne me paraît pas concevable de sacrifier l'un à l'autre.



“Rowing across the ocean demands making your way with humility, to try to be accepted by that difficult element”

Maud Fontenoy

MAUD, YOU OFTEN SAY THAT HUMANKIND CAN REALISE DREAMS MUCH LARGER THAN ONESELF, AND YOU PROVED THAT, 20 YEARS AGO, WHEN YOU ROWED SOLO ACROSS THE NORTH ATLANTIC. STÉPHANIE, YOU OFTEN SAY THAT A WINEGROWER'S WORK IS FIRST AND FOREMOST SUBJECT TO THE LAWS OF NATURE AND EACH VINTAGE IS A NEW CHALLENGE. ARE PERSÉVÉRANCE, PATIENCE AND HUMILITY THE REAL RECIPE FOR SUCCESS?

MAUD FONTENOY: Rowing across the ocean demands making your way with humility, to try to be accepted by that difficult element. It reminds us of humanity's place in the world: the planet will continue to live with or without us, as it already has done in times of major climate change through the ages. The hard part is understanding how to live in harmony with nature, without disturbing it. And that is what I have tried to prove with my adventures. I value mankind's ability to never give up, to cultivate a taste for hard work, which I try to pass on to my children. To be worthy of the Earth and leave a mark for future generations. Every night, after rowing eight or ten hours a day despite capsizing, when I went to bed, I said to myself: 'I do not know where I will be tomorrow, but tonight, I know that I have given the best I have and that I surpassed myself.' The greatest oceans can be crossed rowing stroke by rowing stroke, bit by bit, and even with the smallest of boats.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: I wish there were a recipe for success. It is an appealing idea and life would no doubt be all the more enjoyable for it. The reality, as I see it, is that success is highly unpredictable on one hand, and that it is almost always a combination of personal qualities – rigour, hard work, vision, strength of character, perseverance – and a certain amount of luck – birth, encounters, the right fit between an idea and a context that allows it to blossom and prosper – or many other things that have more to do with chance than with will or perseverance. On the other hand, it seems absolutely clear to me that cultivating certain qualities is in no way detrimental to success. And those three qualities you mentioned are definitely among them.

AS WOMEN OF CHARACTER, WHAT ARE YOUR NEXT BIG CHALLENGES?

MAUD FONTENOY: Raising a fifth child at the age of 46! It is a personal challenge that I really wanted to take on, and it was not easy. Nevertheless, it is something I hoped for for several years and I am really overjoyed to have brought my little Eléa into the world. In addition, my foundation is currently working on relaunching sea classes in France for Priority Education Zones, which will enable nearly 3 million children who have never seen the sea to discover it. Lastly, I have high hopes for 2025, which will be the Year of the Sea, in accordance with the wishes of the President of France. For the first time, France will be hosting the United Nations Ocean Conference, in Nice. I hope that it will be an opportunity to raise public awareness, so that the sea is not – as the late yachtsman Éric Tabarly once observed – relegated to 'what the French turn their backs to when they are on the beach.'

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL: I do not believe that gender predisposes the acquisition of any quality, however fundamental it may be. My main challenge, I think, will be to continue to reconcile family imperatives, notably raising my three little boys, and professional ones, since it is inconceivable to me to sacrifice one for the other.





Château Angelus 1959 & 2009
par Raimonds Tomsons

UN DEMI-SIÈCLE NOUS CONTEMPLER

Looking back on half a century

Texte
ALICIA DOREY

Photographies
ANNE LANTA

Parfait mélange de subtilité et de professionnalisme, c'est avec un naturel confondant que Raimonds Tomsons a obtenu la distinction suprême du monde des sommeliers en février 2023. Ce matin-là, c'est aux côtés de Stéphanie de Boüard-Rivoal et d'Hubert de Boüard de Laforest qu'il dégusta les millésimes 1959 et 2009.

With a perfect blend of subtlety and professionalism, not to mention confounding naturalness, Raimonds Tomsons achieved the supreme distinction of Best Sommelier in the World in February 2023.

That morning, alongside Stéphanie de Boüard-Rivoal and Hubert de Boüard de Laforest, he tasted the 1959 and 2009 vintages.

Digne représentant de la Lettonie pour cette édition, il officie aujourd'hui en tant que directeur de la sommellerie au Barents Wine Collectors de Riga. Arrivé troisième lors du concours de Meilleur Sommelier du Monde 2019, sacré Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique en 2017, il a gravi un à un les échelons jusqu'à obtenir le Graal et incarne aujourd'hui la quintessence d'une sommellerie ancrée dans son époque. Ouvert à l'intégralité des vignobles du monde, la France n'en reste pas moins pour lui une « Terre Sainte » du vin, dont les plus grands classiques n'ont de cesse de l'impressionner.

Château Angelus 2009

par Raimonds Tomsons

2009 est connu pour avoir été un millésime généreux, charmeur, propice à l'obtention d'une parfaite maturation des baies, autant de caractéristiques que l'on retrouve ici. Après presque 15 ans, on peut en mesurer toute l'évolution, mais le vin exprime encore toute sa jeunesse, avec une robe éclatante, couleur rubis, un nez aux opulents arômes de prunes noires, de cerises et de cassis, où s'enroulent également le clou de girofle et la cannelle, un boisé délicat, qui s'ouvre ensuite sur le poivre, la réglisse et le café torréfié, gagnant progressivement en complexité. En bouche, un volume certain, des tannins crémeux contrebalancés par une belle acidité, une rondeur de cerises mûres, des notes de menthe séchée et d'eucalyptus, évoluant vers une finale longue et persistante. Un grand vin de garde, assurément.

En coulisses

avec Stéphanie de Boüard-Rivoal

Le parallèle entre 1959 et 2009 s'est révélé très amusant, avec un côté plus baroque que son aîné pour ce dernier, une exubérance solaire, au diapason d'un millésime très ensoleillé. Sans surmaturité aucune, il nous a séduits par sa profondeur, son intensité, son côté très enveloppant, tout en conservant cette élégance et cet indicible éclat. Il s'agit d'un millésime qui aura été prêt à boire très tôt, ce qui prouve non seulement qu'il n'y a aucune règle en la matière, mais également qu'Angelus peut être dégusté dans sa prime jeunesse tout en conservant un important potentiel de garde. J'ai souhaité amorcer en 2016 une légère évolution stylistique des vins de Château Angelus afin de passer sur une très haute définition, en optimisant l'intégration du bois et apporter une grande pureté aromatique.

2009

Cette année-là

Milestones

20 janvier **January 20**
Cérémonie d'investiture de Barack Obama, qui reçoit également cette année-là le prix Nobel de la paix.
Barack Obama is sworn in as President of the United States. He also received that year's Nobel Peace Prize.

5 juillet **July 5**
Le constructeur automobile General Motors fait faillite.
Bankruptcy proceedings for the carmaker General Motors are confirmed.

22 juillet **July 22**
6^{ème} éclipse solaire totale, la plus longue du XXI^{ème} siècle.
6th total solar eclipse of the 21st century, the longest thus far.

16 août **August 16**
Usain Bolt bat le record du monde du 100 mètres en 9 secondes 58. Depuis, personne n'a réussi à faire mieux.
Usain Bolt sets the 100-metre world record in 9.58 seconds. It remains unbroken.

1^{er} décembre **December 1**
Le traité de Lisbonne entre en vigueur dans l'Union Européenne après avoir été ratifié par l'ensemble des 27 états membres.
The Treaty of Lisbon enters into effect in the European Union, having been ratified by all 27 member states.



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL ET RAIMONDS TOMSONS

A worthy representative of Latvia for this edition, Raimonds Tomsons currently serves as wine director at Barents Wine Collectors in Riga. In 2019, he placed third at the World's Best Sommelier competition; two years prior, in 2017, he had been crowned Best Sommelier in Europe and Africa. Rung by rung, he climbed the ladder to reach the Holy Grail: today, he embodies the quintessence of sommellerie that is rooted in its time. Though he embraces all vineyards around the world, for him France nevertheless remains a "holy land" for wine as home to the great classics of which he is forever in awe.

Château Angelus 2009

by Raimonds Tomsons

2009 is renowned as a generous, charming vintage, propitious for its perfect ripening of berries, all characteristics we find here. After nearly 15 years, one can measure the wine's full evolution, yet it still expresses its youthfulness, with a dazzling ruby robe, a nose with opulent aromas of black plums, cherries and blackcurrants, cloves and cinnamon, and a delicate woodiness, which then opens up to pepper, liquorice and roasted coffee, progressively becoming more complex. On the palate, there is a certain volume, with creamy tannins counterbalanced by a delicate acidity, the roundness of ripe cherries, and notes of dried mint and eucalyptus, progressing towards a long, persistent finish. A great wine for keeping.

Behind the scenes

with Stéphanie de Boüard-Rivoal

The parallel between 1959 and 2009 proved highly amusing, with the later year being more baroque than its predecessor, and with a radiant exuberance in keeping with a very sunny vintage. Devoid of over-ripeness, it charmed with its depth, intensity and enveloping character, while also retaining its elegance and unmistakable brilliance. This vintage was ready to drink early on, proving not only that there are no rules on the subject, but also that Angelus can be enjoyed very young while also retaining excellent ageing potential. In 2016, I wanted to initiate a slight stylistic evolution at Château Angelus in order to move towards a very high definition, by optimising the integration of wood and giving our wines great aromatic purity.



RAIMONDS TOMSONS DÉGUSTANT LES MILLÉSIMES 1959 ET 2009 DE CHÂTEAU ANGELUS

Château Angelus 1959

par Raimonds Tomsons

Quel vin fabuleux !

1959 est un millésime qui vous offre un voyage dans le temps, bien qu'à l'aveugle, il apparaisse beaucoup plus jeune qu'il ne l'est en réalité.

La robe est toujours brillante, avec un bel éclat, un nez plutôt timide de prime abord, qui se déploie sur des arômes suaves de fruits secs, de feuilles de tabac, évoquant un livre ancien sur les étagères d'une bibliothèque, que l'on feuillette avec un cigare... Viennent ensuite le cassis, la prune et la cerise, mais aussi l'orange sanguine et le balsamique, ainsi que des fruits plus doux. Il s'agit selon moi d'un vin à ne pas boire trop froid, afin qu'il puisse révéler toute sa complexité. Il est somptueux d'équilibre, de vitalité, de fraîcheur, avec une harmonie parfaite de chacun des éléments. Ce 1959 me fait penser à un parfum, qui continue d'être saisissant une fois le verre vide... Un vin extraordinairement méditatif.

En coulisses

avec Stéphanie de Boüard-Rivoal
et Hubert de Boüard de Laforest

« C'est toujours une grande émotion de déguster un vin réalisé par mon grand-père, admet Stéphanie de Boüard-Rivoal. Celui-ci est issu d'un millésime caractérisé par un été chaud et sec et un hiver pluvieux ». Un contexte que complète Hubert de Boüard de Laforest : « Dès la fin des années 1940, nous avons arrêté la vinification en fûts afin de passer aux cuves béton, puis de repasser au bois quelques décennies plus tard ». En matière de dégustation, Stéphanie aura souligné « une grande fraîcheur, sans doute en raison d'un assemblage composé pour près de moitié de Cabernet Franc, un bouquet floral, mentholé et quelques arômes de peau d'orange. En bouche, une élégance qui se décline sur des notes de cuir et de tabac, avec encore une grande jeunesse ». « Encore aujourd'hui, il nous permet de rester très optimiste sur le potentiel de nos vins », conclut Hubert.

1959

Cette année-là
Milestones

1^{er} janvier January 1

Fidel Castro s'empare du pouvoir à Cuba.
Fidel Castro takes power in Cuba.

8 janvier January 8

Investiture de Charles de Gaulle, premier Président de la 5^{ème} République.
In France, Charles de Gaulle is inaugurated as the first President of the Fifth Republic.

18 septembre September 18

Création de la Cour européenne des droits de l'Homme.
Creation of the European Court of Human Rights.

7 octobre October 7

La sonde spatiale Luna 3 prend les premières photographies de la face cachée de la Lune.
The Luna 3 space probe takes the first photographs of the far side of the Moon.

1^{er} décembre December 1

Signature du traité sur l'Antarctique à Washington. Le pôle Sud devient une réserve scientifique internationale.
The Antarctic Treaty is signed in Washington. The South Pole becomes an international scientific reserve.

Château Angelus 1959

by Raimonds Tomsons

What a fabulous wine!

1959 is a vintage that takes you on a journey through time, even though in blind tastings it appears much younger than it really is.

Its robe remains brilliant with a beautiful sheen, and its nose, though rather timid at first, unfolds with suave aromas of dried fruit and tobacco leaves, recalling the kind of old book on the library shelf that one might leaf through, cigar in hand. Then come blackcurrant, plum and cherry, and notes of blood orange and balsamic, as well as sweeter fruits. In my opinion, this is a wine that should not be consumed too cold, so that it can reveal all its complexity.

It is sumptuous in its balance, vitality and freshness, with a perfect harmony between each element. This 1959 reminds me of a perfume; it continues to be captivating once the glass is empty. An extraordinarily meditative wine.



Behind the scenes

with Stéphanie de Boüard-Rivoal
and Hubert de Boüard de Laforest

"It is always a thrill to taste a wine made by my grandfather," Stéphanie de Boüard-Rivoal allows. "This one comes from a vintage characterised by a hot, dry summer and a rainy winter." Hubert de Boüard de Laforest describes the context further: "In the late 1940s, we stopped barrel vinification, switched to concrete vats and then reverted to wood a few decades later." In terms of tasting, Stéphanie noted "great freshness, no doubt due to a blend of almost half Cabernet Franc, a floral, minty bouquet and some orange zest aromas. On the palate, there is an elegance that presents notes of leather and tobacco, yet it is still very youthful." "Even today, it allows us to remain very optimistic about our wines' potential," concludes Hubert.



PORT FOLIO



FLORILÈGE

— ● —
Photographies
FLORENT LARRONDE

Le Cabernet Franc développe différentes expressions selon le terroir où il évolue. À Angelus, les sols argilo-calcaires le magnifient, révélant d'exquises notes florales et mentholées.

Florilège, c'est emprunter les chemins de la propriété, de *La Côte aux Vents* à *Jean du Mayne*, pour une balade bucolique au milieu des allées de roses, de chèvrefeuille, d'aubépine... Humer le bouquet. Se laisser envoûter, comme on s'enivre des arômes d'un grand millésime.

Et enfin, laisser place aux émotions.

Cabernet Franc develops different expressions depending on the terroir in which it grows. At Angelus, clay-limestone soils magnify it, revealing exquisite floral and menthol notes.

"Florilège" is an invitation on a bucolic stroll along the estate's limestone pathways, amongst roses, honeysuckle and hawthorn, from *'La Côte aux Vents'* to *'Jean du Mayne'*.

Inhale the bouquet. Let yourself be enchanted by the aromas of a great vintage. And let emotion flow.

Lorsque les millésimes de Château Angelus nous racontent des histoires de terroir, de vigneron, des moments de vie en famille, ici, à la propriété, ils font surtout le récit toujours vivant d'un vin dont les arômes, jamais figés, ne cessent d'évoluer au fil des années. D'une grande complexité, il est empreint d'une éternelle dualité entre fraîcheur et profondeur, suavité et puissance, harmonie et structure. Le Cabernet Franc, lui, nous met au parfum et révèle ses notes intemporelles de pivoine, de violette, de rose... et nous rappelle que la beauté d'un grand vin réside dans l'harmonie de son bouquet.

Château Angelus vintages recount tales of the terroir, the winemaker, and moments of family life here on the estate. Above all, they tell the spirited story of a wine whose aromas continually evolve as the years pass. Its great complexity is marked by an eternal duality between freshness and depth, smoothness and power, harmony and structure. Cabernet Franc, meanwhile, brings out fragrance, revealing timeless notes of peony, violet and rose. A reminder that a great wine's beauty lies in the harmony of its bouquet.







CHATEAU

Grand Vin



1989

FAMILLE de BOÛARD de LAFOREST
PROPRIÉTAIRE A SAINT-EMILION-GIRONDE

Appellation St-Emilion Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

A photograph of a stone table and benches in a garden. The table is rectangular with a thick top and is supported by several balustrade-style legs. The benches are made of the same stone. In the background, there is a lush green vineyard with rows of grapevines. The scene is bathed in soft, natural light, suggesting a late afternoon or early morning setting. The overall atmosphere is peaceful and elegant.

RENCO
NTRES



DANIEL BOULUD
ITINÉRAIRE D'UN
CHEF LYONNAIS

Travels of a Lyonnais Chef

Texte
CAROLINE KNUCKEY

Photographies
DANIEL BOULUD

De Saint-Pierre-de-Chandieu à New York, le parcours du plus français des chefs américains ne peut que forcer l'admiration. Portrait sensible d'un chef récompensé du titre de Meilleur Restaurateur du Monde.

From Saint-Pierre-de-Chandieu to New York, the career path of the most French of American Chefs can only inspire admiration. Here, a portrait of the Chef hailed as Best Restaurateur in the World.

« *Moi qui venais de ma petite campagne lyonnaise, à Saint-Pierre-de-Chandieu, je n'aurais jamais pu l'imaginer !* »

Comment, en effet, passe-t-on de jeune apprenti cuisinier à chef d'un empire ? Un empire qui s'étend de New York à Toronto en passant par Montréal, Singapour, Dubaï et les Bahamas. Daniel, Café Boulud, Le Pavillon, Centurion NY, Blue Box Café by Daniel Boulud, Le Gratin, Bar Boulud, Boulud Sud, Maison Boulud, Épicerie Boulud... Difficile de faire le tour de tous les restaurants de Daniel Boulud, plus d'une vingtaine à date : « *chacun a son style propre, du menu à 9 plats chez Daniel proposé à 334€ au jambon-beurre maison à 20€* ».

À 70 ans, ce succès planétaire, il s'en explique avec beaucoup de simplicité et de lucidité. « *J'ai été élevé dans une ferme. La passion des beaux produits, au rythme des saisons, ce sont mes parents qui me l'ont transmise. Ma mère et ma grand-mère aimaient les cuisiner et nous tous, les partager. Cet amour pour l'excellence et le travail, je le leur dois. Nous vivions toute l'année des fruits et légumes produits sur la ferme, certains mis en conserve pour l'hiver. Nous avions aussi une basse-cour incroyable ! Je me souviens aussi du marché Augagneur à Lyon où mon père vendait ses produits. Il en était très fier* ».

Et puis, il y aura l'observation des patrons avec lesquels il va travailler, les relations qu'ils entretiennent, la confiance des amis, des équipes, de la famille, leur soutien. Tout cela, bien sûr, jouera un rôle déterminant mais « *il faut aimer le risque, l'aventure, ne pas avoir peur de se tromper. Je voulais devenir chef "en solo"* », renchérit-il. Choisir un métier que l'on peut exercer partout dans le monde et porter haut la cuisine française, c'est ce à quoi il aspirait. Cet amour du voyage est inscrit dans son parcours.



Lorsque Daniel Boulud démarre à l'âge de 14 ans au restaurant Nandron à Lyon, il rêve déjà de lieux qui représentent la gastronomie française, de grandes tables du monde, celles qui mêlent tradition et qualité – comme Relais & Châteaux, la bible de ses rêves, ou encore *Le Guide Culinaire* d'Escoffier et *Le Répertoire de la Cuisine* de Gringuire et Saulnier, ses livres de chevet. « *Ils enrobent à eux seuls les codes de la cuisine française* ».

Ses mentors ? Ce sont ceux chez qui il a forgé ses premières armes : Georges Blanc (La Mère Blanc), Roger Vergé (Le Moulin de Mougins), Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie) et bien sûr, Paul Bocuse, son restaurant de cœur à Lyon. « *Leur style, leur curiosité, leur authenticité, leur générosité, leur ambition... d'eux j'ai tout appris* ». Et s'il tente de se poser au Danemark, à deux reprises, entre 1976 et 1979, il se sent finalement trop détaché de la France pour y rester.

1993 DANIEL BOULUD OUVRE DANIEL

C'est alors que Daniel Boulud accepte de cuisiner pour les membres de la Commission Européenne à Washington. Nous sommes en 1982. De cette première expatriation américaine, il ne reviendra pas. Désormais, sa vie se passera en Amérique. Il sait qu'il peut y faire sa place, créer quelque chose de nouveau. Après tout, tellement de Français y ont déjà écrit l'histoire de la cuisine française, pourquoi pas lui ? « *Au début des années 1980, il y a eu un changement de garde. La nouvelle cuisine amorcée dans les années 1970 commençait à porter ses fruits. Beaucoup de chefs américains commençaient à s'en servir. C'était une opportunité unique de montrer ce que je savais faire. Proposer ma propre cuisine en utilisant des produits locaux et en les adaptant. Une cuisine plus légère, plus marquée, plus consistante. Les Américains commençaient à sortir et à consommer plus. Je voulais être patron mais je n'avais pas d'argent. Il fallait que je me fasse un nom* ».

Il sera tour à tour chef exécutif du Régence au Plaza Athénée, puis du Cirque. En six ans, il propulsera l'établissement – déjà une institution – au rang de meilleur restaurant des États-Unis. À 36 ans, dix ans après son arrivée en terres américaines, Daniel Boulud est déjà parmi les « *Best Chefs in America* ». Il ne lui reste plus qu'à prendre son envol. En 1993, il ouvre Daniel, son premier restaurant. « *Juste un prénom mais beaucoup d'ambition. Du bon, du beau, du Boulud !* », ironise-t-il. La suite s'écrit en lettres d'or.



1993 DANIEL BOULUD OUVRE DANIEL

In 1982, Daniel Boulud agreed to cook for members of the European Commission in Washington D.C. He would never return from that original American expatriation. From then on, his life would be spent in the United States. He knew he could make his mark there, create something new. After all, so many French people had already written the story of their native cuisine there, so why not him?

"In the early '80s, there was a changing of the guard. The nouvelle cuisine that had begun in the '70s was starting to bear fruit. A lot of American Chefs were starting to explore it. It was a unique opportunity to show what I could do. To offer my own cuisine, using local products and adapting them. A lighter, more distinctive, more consistent cuisine. Americans were starting to go out to eat more. I wanted to be in charge, but I had no money. I had to make a name for myself."

By turns, he became Executive Chef of *Le Régence* at the Plaza Athénée, then of *Le Cirque*. In just six years, he propelled the establishment – already an institution – to the rank of best restaurant in the United States. At 36, ten years after he arrived in America, Daniel Boulud was already one of the 'Best Chefs in America'. All that was left for him to do was take wing. In 1993, he opened his first restaurant, *Daniel*. "Just a given name, with loads of ambition. Bon, Beau, Boulud," he quips. The rest, as they say, is history.

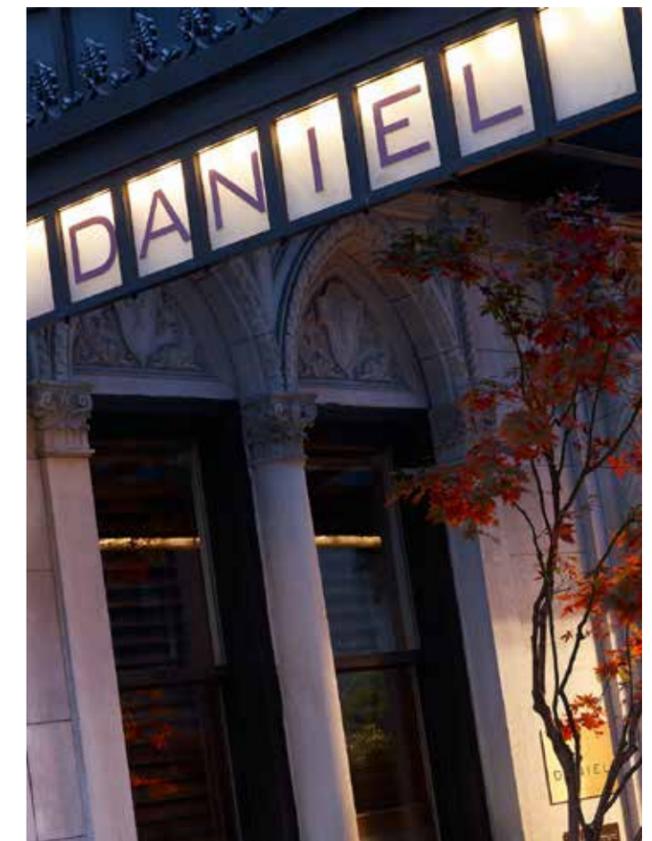
"Coming from Saint-Pierre-de-Chandieu, in the countryside outside Lyon, I could never have imagined it!"

How does one go from young apprentice Chef to head of an empire? One that stretches from New York to Toronto, via Montreal, Singapore, Dubai and the Bahamas, at that. *Daniel, Café Boulud, Le Pavillon, Centurion NY, Blue Box Café by Daniel Boulud, Le Gratin, Bar Boulud, Boulud Sud, Maison Boulud, the Épicerie Boulud...* it is impossible to list here all the restaurants Daniel Boulud has opened – more than twenty to date: "each with its own style, from the nine-course menu at Daniel's for €334 to the homemade ham and butter sandwich at €20."

At 70 years old, Daniel Boulud explains his worldwide success with great simplicity and as much lucidity. "I was brought up on a farm. It was my parents who passed on to me their passion for fine produce and the rhythm of the seasons. My mother and grandmother loved to cook, and we all loved to share. I owe them my love of excellence and hard work. All year round, we lived on the fruit and vegetables grown on the farm, some of which we canned for the winter. We also had an incredible farmyard! I also remember the Augagneur market in Lyon, where my father used to sell his produce. He was very proud of that."

Later would come observations from the bosses for whom he worked, relationships cultivated, the trust and support of friends, teams and family. All of that, of course, would play a decisive role, but "you have to like risk, adventure, and not be afraid of making mistakes. I wanted to become a 'solo' Chef," he adds. Choosing a job that can be done anywhere in the world and promoting French cuisine were what he aspired to. A love of travelling is part and parcel of his career. When Daniel Boulud started out, at the age of 14, at the restaurant Nandron in Lyon, he was already dreaming of places that represented French gastronomy, the world's great restaurants, the ones that combined tradition and quality – like Relais & Châteaux for example, the bible of his dreams; or *Le Guide Culinaire* by Escoffier and *Le Répertoire de la Cuisine* by Gringuire and Saulnier, his night table books. "They encapsulate the codes of French cuisine all on their own."

His mentors were the ones with whom he forged his first skills: Georges Blanc (*La Mère Blanc*), Roger Vergé (*Le Moulin de Mougins*), Michel Guérard (*Les Prés d'Eugénie*) and, of course, Paul Bocuse, his favourite restaurant in Lyon. "Their style, their curiosity, their authenticity, their generosity, their ambition... I learnt everything from them." And although he tried to settle in Denmark twice, between 1976 and 1979, in the end he felt too detached from France to stay.



CLASSIQUE, ÉVOLUTIVE, MÉTISSÉE

Oui mais alors, sa cuisine, comment se définit-elle ? « *Le menu progresse en vibration avec les saisons. Créer un contraste, travailler les techniques de cuisson, de garniture, d'assaisonnement, de présentation, de finitions, le réinterpréter à l'infini. Toujours se référer à une sauce comme point de départ pour obtenir un plat à la fois original et équilibré* ». Parmi les incontournables : une terrine, un poisson cru, un crustacé en salade... toujours à la carte. « *Classique, évolutive, métissée* ». Pourquoi métissée ? « *Parce que nous sommes à New York, la plus cosmopolite des villes américaines. J'ai plus de 50 nationalités dans mes équipes* ». Daniel Boulud adore la cuisine italienne – que l'on retrouve chez Boulud Sud ; américaine – son Oyster Chowder servi dans l'hôtel est un must du Pavillon ; mexicaine, japonaise, arabe... – d'où sa récente ouverture de Joji en collaboration avec George Ruan et les chefs Xiao Lin et Wayne S. Cheng ; la charcuterie est un élément dominant, comme dans tous les bars à vin lyonnais, du Bar Boulud, – « *on y sert toute la gamme de Gilles Vérot (saucisses, terrines, boudins) en accord avec des vins de Bourgogne ou du Rhône* ». La Tête d'Or, son prochain restaurant à New York, sera « *un steak house à la française, avec des sauces, et une cuisine au feu de bois relevée d'une belle carte de Bordeaux* ». Le chef a toujours à cœur, lui qui entretient une vraie histoire d'amour avec le vin et les vigneron, de créer de belles verticales, de concert avec des grandes maisons bordelaises. « *Les millésimes 89, 90, 98, 2003 de Château Angelus qui oscillent entre le velours et la soie ne seront pas en reste* », souffle-t-il.

Comment clore cette épopée avec ce même panache qui caractérise son parcours ? En citant tout simplement l'un des plus grands moments de sa carrière, celui où, en 1998, il est appelé à célébrer les 75 ans de *Time Magazine* et dont il tire une immense fierté. Les plus grandes personnalités de l'époque y avaient été conviées – « *les plus puissantes, les plus influentes... des artistes, des musiciens, des réalisateurs, mais aussi des hommes politiques, des présidents, des capitaines d'industrie* ». Un dîner assis de 800 personnes au cœur du Radio City Music Hall. Daniel Boulud y avait servi un plat paysan, le plus simple, le plus humble qu'il ait jamais fait : des côtelettes d'agneau braisées au thym et au laurier pendant deux longues heures accompagnées de pommes de terre et d'oignons.

Un dernier mot qu'il livre sans détours : « *Même si la perfection n'existe pas, il faut s'assurer que le travail soit toujours bien fait. Il n'y a rien de plus complexe, de plus exigeant mais aussi de plus valorisant que la restauration. Cela demande beaucoup de sacrifices pour le plaisir des autres et de soi-même. Je tire une immense fierté de mes équipes. Rester en forme, comprendre les jeunes générations, cultiver sa passion pour les voyages, la culture, l'art et les cuisines, passer plus de temps avec sa famille, continuer à être généreux avec ma communauté, tant que j'en ai l'énergie et le courage* ».

Une belle leçon de vie pour celui qui, lorsqu'il s'est vu récompensé pour l'ensemble de sa carrière, n'a pas manqué de souligner l'importance de ses racines lyonnaises dans son succès et celle de la cuisine française dans la gastronomie mondiale.



LA SALLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE DANIEL

CLASSIC, EVOLVING, MIXED

So, how does he define his cuisine? "*The menu evolves with the seasons. Creating contrasts, working on cooking techniques, garnishes, seasoning, presentation and finishing touches, and reinterpreting them ad infinitum. Always starting by referring to a sauce to obtain a dish that is both original and balanced.*" Among the musts: a terrine, raw fish, and shellfish salad, which are always on the menu. "*Classic, evolving, mixed.*" Why so cross-cultural? "*Because this is New York, the most cosmopolitan city in America. I have more than 50 nationalities on my teams.*" Daniel Boulud loves Italian cuisine – which can be found at *Boulud Sud*; American, too – his Oyster Chowder served on the half-shell is a must at *Pavillon*; Mexican, Japanese, Arabic... – which gave rise to the recent opening of *Joji* in collaboration with George Ruan and the Chefs Xiao Lin and Wayne S; charcuterie is a dominant feature, as it is in every wine bar in Lyon, at *Bar Boulud*, where "*we serve the entire Gilles Vérot range (sausages, terrines, blood sausages) paired with Burgundy or Rhône wines.*"

La Tête d'Or, his next restaurant in New York, will be "*a French-style steak house with sauces and wood-fired cooking enhanced by a fine list of Bordeaux wines.*" The Chef, a true lover of wine and winegrowers, is always keen to create beautiful verticals in collaboration with the great houses of Bordeaux. "*The '89, '90, '98 and 2003 vintages of Château Angelus which oscillate between velvet and silk will be part of the picture,*" he notes.

So, how to end this epic tale with the same panache that characterises his career? Quite simply by citing one of the greatest milestones when, in 1998, the Chef was called upon to celebrate the 75th anniversary of *Time Magazine*, a moment of immense personal pride. Guests included the biggest personalities of the day – "*the most powerful, the most influential... artists, musicians and directors, as well as politicians, presidents, captains of industry.*" A sit-down dinner for 800, in the heart of Radio City Music Hall. Daniel Boulud served a country dish, the simplest and most humble he had ever made: lamb chops braised with thyme and bay leaves for two long hours, with potatoes and onions.

A final word offered straightforwardly: "*Even if perfection does not exist, make sure that the work is always well done. There is nothing more complex, more demanding but also more rewarding than the restaurant business. It demands a lot of sacrifice for the pleasure of others and yourself. I take immense pride in my teams. Staying fit, understanding the younger generation, cultivating a passion for travel, culture, art and cooking, spending more time with my family, continuing to be generous with my community, for as long as I have the energy and the strength.*"

A fine lesson from a man who, when recognised for the ensemble of his career, was quick to stress the importance of his Lyonnais roots to his success and the importance of French cuisine in world gastronomy.



FRANKA HOLTSMANN L'EXCELLENCE POUR MISSION

A mission of excellence

Texte
VÉRONIQUE RAISIN

Photographies
HÔTEL LE MEURICE

Voilà bientôt vingt ans, celle qui est désormais présentée comme « la spécialiste des palaces » prenait la tête de l'hôtel Le Meurice. Artisane de la mue de l'illustre établissement parisien, Franka Holtmann a su élégamment inscrire modernité et éclectisme dans 200 ans d'histoire.

It has been nearly twenty years since the businesswoman, now renowned as “the Palace specialist”, arrived at the helm of the Hôtel Le Meurice. The artisan behind the transformation of the illustrious Parisian establishment, Franka Holtmann took a 200-year history and elegantly inscribed it with modernity and eclecticism.

De sa Ruhr natale, elle aura conservé le goût des belles lettres, transmis par une mère et une grand-mère francophiles. Élevée dans une famille où l'expression écrite importe, diplômée de l'école hôtelière de Munich, Franka Holtmann rejoint la France, d'abord Biarritz puis Nice, pour parfaire son français et se frotter aux grands auteurs. Arrivée à Paris en 1980, la jeune femme rêve d'émancipation, d'indépendance, de liberté. C'est par le travail qu'elle trouvera sa voie. Un stage dans un hôtel en mer du Nord lui fait découvrir les rouages de la profession, l'orchestration nécessaire en coulisses, un monde de rigueur et d'adaptation permanentes qui la fascine.

Pour autant, la jeune Franka reste pragmatique : ce ne sont pas les dorures des palaces ni les grands hôtels qui ont sa préférence. Elle va rapidement se forger une solide réputation, d'abord en tant que responsable des ventes puis directrice commerciale spécialisée en management et en marketing. « À 23 ans, je parcourais le monde pour promouvoir les hôtels Méridien. J'allais en Allemagne, au Royaume-Uni, aux États-Unis pour vanter les atouts du groupe hôtelier à des dirigeants de grandes entreprises ». Son esprit cartésien, sa franchise et sa curiosité lui valent d'être appréciée partout où elle passe.



LA FAÇADE DU MEURICE, RUE DE RIVOLI, FAIT FACE AU JARDIN DES TUILERIES

UN PARCOURS EXEMPLAIRE

Jusqu'à ce jour de 1995 où le directeur du Ritz l'appelle. Elle hésite d'abord, puis finit par accepter. Cet hôtel légendaire, aux règles strictes, va la mettre sur orbite. « *On m'a fait confiance, très tôt. J'ai disposé de grands moyens et adoré manager ces équipes, il y avait un dynamisme fabuleux* ». Très vite, elle prend la mesure des changements à effectuer, développe la clientèle sud-américaine et fait entrer le palace dans la modernité.

Son nom circule alors dans le Tout-Paris du luxe et les appels du pied ne manquent pas. À chacun de ses postes, le chiffre d'affaires progresse, l'attractivité des établissements augmente. Ce sera d'abord le Plaza Athénée, en 2000, où elle collabore une première fois avec Alain Ducasse ; puis l'Hôtel de Crillon, entre 2003 et 2006, où elle réorganise les équipes, développe l'offre et œuvre pour le retour au sommet du restaurant étoilé avec Jean-François Piège ; enfin, Le Meurice. « *Il y avait beaucoup à faire : dépoussiérer le lieu, le remplir le week-end, l'ouvrir sur la ville et sur le monde* ». La rénovation du palace s'amorce en 2007 avec Philippe Starck – un choix jugé décalé par certains, aujourd'hui indiscutable. L'hôtel se distingue, les événements médias le placent au premier plan. Le Prix Meurice pour l'art contemporain est créé et les ponts jetés entre l'univers du luxe, des médias et de la mode.

RIGUEUR, TRAVAIL, ENGAGEMENT

La méthode Holtmann est simple : s'adapter à la clientèle, travailler dur et innover en fédérant. « *Seule, je ne suis rien. Il faut susciter l'enthousiasme de ses équipes et créer un climat de confiance et d'engagement pour que chacun trouve sa place et se sente reconnu à sa juste valeur* ». Des partenariats voient le jour, avec de grands couturiers d'abord comme Lanvin, ou des stylistes de renom comme Carine Roitfeld. « *On a ouvert les portes de l'hôtel pour en faire un lieu de vie et y accueillir des événements, qu'ils soient privés ou médiatiques* ». La démarche est audacieuse, voire osée à l'époque, mais elle fonctionne.



BAPTISÉ EN HOMMAGE À SALVADOR DALÍ, LE RESTAURANT LE DALÍ A ÉTÉ DESIGNÉ PAR PHILIPPE STARCK

From her native region of Ruhr, Germany, she retains a love of literature passed down by her mother and grandmother, both Francophiles. Raised in a family that prized the written word, Franka Holtmann graduated from hotel school in Munich and moved to France, first to Biarritz and then to Nice, to perfect her spoken French and her familiarity with the great authors. Arriving in Paris in 1980, she dreamed of emancipation, independence and freedom. In the end, she found her calling. An internship at a hotel on the North Sea introduced her to the inner workings of the hotel industry and the orchestrations required behind the scenes, and she became fascinated by a world defined by constant rigour and adaptation.

And yet the young professional remained pragmatic: gilded palaces and grand hotels were not her favourite places. She quickly forged a solid reputation, first as a sales manager and then as a sales director specialising in management and marketing. "At the age of 23, I was travelling the world to promote Méridien hotels. I went to Germany, the United Kingdom and the United States to extol the hotel group's virtues to heads of major companies," she recalls. A Cartesian mindset, candour and curiosity earned her admirers everywhere she went.

AN EXEMPLARY CAREER

One day in 1995, the director of the Ritz Paris phoned. Though reticent at first, Franka Holtmann accepted the offer. That legendary hotel, with its strict protocol, would launch her into orbit. "They trusted me straight away. I had great resources at my disposal, and I loved managing the teams – there was a fabulous dynamism." Quickly realising the changes to be made, she developed the hotel's South American clientele and brought the palace up to date.

Her name began circulating in the highest echelons of Parisian luxury, and she fielded no small number of calls. With every position, sales flourished and establishments burnished their aura. In 2000, she joined the Plaza Athénée where she worked with Alain Ducasse for the first time; there followed the Hôtel de Crillon, from 2003 to 2006, where she reorganised the teams, developed the offer and worked with Chef Jean-François Piège to bring the Michelin-starred restaurant *Les Ambassadeurs* back to top form. And, lastly, came Le Meurice. "There was a lot to do: the place needed dusting off, to be full at weekends and to open up to the city and the world," she notes. Renovations to that palace began in 2007 with Philippe Starck – an out-of-the-box choice for some at the time, but now widely acclaimed – and the hotel restored its stature as high-visibility media events returned it to the fore. With the creation of the *Le Meurice Prize for Contemporary Art*, bridges were forged between the worlds of luxury, media and fashion.

RIGOUR, HARD WORK AND DEDICATION

The Holtmann method is simple: adapt to the clientele, work hard and innovate by bringing teams together. "Alone, I am nothing. One must inspire the enthusiasm of one's teams and create a climate of trust and commitment so that everyone finds their place and feels recognised for their true worth." Partnerships were formed, firstly with major fashion houses such as Lanvin, and then with renowned stylists like Carine Roitfeld. "We threw open the hotel doors to make it a place for living and hosting events, whether private or media-related." It was a bold move, even daring for the time, but it worked.

Revers de la médaille : une présence en continu et une disponibilité de tous les instants. « *J'ai assez peu de temps pour mes proches, toujours sur le qui-vive et mobilisable 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24* », avoue-t-elle. Même si, ce jour-là, dans l'Appartement Présidentiel du premier étage avec vue sur le jardin des Tuileries, elle nous accorde plus de deux heures d'entretien, entre deux avions. Car la chef d'orchestre du Meurice – aujourd'hui seule femme à diriger un palace parisien – ne s'affaire pas uniquement au 228 de la rue de Rivoli. Ses prérogatives se révèlent beaucoup plus vastes, élargies aux actualités du groupe Dorchester Collection, notamment les ouvertures comme celle de Dubaï dernièrement.

UN PALACE OUVERT SUR LA VILLE

Outre l'atmosphère des lieux, repensée et valorisée par Philippe Starck sans pour autant trahir l'esprit originel du palace – créé en 1835, il est le premier palace parisien –, Franka Holtmann s'attèle à insuffler au Meurice une partition plus légère et plus nuancée. Elle confie la décoration des chambres et des suites à Charles Jouffre, tapissier de renom, et inaugure la Suite Pompadour. Elle fait de l'hôtel un carrefour de rencontres, un lieu convivial et familial, à rebours des codes habituels du luxe où l'entre-soi prévaut. « *J'ai souhaité rester dans l'air du temps sans que Le Meurice ne devienne un musée* », dit-elle. S'inscrire dans son époque sans rituels guindés ou sagesse trop précieuse. Du décorum discrètement arty et parfois iconoclaste, comme ce miroir givré de Philippe Starck dans le lobby sur lequel on s'amuse à dessiner, aux salons monumentaux drapés de lourds rideaux et ouverts sur les arcades, Le Meurice offre un heureux contraste entre sa fidélité aux ors du passé et l'énergie vibrante d'une ville du XXI^{ème} siècle. Ce mélange des genres, subtilement ordonné, lui donne ce cachet si particulier, une âme éternelle où l'histoire se réinterpréterait en permanence, à l'aune des va-et-vient de ses hôtes venus du monde entier.

« *J'ai souhaité rester dans l'air du temps sans que Le Meurice ne devienne un musée* »

MODERNITÉ ET TRADITION

Cette propension à innover pour toujours rester au sommet de la modernité se retrouve jusque dans l'assiette. Alain Ducasse est arrivé en 2013, comme une évidence. « *Sa discipline et sa rigueur m'ont tout de suite séduite. C'est aussi quelqu'un qui tire les équipes vers le haut et qui évolue sans cesse* », relate Franka Holtmann. « *J'étais déjà très admirative de son travail lorsqu'il nous a rejoints. Il est rapide, structuré et nous force à être sans cesse curieux de tout. C'est très stimulant !* ». En 2020, le chef Amaury Bouhours s'empare des pianos et décline la partition Ducasse avec brio et une inventivité féroce. À la cuisine végétale succèdent des assiettes de saison, légères, raffinées, imaginées autour du produit ; tout comme au second restaurant, Le Dalí, à l'esprit élégant et décontracté, lui aussi mis en scène par Starck et sa fille Ara.

Et tel un point d'exclamation venu ponctuer ces moments de délice, les pâtisseries de Cédric Grolet font s'envoler les sens. Recruté en 2012, à 26 ans, le pâtissier star est devenu l'épicentre gastronomique du Paris gourmand. Décalé, opiniâtre – il a bataillé pour obtenir le poste, insistant à trois reprises – le créatif a, depuis l'ouverture de la boutique en 2017, pris du galon mais surtout fait sortir le palace de ses murs, le faisant déborder sur le monde. « *On ne peut y échapper !* », concède Franka Holtmann.

« *Les réseaux sociaux et la RSE sont les deux enjeux qui m'animent aujourd'hui. Impliquer tous nos collaborateurs, leur offrir une juste rémunération, veiller dans le même temps au rayonnement du palace sont les axes majeurs de ma mission* ». Une mission qu'elle a prise à bras-le-corps, veillant à chaque détail, de l'épaisseur des couettes au duvet des oreillers, en passant par les embrases des rideaux, la domotique ou la luminosité du Bar 228.

« *Le luxe, c'est une somme de détails. C'est aussi la facilité et le confort pour le client, que tout sonne comme une évidence* », conclut-elle avant de faire un dernier tour d'inspection, saluée respectueusement par chaque membre de ses équipes. Rigueur et courtoisie, les faces d'une même médaille.



LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE ORCHESTRÉ PAR ALAIN DUCASSE ET AMAURY BOUHOURS

The flip side meant constant presence and non-stop availability. “*I have very little time for my nearest and dearest since I am always on the alert and available 24/7,*” she allows. Even so, on this particular day, in the first-floor Presidential Apartment overlooking the Tuileries Gardens, she granted an interview that ran more than two hours, sandwiched between two flights. Because the conductor of Le Meurice – currently the sole woman at the helm of a Parisian palace hotel – is not only busy at 228 Rue de Rivoli. Her remit is much broader, covering all the latest developments at the Dorchester Collection, including hotel openings such as the recent one in Dubai.

A PALACE THAT IS OPEN TO THE CITY

In addition to the hotel's atmosphere, which was redesigned and revamped by Philippe Starck while remaining true to the spirit of the original palace – the first one in Paris, it dates to 1835 – Franka Holtmann has set about giving Le Meurice a lighter, more nuanced feel. She entrusted the refurbishment of rooms and suites to the renowned interior designer Charles Jouffre, and inaugurated the Pompadour Suite.

The hotel transformed into a favourite meeting place, a convivial, family-friendly venue far removed from conventional luxury codes and *entre-soi* attitudes. “*I wanted to stay in step with the times, which meant not letting Le Meurice become a museum,*” she says. Being attuned to the times meant doing away with stilted rituals and overly precious manners. From the discreetly arty and sometimes iconoclastic décor – such as a frosted mirror by Philippe Starck in the lobby that invites guests to draw on it, or monumental, curtain-draped lounges that open onto the arcades – Le Meurice presents a felicitous contrast between its loyalty to a gilded past and the vibrant energy of a 21st-century city. That subtly arranged blend of styles gives the place its special cachet, an eternal spirit through which history is constantly reinterpreted as guests from all over the world come and go.

“*I wanted to stay in step with the times, which meant not letting Le Meurice become a museum*”

A MODERN TAKE ON TRADITION

This taste for innovating in order to stay at the forefront of modernity can also be found at table. The arrival of Chef Alain Ducasse in 2013 seemed self-evident. “*I was immediately drawn to his discipline and rigour. He is also someone who elevates his teams and is constantly evolving,*” Franka Holtmann observes. “*I was already a great admirer of his work before he joined us. Also, he is quick and he is structured, which compels us to be constantly curious about everything. It is very stimulating!*” In 2020, Chef Amaury Bouhours took over as maestro, playing the Ducasse score with brio and fierce inventiveness. Plant-based cuisine offers a succession of light, refined seasonal dishes, composed around star produce, just as at the hotel's second restaurant, the elegant, relaxed *Le Dalí*, which was also designed by Starck in collaboration with his daughter Ara.

Like an exclamation mark punctuating moments of delight, pastries by Cédric Grolet send the senses soaring. Recruited in 2012, at just 26 years old, the star Pastry Chef has become the gastronomic epicentre for gourmets in Paris. Offbeat and determined – he fought hard for the job, returning three times to insist – the creative has not only grown in stature since his shop opened in 2017, he has moved the palace beyond its walls and out into the world. “*There are no two ways about it,*” Franka Holtmann concedes. “*Today, social media and CSR – Corporate Social Responsibility – are the two issues that drive me. Involving all of our staff, offering them fair pay and, at the same time, ensuring the hotel's reputation are my primary focus.*” It is a mission she has embraced wholeheartedly, with attention to every detail from the thickness of the duvets to the plumpness of the pillows, not to mention the styling of the curtains, the integration of connected features and adjusting the brightness in Bar 228: “*Luxury is a sum of details. It is also about making things easy and comfortable for the customer, and making everything feel easy,*” she concludes before setting out for a final inspection tour, where she is greeted respectfully by every member of her team. Thoroughness and courtesy simply being the flip side of one and the same coin.



PIERRE MARCOLINI
CRÉATEUR
D'ÉMOTION

Emotions expressed in chocolate

Texte
ALICE COUTANCEAU

Photographies
PIERRE MARCOLINI

Pionnier en la matière, Pierre Marcolini est l'un des seuls chocolatiers à torréfier ses fèves de cacao pour fabriquer son propre chocolat. Depuis trois décennies, le maître chocolatier belge voyage en quête des cacaos les plus purs afin « *d'offrir une émotion rare et inattendue* » à travers ses innombrables créations. Engagé, cet insatiable épicurien, aujourd'hui à la tête de 55 boutiques dans le monde, se livre avec passion sur sa vision du chocolat.

A pioneer in his field, Pierre Marcolini is one of the only chocolate-makers to roast his own cacao beans for making his chocolates. For three decades, the Belgian master chocolatier has travelled far and wide in search of the purest cacao beans for '*offering a rare and unexpected emotion*' through his myriad creations. The committed, insatiable epicurean, who now counts 55 shops around the world, talks passionately about his vision.

VOUS ÊTES TOMBÉ AMOUREUX DU SUCRE DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE. POURQUOI CETTE FASCINATION POUR LE CHOCOLAT ?

Lorsqu'étant enfant, vous échangez vos jouets contre des chocolats ou une pâtisserie, vous avez deux solutions : soit vous allez voir un psy, soit vous entrez dans la profession ! Ça, c'est pour l'humour belge (*rires*). Plus sérieusement, à l'âge de 14 ans, j'ai annoncé à ma mère que je voulais devenir pâtissier, alors que nous ne sommes pas du tout issus de ce monde. Je suis petit-fils d'immigrés italiens et j'ai reçu beaucoup de volonté et de valeurs de la part d'une maman qui m'a appris que seul le travail compte. C'est ainsi que j'ai intégré une école fortement réputée à l'époque, dans le but de pouvoir offrir une émotion rare, inattendue. Qu'est-ce qui fait la magie du chocolat jusqu'en Asie, où les populations n'ont pas cette culture du chocolat comme nous en Europe ? Cette même réaction sur un visage, ce sourire, cette béatitude lorsque l'on goûte un carré de chocolat. Je n'ai pas d'explication scientifique par rapport à cela mais parfois, se contenter de l'émotionnel, tomber amoureux d'un produit, c'est très bien, sans devoir donner une raison. Les choses qui ne s'expliquent pas mais qui se vivent, c'est peut-être mieux.

À 31 ANS, VOUS DÉCROCHEZ VOTRE PREMIER TITRE DE MEILLEUR PÂTISSIER DU MONDE. QU'EST-CE QUI VOUS A POUSSÉ À VOUS JETER CORPS ET ÂME DANS CE MÉTIER ?

Une force de caractère. J'ai quitté le foyer familial à l'âge de 16 ans, sous la tutelle de ma tante. L'appel du monde du sucré s'est imposé comme une évidence, le fait de me retrouver là, d'entrer en compétition, d'évoluer dans la création, l'architecture, la construction du goût, la partie émotionnelle. Au départ, tout ce que je vous décris est vague, abstrait, inconscient et n'a absolument aucun sens, si ce n'est que cette voie est possible. Mais dès l'âge de 16 ou 17 ans, alors que j'étais encore en apprentissage, j'ai fixé ma ligne de conduite : travailler uniquement avec des ingrédients de qualité.



PIERRE MARCOLINI EN VOYAGE EN ÉQUATEUR EN 2022

« En 2001, lorsque j'ai commencé à créer mon propre chocolat à partir de la fève de cacao, on m'a pris pour un fou ! »

C'était presque même une forme d'arrogance dans les années 1980 car à ce moment-là, les maisons avaient plutôt tendance à privilégier les poudres toutes faites dans la pâtisserie et à travailler avec de la margarine. À 19 ans, je suis devenu chef. Je me suis formé auprès de grands chocolatiers à Bruxelles et à l'étranger et puis, en 1995, j'ai ouvert mon premier atelier en Belgique. J'ai commencé il y a trente ans, tout seul dans 30 m², avec cette envie de faire du chocolat d'une façon différente, de revenir aux sources de mon métier. Aujourd'hui, Marcolini représente 450 personnes à travers le monde et 55 boutiques essentiellement en Asie, Europe et Moyen-Orient. C'est extraordinaire.

IL Y A PLUS DE VINGT ANS, VOUS AVEZ DÉCIDÉ D'ALLER CHERCHER VOS FÈVES ET DE FABRIQUER VOTRE PROPRE CHOCOLAT. COMMENT CETTE INITIATIVE A-T-ELLE ÉTÉ PERÇUE À L'ÉPOQUE ?

Lorsque nous avons ouvert, je travaillais dans un schéma classique tel qu'on le connaît aujourd'hui, avec d'un côté les planteurs qui effectuent un travail exceptionnel, et de l'autre les industriels qui transforment ces fèves de cacao pour les vendre sous forme liquide ou solide à des artisans ou à des industriels. Le fait d'avoir visité la maison Bernachon à Lyon, une vieille maison un peu ancestrale encore dans son jus et qui fabriquait son propre chocolat à partir de la fève de cacao, tout comme la maison Bonnat à Voiron, m'a poussé à m'interroger sur le métier de chocolatier. S'il s'agit simplement de faire fondre des galets de chocolat dans une tempéreuse et puis de le conditionner, le designer ou rajouter un peu de cannelle, c'est un métier qui pour moi est éteint parce que la source même, c'est de comprendre la matière et de se dire : le chemin que j'ai envie d'emprunter est celui de la transparence. En 2001, lorsque j'ai commencé à créer mon propre chocolat à partir de la fève de cacao, on m'a pris pour un fou ! Maintenant, on appelle cela « *bean-to-bar* » pour le marketing, mais quand vous l'appliquez vingt ans plus tôt, cela s'appelle de la vision.

VOUS ÊTES À L'ORIGINE D'UNE NOUVELLE MANIÈRE DE FAIRE DU CHOCOLAT. AVEZ-VOUS ÉTÉ SUIVI PAR LA PROFESSION ?

Nous étions précurseurs, et aujourd'hui, je me réjouis de voir une nouvelle génération de jeunes chocolatiers qui suivent la même démarche, en Belgique, en France et à travers le monde. Cela a été rendu possible parce que nous avons frayé le chemin. En 2000, quand je cherchais sur Internet comment procéder, il n'y avait pas une ligne là-dessus ! La littérature était destinée aux industriels puisque c'était eux qui fabriquaient le chocolat. Mais le chemin est encore long. Je dirais que nous sommes moins d'un pourcent à travailler à partir de la fève de cacao. Il y a une phrase que j'adore : « *Entre le rêve et la réalité, la seule porte qui les sépare, c'est le courage* ». Et il faut avoir le courage d'affirmer sa personnalité. Le chocolat sera peut-être un peu brûlé ou pas assez cuit, ce n'est pas grave. Travailler, par exemple, un Trinitario du Brésil sur des torrifications différentes, avec des saveurs florales ou sur des notes de fruits rouges : quel bonheur d'offrir cette richesse aux clients ! Je compare cela avec le vin : prenez Pierre-Jean Villa et Yves Cuilleron par exemple, ces deux vigneron de la Vallée du Rhône n'auront pas la même manière de travailler la Syrah et c'est cela qui est fabuleux.

YOU FELL IN LOVE WITH SWEETS EARLY ONE. WHY SUCH A FASCINATION WITH CHOCOLATE?

When, as a child, you swap toys for chocolates or pastries, you have two options: either go and see a shrink or join the profession! That is Belgian humour (*laughs*). On a more serious note, when I was 14, I told my mother I wanted to become a Pastry Chef, even though we do not come from that world at all. I am the grandson of an Italian immigrant, and I got lots of determination and values from my mother, who taught me that hard work is the only thing that matters. So that is how I enrolled in a school that was highly reputed at the time, with the aim of being able to offer a rare, unexpected emotion. What is it that makes chocolate so magical even in Asia, which does not have the same culture of chocolate as we do in Europe? That same reaction, that smile, that bliss when you taste a square of chocolate. I do not have a scientific explanation for it, but sometimes, it is fine to be content with emotion, to fall in love with a product, without needing to have a reason. Things that cannot be explained but can be experienced are perhaps better.

YOU WON YOUR FIRST 'WORLD'S BEST PASTRY CHEF' TITLE AT 31. WHAT DROVE YOU TO THROW YOURSELF BODY AND SOUL INTO THIS PROFESSION?

You could call it strength of character. I left home at the age of 16, under the tutelage of my aunt. The call of chocolate-making was self-evident, just the fact that I was there, competing, developing creations, exploring the architecture and structure of taste, the emotional side of things. At first, everything I am describing now was vague, abstract, unconscious and made absolutely no sense, except that that path was possible. But from the age of 16 or 17, when I was still an apprentice, I set my course: I wanted to work only with quality ingredients. In the Eighties, that was almost a form of arrogance because at the time, pastry houses tended to favour ready-made powders and use margarine. At 19, I became a Chef. I trained with great chocolatiers in Brussels and abroad and then, in 1995, I opened my first workshop back home in Belgium. Thirty years ago, I started out all alone in a 30 square-metre space, with a desire to make chocolate in a different way, to get back to the roots of my profession. Today, Marcolini employs 450 people worldwide and has 55 boutiques, mainly in Asia, Europe and the Middle East. It is mind-blowing.

MORE THAN 20 YEARS AGO, YOU DECIDED TO SOURCE YOUR OWN BEANS AND MAKE YOUR OWN CHOCOLATE. HOW WAS THAT INITIATIVE PERCEIVED AT THE TIME?

When we opened, I was working within the classic framework we know today with, on one hand, the farmers who do an exceptional job and, on the other, manufacturers who take the cacao beans, transform them into liquid or solid form, and sell them to artisans or industrial producers. Having gone to Lyon to visit Bernachon, an old, somewhat ancestral company that still makes its own chocolate from cacao beans, as does Bonnat in Voiron, made me think hard about the profession of chocolate-making. If all you have to do is melt pebbles of chocolate in a tempering machine and then package it, design it or add a little cinnamon, then to me that job is already extinct, because the very source is understanding the material and saying to yourself: "*I want to take the path of transparency.*" In 2001, when I started to create my own chocolate from cacao beans, people thought I was mad! In marketing parlance, today, it is called 'bean to bar' but applied 20 years ago, it is called visionary.

“In 2001, when I started to create my own chocolate from cacao beans, people thought I was mad!”

YOU ARE AT THE ORIGIN OF A NEW WAY OF MAKING CHOCOLATE. HAS THE PROFESSION FOLLOWED YOUR LEAD?

We were pioneers and today, I am delighted to see a new generation of young chocolate-makers following the same approach in Belgium, in France and around the world. That became possible because we paved the way. In 2000, when I was searching the Internet for information on how to proceed, there was not a single line on the subject! What was there was targeted to manufacturers, as they were the ones making the chocolate. But there is still a long way to go. I would say that less than one percent of us work with cacao beans. There is a saying I love: "*The only door that separates dream from reality is courage.*" And you have got to have courage to assert your personality. The chocolate may be a little burnt or undercooked, that does not matter. Working with a Brazilian Trinitario, for example, using different roasts, with floral flavours or notes of red fruit: what a joy it is to offer customers that richness! I like to compare it to wine: take Pierre-Jean Villa and Yves Cuilleron for example, two Rhône Valley winemakers will not have the same way of working with Syrah, and that is what is fabulous.



DÉCOUVERTE DE LA VANILLE DE MADAGASCAR

EN GRAND PASSIONNÉ DE VIN, VOUS FAITES SOUVENT LE PARALLÈLE ENTRE LE MÉTIER DE VIGNERON ET CELUI DE CHOCOLATIER.

Vignerons et chocolatiers, nous évoluons dans le monde du végétal, soumis aux aléas de la nature, à la fragilité des récoltes. Nous devons être au plus près du produit. Cela commence par se rendre dans une plantation ou à la vigne pour comprendre ce qu'il s'y passe afin de le retranscrire dans une tablette de chocolat ou dans une bouteille de vin.

La notion de terroir est importante, l'influence de l'environnement, du sol, la biodiversité et le climat ont un impact majeur sur le goût. Le chocolat est pleinement dans cette révolution. Nous essayons de faire comprendre qu'un cacaoyer de type Forastero, Trinitario ou Criollo planté à Madagascar ne donne pas la même saveur que celui qui pousse au Brésil. La maison Marcolini est arrivée il y a des années avec cette notion de grand cru, c'est-à-dire un domaine, un terroir, une petite production, une provenance. Et puis, nous avons en commun le rôle majeur de la main de l'homme : l'art de la fermentation des fèves de cacao, puis le séchage et enfin la maîtrise de la torréfaction qui consiste à griller la fève sans la brûler, au risque de perdre toute la partie aromatique. Ce sont des tensions extrêmes pour sortir la quintessence de la fève. Et enfin, l'assemblage : est-ce qu'on mélange, par exemple, des fèves de São Tomé avec des fèves de Cuba ? Est-ce qu'on en fait des grands crus ?

QUELLES SONT LES SIMILITUDES ENTRE LE VIN ET LE CHOCOLAT DANS LA FAÇON DE DÉGUSTER ?

La longueur en bouche avec les caudalies, qui mesurent la persistance du vin après la dégustation. Nous avons exactement la même chose avec le chocolat. Une fois le carré de chocolat terminé, combien de temps celui-ci vous accompagne-t-il encore ? Tel un grand vin, combien de temps l'avez-vous encore en bouche ? La température de dégustation est également importante. Avec un chocolat noir trop froid, on peut rater complètement la dégustation. En revanche, il y a des chocolats qui se laissent complètement aller aux alentours de 20 ou 25 degrés. Et puis en termes d'accords, il ne faut pas avoir peur d'accompagner un grand vin avec un grand chocolat ! Par exemple, j'ai dégusté des grands vins blancs de la Loire avec une certaine acidité – un Silex de Dagueneau, par exemple – c'est exceptionnel avec un chocolat au lait pas trop sucré, au minimum 45% de cacao avec des parfums de noisette.

J'ai dans ma cave un Château Angelus 2016 que je n'ai pas encore goûté, mais comme c'est un assemblage 60% Merlot et 40% Cabernet Franc, j'aurais tendance à aller vers un chocolat avec un peu de profondeur. Un grand cru São Tomé avec des notes grillées ou un Cuba de la région de Baracoa, un chocolat aux notes puissantes et fumées. Ou bien celui du Congo, un chocolat à plus de 80%, avec une vraie longueur et des arômes presque de sous-bois.

QUELLE EST LA SIGNATURE PIERRE MARCOLINI ?

Ma signature, c'est l'authenticité. J'interprète ce que j'ai découvert sur place. J'essaie de sortir de ce carcan très puriste où le chocolat noir domine dans des univers excessivement sombres. Quand je me rends dans une plantation de cacao, ce n'est pas du tout ce que je vois : les cabosses sont mauves, jaunes, rouges, orangées. Il y a une multitude de couleurs dont je veux imprégner le chocolat et que je teinte légèrement de façon naturelle, avec de la spiruline ou du cassis par exemple.



LES TARTES À PARTAGER « ÉCLIPSES » ET « LE MERVEILLEUX »

Ensuite, je propose des chocolats différents pour chaque moment de la journée. Le matin, lorsque les papilles gustatives sont en alerte, j'aime déguster un grand cru, en boisson ou en carré. L'après-midi, ce serait plutôt un chocolat au lait avec des notes de miel, de caramel, ou un noir lacté, un chocolat à la mode, avec de la douceur et de la gourmandise.

L'ENGAGEMENT D'UN CHOCOLAT DURABLE, C'EST QUOI ?

D'abord, c'est refuser de voir des enfants déscolarisés travailler dans les plantations. Cela concerne deux millions d'enfants en Afrique, en Côte d'Ivoire et au Ghana, exploités et privés de leur enfance. Et puis, en termes de durabilité et de développement durable, nous préservons les anciens cacaoyers. Le monde du cacao souffre du fait que les planteurs, qui ne sont pas rémunérés à leur juste valeur, sont contraints d'arracher tous les cacaoyers natifs qui produisent 600 kilos à l'hectare pour les remplacer par des hybrides provenant de la culture du CCN51, un cacaoyer hybride connu comme étant hyper productif. Au lieu d'avoir un cacaoyer qui commence à produire des cabosses au bout de la quatrième ou de la cinquième année, vous avez un cacaoyer qui, au bout d'un an, donne en quantité des grosses cabosses bien rouges, comme des tomates. C'est un désastre, parce que ça n'a pas d'arôme, pas d'âme. Nous devons être les gardiens de cette biodiversité pour permettre aux planteurs d'avoir les moyens d'investir dans leur plantation et de perdurer. Laisser le temps à la nature est essentiel, mais c'est malheureusement la première notion piétinée parce que le temps, c'est de l'argent. On veut aller plus vite, on veut produire plus et voilà où cela mène, c'est terrible.

AS A GREAT WINE ENTHUSIAST, YOU OFTEN DRAW PARALLELS BETWEEN THE PROFESSIONS OF WINEMAKER AND OF CHOCOLATIER.

Winemakers and chocolate-makers both work in the world of plants, which is subject to the vagaries of nature and the fragility of harvests. We have to get as close as possible to the product. That starts with a visit to a plantation or vineyard to understand what is going on there so that we can translate it into a bar of chocolate or a bottle of wine. The notion of terroir is important, and the influences of the environment, soil, biodiversity and climate have a major impact on taste. Chocolate is fully part of that revolution. We are trying to make people understand that a Forastero, Trinitario or Criollo cacao tree planted in Madagascar does not give the same flavour as one that grows in Brazil. The House of Marcolini showed up years ago with this notion of a *grand cru*, meaning a domain, a terroir, a small production, a provenance. What we have in common is the major role played by the human hand: the art of fermenting cacao beans, then drying them, and finally mastering the torrefaction process, which consists of roasting the beans without burning them, which risks losing all their aromatic qualities. These are extreme tensions to bring out the quintessence of the bean. And, finally, blending: for example, do you mix São Tomé beans with Cuban beans? Do you make *grands crus* out of them?

WHAT ARE THE SIMILARITIES BETWEEN WINE AND CHOCOLATE IN TERMS OF HOW THEY ARE TASTED?

There is the length on the palate with caudalies, which measure wine's persistence after tasting. It is exactly the same thing with chocolate. Once you have finished a square of chocolate, how long does it stay with you? Like a great wine, how long does it linger in your mouth? The tasting temperature is also important. Dark chocolate that is too cold can be a complete disappointment. On the other hand, there are chocolates that can completely let go at around 20 or 25 degrees Celsius. And then in terms of pairing, you should not shy away from pairing a great wine with a great chocolate! For example, I have tasted some great Loire white wines with a certain acidity – a Silex from Dagueneau, for example – which are exceptional with a milk chocolate that is not too sweet, at least 45% cocoa with a hazelnut flavour. I have a Château Angelus 2016 in my cellar that I have not tried yet, but as it is a blend of 60% Merlot and 40% Cabernet Franc, I would tend to go for a chocolate with a bit of depth. A Sao Tomé grand cru chocolate with toasty notes or a Cuba from the Baracoa region, which is a chocolate with powerful, smoky notes. Or a chocolate from the Congo, over 80%, with real length and aromas that are almost like underbrush.

WHAT IS THE PIERRE MARCOLINI SIGNATURE?

My signature is authenticity. I interpret what I have discovered locally. I try to break out of these very purist confines where dark chocolate dominates in excessively sombre worlds. When I go to a cacao plantation, that is not at all what I see: the pods are mauve, yellow, red, orange. There are a multitude of colours that I want to impregnate the chocolate with, and I tint it slightly in a natural way, with spirulina or blackcurrant for example. Then, I offer different chocolates for different times of the day. In the morning, when the taste buds are on alert, I like to enjoy a *grand cru* as a drink or in a square. In the afternoon, it is more likely to be a milk chocolate with notes of honey or caramel, or a milky dark, a trendy chocolate with a sweet, indulgent taste.

WHAT DOES A COMMITMENT TO "SUSTAINABLE" CHOCOLATE MEAN?

Firstly, it means refusing to allow children who have dropped out of school to work on plantations. This concerns two million children in Africa, in Côte d'Ivoire and Ghana, who are exploited and deprived of their childhood. Next, regarding sustainability and sustainable development, we are preserving old cacao trees. The world of cacao is suffering because farmers, who are not paid fairly, are forced to uproot all the native cacao trees that produce 600 kilos per hectare and replace them with CCN51, a hybrid cacao tree that is known for being hyper-productive. Instead of having a cacao tree that starts to produce pods in the fourth or fifth year, you have a cacao tree that, after a year, produces lots of big, red pods that look like tomatoes. It is a disaster, because those have no flavour, no soul. We have a duty to be the guardians of biodiversity so that growers can afford to invest in their plantations and earn a living wage. Giving nature time is essential, but unfortunately, it is the first concept that gets trampled underfoot because time is money. This is where wanting to go faster, to produce more, leads – and it is terrible.



An aerial photograph of a vast vineyard at sunrise. The rows of grapevines are neatly organized and stretch across the landscape. In the distance, a small town or village is visible, with a prominent church spire. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow over the scene. The sky transitions from a deep blue at the top to a soft orange near the horizon. The overall mood is peaceful and serene.

DESTINA
TIONS



Sur les routes du Grand Ouest

ENTRE VENTS ET MARÉES

A land of winds and tides

Pour ce cinquième numéro de *Reflét*, Emmanuelle et Hubert de Boüard de Laforest nous emmènent sur les routes du Grand Ouest, de Honfleur à Cancale en passant par les îles Chausey. Embarquez avec eux à la découverte de paysages sauvages, parfois mystérieux, et des adresses qui ont ponctué leur voyage.

For the fifth issue of *Reflét*, Emmanuelle and Hubert de Boüard de Laforest took to the roads of France's Great West, from Honfleur to Cancale via the Chausey Islands. Join them as they experience wild, often mysterious landscapes, and the places discovered along the way.

JOUR 1 HONFLEUR

Les secrets de la Normandie

Notre escapade débute à Honfleur, petit port de plaisance normand, dont l'histoire nous emmène au cœur du Moyen Âge avec ses ruelles pavées, ses maisons aux façades couvertes d'ardoises et son vieux bassin.

Mais la vraie star de Honfleur, c'est elle : La Ferme Saint-Siméon ! Sur les hauteurs, ce joli manoir du XVII^{ème} siècle appartient à la famille Boelen. Autrefois, il servait de refuge aux peintres impressionnistes qui, sous l'œil affectueux de la Mère Toutain, venaient s'émerveiller des ciels inconstants, de la lumière changeante et des côtes sauvages de la région. Aujourd'hui encore, ce havre de paix raconte la Normandie : les colombages, la roseraie parfumée, le jardin d'herbes aromatiques, comme le panorama émouvant sur l'estuaire de la Seine.

Nous rejoignons notre chambre au sein de la Chaumière. Comme dans une belle maison de famille, les chambres ont toutes été décorées par Christine Boelen. Chaque détail raconte une histoire : matériaux issus de vieilles maisons normandes, boiseries anciennes, meubles de famille, parquet en point de Hongrie, objets chinés... On se sent chez soi, la vue sur l'estuaire en prime.



DAY 1 HONFLEUR

Secrets of Normandy

Our travels begin in Honfleur, a small port town whose history takes us to the heart of the Middle Ages with its cobblestone streets, slate-covered houses and ancient harbour.

But Honfleur's true star is La Ferme Saint-Siméon! This pretty 17th-century manor house set high on a hillside belongs to the Boelen family. It was a refuge for Impressionist painters who, under the affectionate gaze of Mère Toutain, came here to marvel at the shifting skies, changing light and the untamed coastlines. Even today, this peaceful haven recounts the history of Normandy through half-timbering, a fragrant rose garden, a herb garden, and the moving panorama of the Seine.

We discover our room in *La Chaumière*, the hotel's historic main building. All the bedrooms at La Ferme Saint-Siméon were decorated by Christine Boelen in the style of a beautiful family home. Each detail tells a story: the materials used in old Normandy houses, antique woodwork, heirloom furniture, herringbone parquet and antique objects. We feel at home, with a prime view of the estuary.

The gastronomic restaurant *Les Impressionnistes* is an ode to ancestral Normandy. Housed in an old inn with exposed beams, a 'lordly' fireplace and Impressionist paintings on the walls, the atmosphere is cosy. Chef Matthieu Pouleur's menu is composed of delicious local produce.

A few steps away is the inviting bistro *La Boucane* - 'thatched cottage' in the Norman dialect. We are seated near a traditional wood-fired oven, open to the dining room. Here, the Chef prepares local, or 'terroir', produce with elegant simplicity, such as a generous Normandy rib-eye steak for two, with Pont-Neuf fries and a cider béarnaise. For dessert, a special mention goes to the flaky apple tart served with farmhouse cream and Calvados ice cream.



Le restaurant gastronomique Les Impressionnistes est une ode à la Normandie ancestrale. Dans l'écrin d'une ancienne auberge, poutres apparentes, cheminée « seigneuriale » et œuvres impressionnistes aux murs confèrent au lieu une atmosphère chaleureuse. Le chef Matthieu Pouleur y compose sa partition marine et terrienne autour des jolis produits du terroir normand.

À quelques pas de là, le bistro La Boucane - « vieille chaumière » en patois normand - nous tend les bras. Nous nous attablons autour du traditionnel four à bois, ouvert sur la salle. Ici, le chef joue la carte du terroir, l'excellence dans la simplicité, comme avec cette généreuse côte de bœuf normande à partager, accompagnée de pommes Pont-Neuf et d'une sauce béarnaise au cidre. Côté dessert, mention spéciale à leur tarte feuilletée aux pommes servie avec une crème fermière et une crème glacée au Calvados.



JOUR 2

CANCALE

Voyage au long cours

Nous quittons la Normandie direction Cancale, à la découverte de l'univers de la famille Roellinger.

Sur les falaises, comme une vigie, le petit hôtel Les Rimains nous accueille avec ses chambres à l'élégance intemporelle surplombant la baie du Mont-Saint-Michel. On appuie sur pause. Le regard porte au loin vers la mer et le ciel qui semblent se confondre tant les gris se mêlent à l'infini dans ce paisible port, mouillage idéal pour les voyageurs en quête de sérénité.

Nous découvrons Le Bistrot de Cancale, face à la plage de Port Mer, et sa cuisine traditionnelle faisant la part belle aux plus beaux produits de la mer. Au menu : palourdes sous le feu et « jardin marin », solette au jus pincé ou encore turbot cuit sur l'arête.

Au restaurant doublement étoilé Le Coquillage à Saint-Méloir-des-Ondes, le chef Hugo Roellinger célèbre l'Armor, la mer, et l'Argoat, la terre. « *Au gré du vent et de la lune* », selon l'inspiration du moment, il rend hommage aux artisans locaux et sublime les trésors de son territoire avec les algues millésimées affinées dans sa cave, son potager en permaculture et la collection d'épices de la famille.



LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE « LE COQUILLAGE »
© ROMAIN BASSENNE



L'HÔTEL DU FORT ET DES ÎLES OFFRE UNE VUE IMPRENABLE SUR L'ARCHIPEL DE CHAUSEY

DAY 2

CANCALE

A longer journey

We leave Normandy for Cancale to discover the Roellinger family's world.

Perched on the cliffs like a sentinel, the small hotel *Les Rimains* welcomes us with its timelessly elegant rooms overlooking the bay of Mont-Saint-Michel. Now, we can hit 'pause'. The view extends to the sea and sky, which blend in endless shades of grey in this peaceful port, an ideal port of call for travellers seeking serenity.

We discover *Le Bistrot de Cancale*, overlooking the beach at Port Mer, which serves traditional cuisine based on the most beautiful seafood. On the menu: roasted clams and 'sea garden', glazed sole or turbot served whole.

At the two Michelin-starred restaurant *Le Coquillage* in Saint-Méloir-des-Ondes, Chef Hugo Roellinger celebrates l'Armor, the sea, and l'Argoat, the land. "*Au gré du vent et de la lune*" – in English, '*depending on the wind and the moon*' or according to the inspiration of the moment – he pays tribute to local artisans and renders the land's treasures sublime with vintage seaweed aged in his cellar, produce from his permaculture vegetable garden and the family's collection of spices.

DAY 3

CHAUSEY ISLANDS

Island adventure

We conclude our tour along the Emerald Coast by heading toward the Chausey Islands.

Perched on the archipelago, we drop our luggage at the *Hôtel du Fort et des Îles*, an authentic family-run establishment that is part of Chausey's heritage. At the restaurant *La Table des Îles*, blue lobster reigns supreme! Time seems suspended here. We live according to the rhythm of changing tides, light and the colours of the ocean.

— ● —
LA FERME SAINT-SIMÉON
20 rue Adolphe Marais, 14600 Honfleur

LES MAISONS DE BRICOURT
LES RIMAINS
62 rue des Rimains, 35260 Cancale
LE BISTROT DE CANCALE
5 rue Eugène et Auguste Feyen, 35260 Cancale
LE COQUILLAGE AU CHÂTEAU RICHEUX
Le Buot, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes

— ● —
HÔTEL DU FORT ET DES ÎLES
Les îles Chausey, 50400 Granville

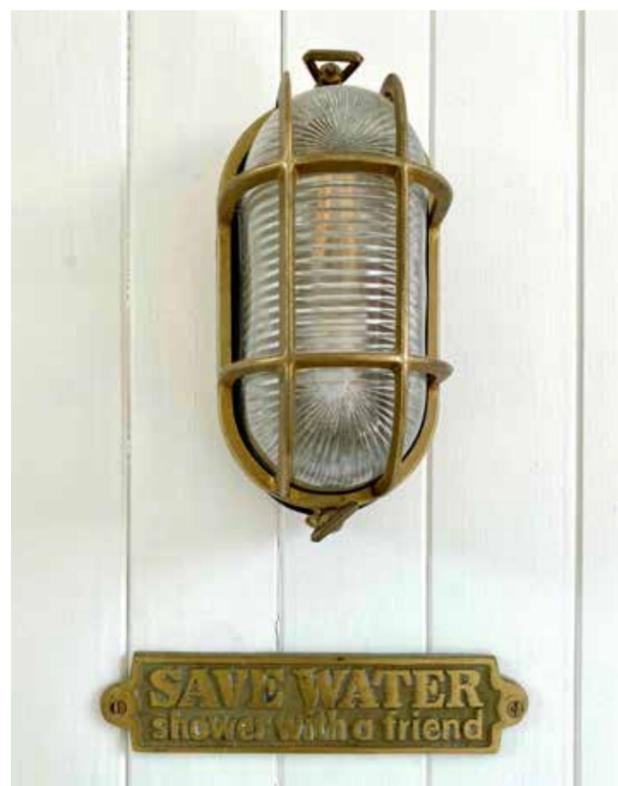
JOUR 3

LES ÎLES CHAUSEY

L'aventure insulaire

Nous clôturons cette balade sur la Côte d'Émeraude en mettant le cap vers les îles Chausey.

Perché sur l'archipel, nous posons nos bagages à l'Hôtel du Fort et des Îles, établissement familial authentique qui fait partie du patrimoine de Chausey. Son restaurant, *La Table des Îles*, est le royaume du homard bleu ! Ici, le temps suspend son vol. Nous vivons au rythme des marées, des lumières et des couleurs changeantes de l'océan.



NEW-YORK



LES ADRESSES D'ANGELUS

THE ANGELUS
SELECTION

Illustration
FLOC'H

HÔTELS

AMAN NEW YORK

Lové dans les étages du Crown Building, au cœur de Manhattan, le Aman New York est une adresse hors norme. Conçu par l'architecte belge Jean-Michel Gathy, l'hôtel propose 83 suites, deux restaurants – la trattoria italienne Arva et le japonais Nama –, un bar lounge, un club de jazz façon speakeasy ainsi qu'une terrasse végétalisée offrant une vue plongeante sur Central Park. Véritable havre de paix urbain, le Aman Spa atteint quant à lui de nouveaux sommets avec ses 2 300 m² dédiés à la beauté et au bien-être.

Nestled on the upper floors of the Crown Building in the heart of Manhattan, Aman New York is an extraordinary address. Designed by the Belgian architect Jean-Michel Gathy, the hotel features 83 suites, two restaurants – the Italian trattoria Arva and the Japanese Nama – a lounge bar, a speakeasy-style jazz club and a planted terrace with a bird's-eye view of Central Park. The Aman Spa, a true urban haven, reaches new heights with a 2,300 square-metre space dedicated to beauty and well-being.

THE CROWN BUILDING, 730 FIFTH AVENUE, NEW YORK, NY 10019
WWW.AMAN.COM



FOUQUET'S NEW YORK

Première adresse du groupe Barrière outre-Atlantique, le Fouquet's New York a ouvert ses portes en septembre 2022 dans le quartier très convoité de Tribeca, à deux pas de l'Hudson River. La décoration des 97 chambres et suites est signée Martin Brudnizki et incarne la quintessence de l'art de vivre à la française. Sans oublier la Brasserie Fouquet's dont la carte est signée par le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire, le Spa Diane Barrière en collaboration avec Biologique Recherche ou encore la salle de cinéma privée.

The Barrière Group's first address on the other side of the Atlantic, Fouquet's New York opened in September 2022 in the coveted Tribeca district, a stone's throw from the Hudson River. Its 97 rooms and suites designed by Martin Brudnizki embody the quintessence of French *art de vivre*. Plus, there is *Brasserie Fouquet's* whose menu was conceived by the Michelin three-star Chef Pierre Gagnaire, the Spa Diane Barrière in collaboration with Biologique Recherche, and a private cinema.

456 GREENWICH STREET, NEW YORK, NY 10013
WWW.HOTELSBARRIERE.COM



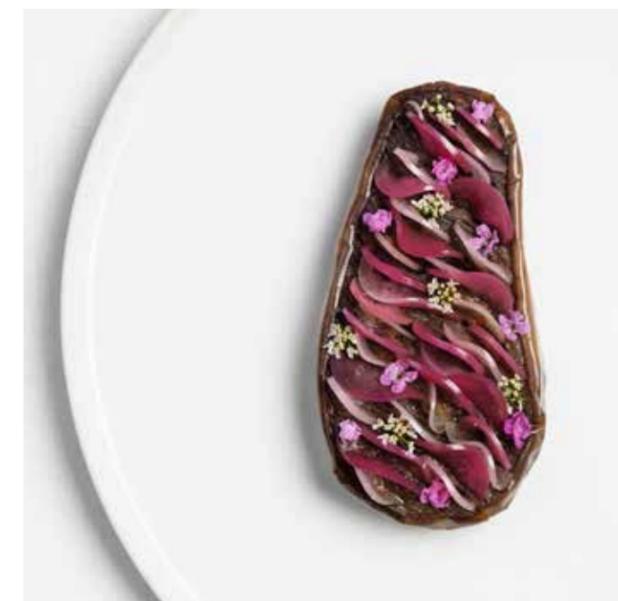
RESTAURANTS

GABRIEL KREUTHER

Formé à la tradition culinaire française, influencé par ses racines alsaciennes et son amour de New York, le restaurant du chef Gabriel Kreuther à Midtown Manhattan offre une expérience gastronomique à la fois élégante et décontractée. Le décor de la salle à manger principale, inspiré des maisons alsaciennes, accueille la cuisine créative du chef, tandis que le Bar & Lounge propose des cocktails originaux et des plats alsaciens emblématiques comme la tarte flambée ou le pâté de campagne truffé.

Combining classic French training and Alsatian roots with Chef Kreuther's love for New York, this midtown Manhattan restaurant offers a refined yet relaxed fine dining experience. Inspired by the timber homes of Alsace, the décor of the Main Dining Room is home to Chef Kreuther's inspired fare, while the Bar & Lounge invites guests to enjoy inventive cocktails and Alsatian-inspired dishes like the famous *Tarte Flambée* or *Truffled Country Pâté*.

41 WEST 42ND STREET, NEW YORK, NY 10036
WWW.GKNYC.COM



ELEVEN MADISON PARK

Offrant une vue imprenable sur Madison Square, l'un des plus beaux parcs de Manhattan, Eleven Madison Park s'est établi au pied d'un bâtiment historique de style Art déco, à l'angle de la 24th Street et Madison Avenue. Propriété du chef Daniel Humm depuis 2011, le restaurant propose un menu entièrement végétal.

Overlooking Madison Square Park, one of the most beautiful in Manhattan, Eleven Madison Park sits on the ground floor of a historic Art Deco building on the corner of East 24th Street and Madison Avenue. Owned by Chef Daniel Humm since 2011, the restaurant serves an entirely plant-based menu.

11 MADISON AVENUE, NEW YORK, NY 10010
WWW.ELEVENMADISONPARK.COM



VINS

MILLESIMA

D'une superficie de 480 m², la nouvelle boutique Millesima aux États-Unis est une somptueuse cave abritant plus de 3 000 références de vins, champagnes et spiritueux d'exception provenant du monde entier. Un véritable paradis pour les amateurs de grands crus.

Millesima USA's new 5,200-square-foot flagship is a luxurious wine library that lists more than 3,000 premium fine wines, champagnes and spirits from around the world. A true haven for wine connoisseurs.

1257 2ND AVENUE, NEW YORK, NY 10065
WWW.MILLESIMA-USA.COM



ACKER WINES

La boutique new-yorkaise de Acker Merrall & Condit abrite une prestigieuse collection de vins et spiritueux, parmi les plus rares au monde. Fondée en 1820, le plus ancien caviste des États-Unis est une institution réputée pour ses ventes aux enchères et les conseils avisés de ses équipes.

Acker Merrall & Condit's New York boutique houses a prestigious collection of some of the rarest wines and spirits in the world. Established in 1820, the oldest wine merchant in the U.S. is renowned for its auctions and the expert advice provided by its dedicated team.

160 WEST 72ND STREET, NEW YORK, NY 10023
WWW.ACKERWINES.COM

CULTURE

THE FRICK COLLECTION

Tout juste rénovée, l'opulente résidence abrite une collection d'art privée, de la Renaissance au début du XX^{ème} siècle, incluant des œuvres de grands maîtres comme Rembrandt, Vermeer, Renoir ou encore l'ébéniste français Jean-Henri Riesener.

Newly renovated, the opulent residence houses a private collection of great masters by the likes of Rembrandt, Vermeer, Renoir and French cabinetmaker Jean-Henri Riesener, from the Renaissance to the early 20th century.

1 EAST 70TH STREET, NEW YORK, NY 10021
WWW.FRICK.ORG



THE PROGRESS OF LOVE: LOVE LETTERS • FRAGONARD © JOSEPH COSCIA JT.



THE MORGAN LIBRARY & MUSEUM

The Morgan Library & Museum propose à ses visiteurs une rencontre avec les plus grandes œuvres du patrimoine de l'humanité dans un cadre intimiste et historique. Ses collections de manuscrits, livres rares, musique, dessins et autres œuvres d'art constituent un témoignage unique de la civilisation ainsi qu'un référentiel inégalable d'idées et de processus créatifs.

The Morgan Library & Museum offers the public close encounters with great works of human accomplishment in an intimate and historical setting. Its collections of manuscripts, rare books, music, drawings and other works of art comprise a unique record of civilisation, as well as an incomparable repository of ideas and the creative process.

225 MADISON AVENUE, NEW YORK, NY 10016
WWW.THEMORGAN.ORG





WWW.ANGELUS.COM

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