

N°1

Destination

BY LUXE INFINITY

Watches

Watch Trends

Jewelry

Vintage Jewels
A Reinvented Legacy

News

Maison Albar
Le Victoria

Gastronomy

Sushi, a culinary
treasure of Japan

Know how

Éclat d'Ombre
by Maison Psyché





FINE ARTS

P A R I S



GRAND PALAIS

20-24 SEPT. 2025

100 GALERIES D'ART INTERNATIONALES
20 SPÉCIALITÉS

Organisé par

En partenariat avec



AGENCE
D'ÉVÉNEMENTS
CULTURELS



Grand Palais

fabparis.com

Photo : ©SimonLerat

EDITO

A World to Discover, a Home to Return To

Welcome to the very first issue of our Destination magazine-an invitation to see the world differently, through the lens of elegance, an eye for detail, and that singular warmth found only in a place that feels like home... your home.

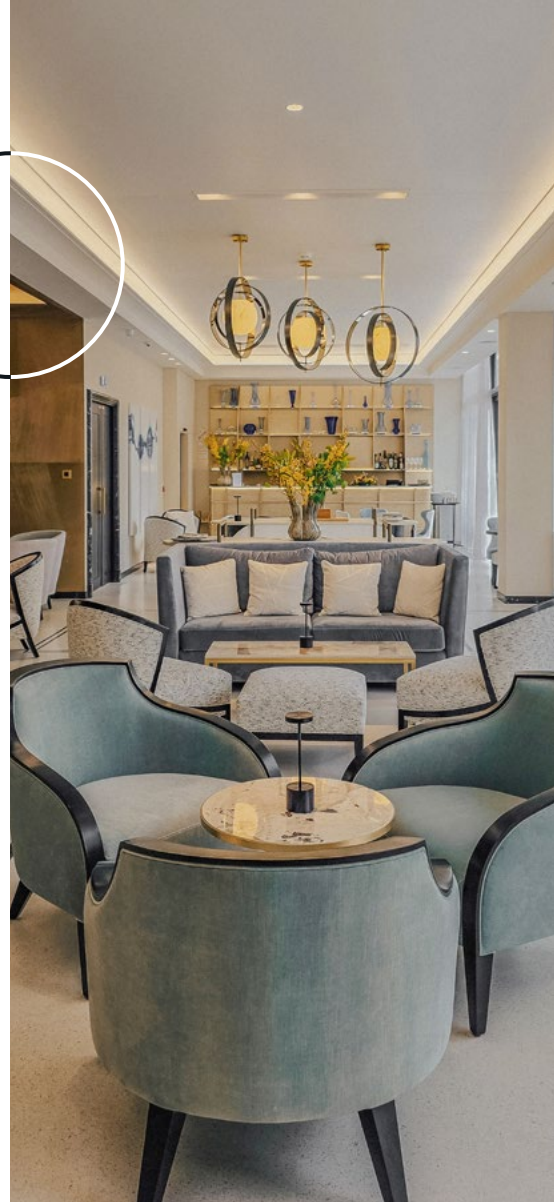
At Maison Albar Hotels, every address tells a story. A story of reimagined French hospitality, where luxury becomes personal, the welcome is genuine, and every moment is thoughtfully crafted to be unforgettable. This magazine was born from the desire to extend that experience beyond your stay, to let the spirit of our homes live on through every page.

Inside, you'll find inspiring destinations, fascinating discoveries, local cuisine, and artisanal savoir-faire-but above all, a shared pursuit of what moves us, amazes us, and connects us to the places we travel. From the romantic charm of Paris to the Mediterranean warmth of Nîmes, and the hidden gems of Portugal, each Maison Albar destination is a promise of emotion and discovery.

We envisioned this magazine as an intimate conversation-ideas for getaways and inspiration to browse through with the seasons. Take your time with it, the way one savors a moment suspended in time.

Welcome to our home. And above all, welcome to yours.

Céline Falco.



Un monde à découvrir, une maison à retrouver

Bienvenue dans le tout premier numéro de notre magazine Destination, une invitation à voir le monde autrement, à travers le prisme de l'élégance, du sens du détail, et de cette chaleur singulière qu'on ne trouve que dans une maison... la vôtre.

Chez Maison Albar Hotels, chaque adresse raconte une histoire. Une histoire d'hospitalité française réinventée, où le luxe se fait intime, l'accueil sincère, et chaque instant pensé pour être inoubliable. Ce magazine est né du désir de prolonger cette expérience au-delà de vos séjours, de faire vivre l'esprit de nos maisons au fil des pages.

Au programme : destinations inspirantes, découvertes passionnantes, gastronomie locale et savoir-faire ; et surtout, cette quête commune de ce qui nous émeut, nous émerveille, nous relie aux lieux que nous traversons. Du charme romantique de Paris à la douceur méditerranéenne de Nîmes, en passant par les merveilles secrètes du Portugal, chaque destination Maison Albar est une promesse d'émotion et de découverte.

Nous avons voulu ce magazine comme une conversation intime, des idées d'escapade et d'inspiration à feuilleter au fil des saisons. Prenez le temps de vous y plonger, comme on savoure un moment suspendu.

EDITOR
Éditeur

INFINITY MEDIA for
pour Maison Albar Hotels

EDITOR-IN-CHIEF
Rédactrice en Chef
Angèle NGUYEN
angele@luxe-infinity.com

REDACTORS
Journalistes
Carine LÉILLET
Corinne BEDROSSIAN
Vincent DAVEAU
Ema LYNNX

COPYRIGHT
Crédits photos
Patrick KOUNE
Maison Albar Hotels

GRAPHIC DESIGN
Graphisme & Mise en page
ENCORE DESIGN
www.encore-design.fr

PUBLICATION
MANAGER
Directeur de publication
Céline FALCO



PRINTER / Imprimeur
IMPRIMATUR LIMOGES 43,
Rue E. Bugatti - ZI Nord 3 - 87280 LIMOGES
contact@maqprintgroupe.fr
+33 (0)5 55 71 39 88



Ce magazine est imprimé par l'Imprimerie Solidaire, entreprise adaptée qui compte 80 % de salariés en situation de handicap dans ses effectifs de production. L'Imprimerie Solidaire répond également aux exigences environnementales à travers ses certifications.

Toutes reproductions, même partielles, sont interdites sans autorisation écrite de l'éditeur de Destination.



MAISON ALBAR HOTELS



07

Automobile

Vintage,
A Past So Present

16

Escape

Braga,
A picturesque
and authentic escape



23

Watches

Watch Trends,
Enter the Retrofuturistic Mode

SOMMAIRE

32

Gastronomy

A Culinary Duet in Porto

39

Jewelry

Vintage Jewels,
A Reinvented Legacy



48

Art & Heritage

FAB PARIS 2025
At the Heart of Artistic Excellence

54

News

Maison Albar - Le Victoria
Contemporary elegance in the heart of Nice

60 Know how

Nîmes,
The Birthplace of Denim



66 Jewelry

Haute-École de Joaillerie,
A Degree by the Industry,
for the Industry

72 Gastronomy

Sushi,
A culinary treasure of Japan



78 Gastronomy

La Maison Champs-Élysées,
Celebrates the parisian art of living

82 Discovery

Odette, the urban inn
Discover traditional French gastronomy
just steps from the Pont Neuf

86 Know how

Éclat d'Ombre by Maison Psyché
A new olfactory metamorphosis

92 Shopping

96 Maison Albar Hotels Adresses

VallJet

| A DexFly Company

Réinventez vos voyages d'affaires avec Valljet !



Contactez-nous pour
connaître toutes nos offres

+331 74 25 31 75

charter@valljet.com

Valljet



Découvrez l'expérience
Valljet en un scan

Vintage

A Past So Present

Over the past decade, the automotive industry has undergone a profound transformation, driven by environmental imperatives, electrification, and automation. Yet, alongside this technological evolution, one phenomenon continues to capture the attention of car enthusiasts: the revival of vintage cars.

BY CORINNE BEDROSSIAN



ASTON MARTIN DB4 GT ZAGATO
CONTINUATION, LIMITED
TO 19 UNITS.

©Photo : Aston Martin



SECOND EDITION OF THE DEAUVILLE CLASSIC.

©Photo : Deauville Classic

T rue mechanical works of art, these vehicles are being reinterpreted or resurrected by historic manufacturers and new artisans alike. They combine aesthetic heritage, contemporary performance, and modern technology. Is this craze a quest for authenticity or raw driving sensations? Or is it, ultimately, a way to find grounding in the familiar amidst a world of political and economic uncertainty?

Nostalgia as the Engine of Revival

Each year, classic car shows attract a growing number of visitors. These concours d'élégance and prestigious salons are prime showcases for these modernized vintage supercars. Whether at Pebble Beach in the USA, the Concorso d'Eleganza Villa d'Este in Italy, or Rétromobile in Paris, attendance is steadily increasing and sales are multiplying. One key driver: visitors reconnecting with the cars of their youth - driven by nostalgia and the desire to own the dream machines of their childhood.

Rétromobile, now approaching its 50th year, draws nearly 150,000 visitors. In 2025, it saw a 12% increase in enthusiasts compared to 2024. Riding this wave of enthusiasm, new events are emerging: Prestige de Beaune, launched in 2022, and Deauville Classic, which held its second edition in 2024, drawing over 12,000 visitors. Jean-François Texier, the event's founder, is surprised by the number of on-the-spot sales: "Some come just to browse and leave with a car." Impulse purchases likely fueled by a gloomy global mood and a need for escapism. How else can we explain the astronomical prices being paid? At RM Sotheby's February 2025 auction, a 1964 Scaglietti Ferrari 250LM fetched €31 million. Major auctions now host over 1,000 registered bidders, in person, by phone, or online - all eager to invest in collector cars.

Auction houses like Artcurial and Bonhams generate fortunes through these dream machines, now seen as investments due to their rarity and long-term value potential. Their limited production runs and manufacturer-backed authentication programs ensure essential traceability for collectors.



FERRARI 250LM 1964
BY SCAGLIETTI.

© Photo: RM Sotheby's

Those who don't buy, restore. It's hard to part with cars and brands that shaped the industry or belonged to parents and grandparents.

Many companies have recognized this and now specialize in restoring vintage and prestige automobiles. Jacques Bidault, a former Dassault Systèmes executive, pursued his passion by founding AutoRosati in Fontenay-aux-Roses. He restores, enhances, and transforms high-end vehicles - and not only the likes of Porsche, Ferrari, or Jaguar. Vintage production models with deep emotional value also pass through his workshop.

More than any other industrial object, the automobile evokes intense emotional responses. Supercars from the 1960s to 1990s left a lasting impression - through their track presence, cultural impact, or simply iconic design. The Lamborghini Miura, Ferrari F40, and McLaren F1 are not just cars - they are symbols.

The market is now ripe for reinterpretations of these legends, fueled by nostalgia and a desire for more visceral driving experiences. Unlike modern supercars filled with driver aids, vintage models offer a raw, immersive connection between driver and machine.

©Photos : Automobili Lamborghini S.p.A



TWO GENERATIONS OF THE
LAMBORGHINI COUNTACH.

THE COUNTACH LPI 800-4





Architects of the Revival : From Rebirths to Newcomers

The vintage supercar revival isn't just a hobby for collectors - it's being driven by major manufacturers and visionary newcomers who are resurrecting icons or creating modern tributes to classic designs.

Lamborghini reintroduced the Countach with the LPI 800-4, limited to 112 units - all sold. It draws direct inspiration from the original 1970s Countach, powered by a V12 engine (780 hp) paired with a 48V electric motor that delivers an additional 34 hp. The result: instant response and elevated performance. Owners across the globe now enjoy a reinvented piece of automotive history.

Aston Martin took a different path with the DB4 GT Zagato Continuation - a faithful recreation of the 1960 original, built in just 19 units. Celebrating both Zagato's centenary and Aston Martin's legacy, the car is not road legal, aimed at collectors and circuit drivers. Hand-assembled at Newport Pagnell, it features an aluminum body, a 4.7L naturally aspirated six-cylinder engine with 390 hp, a four-speed manual gearbox, and a limited-slip differential - up from 300 hp in the original.



©Photos : Bugatti

Bugatti continues to draw inspiration from its past with the legendary Type 57 SC Atlantic, nearly 90 years old. This icon influenced the design of the exclusive Bugatti Chiron Super Sport "57 One of One". Its riveted spine and horseshoe grille - both modernized - pay homage to the Atlantic's timeless lines. Inside, Gaucho leather and bespoke embroidery subtly celebrate Bugatti's heritage. This model is a bridge between mythic past and legendary future, staying true to the brand's mantra: "Form follows performance."

©Photo : Aston Martin





SAOUTCHIK'S
RENAISSANCE
AFTER 70 YEARS.

©Photos : Saoutchik and Ugur Sahin Design



SAOUTCHIK
LEGACY ROADSTER
BY UGUR SAHIN.



ASTON MARTIN DB4 GT ZAGATO
CONTINUATION, LIMITED
TO 19 UNITS.

©Photo : Aston Martin

Other marques have risen from the ashes to blend classic inspiration with modern innovation. The legendary Saoutchik coachbuilder, dormant for 70+ years, was reborn in 2016 as Saoutchik B.V. in the Netherlands. Its mission: to revive the elegance of the 1920s–50s while integrating 21st-century standards into ultra-exclusive, custom-built vehicles.

Saoutchik doesn't just replicate history - it reinterprets it. From sketch to production, each bespoke vehicle blends classical design with advanced engineering and premium materials. Buyers become part of the creation process, joining a tight-knit circle and experiencing an emotional form of luxury. The Saoutchik Legacy Roadster, inspired by the Mercedes 300 SL, was reimagined by Ugur Sahin Design as a new timeless classic.



DELAGE D12.
REBIRTH OF
THE HYPERCAR.

©Photo : Delage

Another French revival is Delage Automobiles, which returned in 2019 after seven decades. Once a Le Mans winner, Indy 500 champion, Grand Prix world champion, and darling of concours d'élégance, Delage is now back with the D12 - a hypercar inspired by the 1927 Delage 15 S8. With a look combining F1 and fighter jet aesthetics, the D12 was developed by a team of engineers and investors. A new hypercar and second brand are already in development.

Italy's Bertone also made a striking comeback. In late 2024, it unveiled the Runabout, a tribute to the 1969 Autobianchi A112 Runabout concept. Launching the Bertone Classic line, this 500-hp V6 neo-retro model is available as an open-air Barchetta or Targa with removable roof. Lightweight, agile, and limited in production, it's a stylish ode to the joy of Italian driving, according to lead designer Andrea Mocellin.

Some critics argue that modern recreations distort historical authenticity. Others see them as a vital way to preserve and revive a mechanical heritage that might otherwise fade into obscurity.



BERTONE RUNABOUT.
INSPIRED BY ITS 1960S
PREDECESSOR.



**THE 1969 AUTOBIANCHI
RUNABOUT.**

©Photos : Bertone



PATAK'S URBAN ROADSTER.
IDEAL FOR CITY LIVING.

©Photo : Patak Motors

The New Artisans of Vintage

Driven by a love for classic cars and nostalgia, some young brands are creating entirely new vintage-inspired models for the 21st century.

Patak Motors, based in Slovakia, designs a small urban roadster that turns daily tasks into adventures - from commuting to grocery runs to school drop-offs. Its design channels the charm of gentleman drivers, while staying city-friendly, practical, and environmentally conscious - all wrapped in timeless style.

Likewise, Pantore, founded in 2021 by Franco-Moroccan designer Hakim Ouabbi, specializes in limited-edition sports cars. Exploring hydrogen combustion engines, aerodynamic efficiency, and recyclable composite materials, Pantore blends performance, driving pleasure, and refinement with a strong ecological vision. Their model, the Teigno, is limited to 75 units.

The resurgence of vintage supercars reflects a desire to reconcile the past with the future - to preserve a legacy while embracing modern technology. This movement is no longer a niche, but a deep-rooted trend led by discerning customers passionate about automotive history and innovation alike.

Through faithful recreations, bold new concepts, and meticulous restoration programs, the vintage car world is enjoying a radiant second life.

The past has never been so present on the road to the future.



PANTORE - THE TEIGNO.
PRODUCED IN 75 UNITS.



©Photo : Pantore

Le Vintage... un passé tellement présent

Depuis une dizaine d'années, l'industrie automobile connaît une mutation profonde, dictée par les impératifs environnementaux, l'électrification et l'automatisation. Pourtant, en marge de cette évolution technologique, un phénomène attire l'attention des passionnés d'automobiles : le renouveau des voitures vintage.

Par Corinne Bedrossian

Véritables œuvres d'art mécaniques, ces véhicules sont réinterprétés ou ressuscités par des constructeurs historiques ou de nouveaux artisans. Ils conjuguent patrimoine esthétique, performances contemporaines et technologies modernes. Cet engouement répond-il à une quête d'authenticité ou de sensations brutes ? N'est-ce pas finalement une façon de s'ancrer dans la certitude et l'existant alors que la situation politique, économique mondiale est en pleine mutation ?

La Nostalgie comme moteur du renouveau

On le voit chaque année, de plus en plus nombreux sont les visiteurs qui déambulent dans les salons automobiles classiques. Ces concours d'élégance et autres salons de prestige sont des vitrines privilégiées pour ces supercars vintage modernisés. Que ce soit à Pebble Beach aux USA, au Concorso d'Eleganza Villa d'Este en Italie, ou encore au salon Rétromobile à Paris, le nombre de visiteurs et en constante augmentation et les achats se multiplient. L'une des raisons réside dans le fait que les visiteurs retrouvent les voitures de leur jeunesse, la nostalgie et le besoin de s'approprier une voiture qui les faisait rêver, enfant.

Le salon Rétromobile existe depuis bientôt 50 ans et attire presque 150 000 visiteurs. En 2025, il a comptabilisé 12% de passionnés en plus par rapport à 2024. D'autres salons suivent ses traces et, suite à l'engouement évident pour les voitures classiques, de nouveaux événements émergent : Prestige de Beaune, créé en 2022, ou encore Deauville Classic, lancé en 2024, qui vient d'organiser sa deuxième édition avec un peu plus de 12 000 visiteurs. Jean-François Texier, son créateur, s'étonne du nombre de ventes réalisées sur place : « certains viennent pour visiter et repartent avec une voiture ». Un achat d'impulsion qui s'explique sans doute par la morosité ambiante qui incite le monde à trouver un exutoire. Sinon, comment expliquer les sommes astronomiques dépensées pour ces voitures de collection ? 31 millions d'euros pour la Ferrari 250LM 1964 de Scaglietti lors de la dernière vente aux enchères RM Sotheby's en février 2025. Les ventes les plus importantes accueillent plus de 1000 inscrits. Certains viennent surenchérir sur place, d'autres par téléphone ou encore, par internet. Tous friands d'investir dans ces voitures de collection. Artcurial, Bonhams et d'autres maisons de vente brassent des fortunes à travers ces véhicules de rêve souvent vus comme des investissements, tant leur rareté garantit une valorisation à long terme. De plus, leur production limitée, associée à des programmes d'authentification constructeur, assure une traçabilité essentielle pour les collectionneurs.

Ceux qui n'achètent pas réparent. Difficile de se séparer de ces voitures, de ces marques qui ont influencé l'industrie, qui ont appartenu à nos parents ou grands-parents. De nombreuses sociétés l'ont bien compris et se sont lancées dans la restauration de voitures anciennes et de prestige. Jacques Bidault, ancien cadre

de Dassault Systèmes, entretenait une passion pour l'automobile depuis de nombreuses années. Une opportunité dans sa vie professionnelle l'a amené à accomplir son rêve en créant la société AutoRosati à Fontenay aux Roses. Il restaure, embellit, transforme des voitures de prestige mais pas que. Il voit défiler au côté des Porsche, Ferrari ou Jaguar, des voitures de séries anciennes dont les propriétaires ne veulent pas se détacher.

Il faut dire que l'automobile, plus que tout autre objet industriel, provoque une dimension émotionnelle forte. Les supercars des années 1960 à 1990 ont marqué des générations, que ce soit par leur présence sur circuit, leur rôle dans la pop culture, ou tout simplement, leur esthétique. Les Lamborghini Miura, Ferrari F40 ou McLaren F1 ne sont pas seulement des voitures : ce sont des symboles.

Le marché est donc mûr pour une réinterprétation de ces légendes, portée par la nostalgie et la recherche de sensations plus pures. Contrairement aux supercars modernes, souvent assistés électroniquement, les modèles vintage offrent une expérience de conduite viscérale où le pilote fait corps avec la machine.

Les acteurs du renouveau : entre renaissances et nouveaux-nés

Le renouveau des supercars vintage n'est pas seulement une initiative de collectionneurs passionnés. Plusieurs constructeurs historiques et nouveaux créateurs participent à ce mouvement, en ressuscitant des icônes ou en proposant des véhicules fortement inspirés des grands classiques.

Pour Lamborghini, c'est la renaissance de la Countach avec la LPI 800-4 produite à 112 exemplaires et déjà tous vendus, qui s'inspire directement des lignes iconiques de la Countach des années 1970. Elle est propulsée par un moteur V12, 780 ch associé à un moteur électrique de 48 volts monté directement sur la boîte de vitesses, qui fournit une puissance supplémentaire de 34 ch pour une réponse instantanée et des performances accrues. Ses clients du monde entier ont le privilège de conduire un morceau d'histoire automobile réinventé pour le futur.

Quant à Aston Martin, c'est la DB4 GT Zagato Continuation, produite à seulement 19 exemplaires, qui est une réédition fidèle de la mythique DB4 GT Zagato de 1960. Cette voiture célèbre à la fois le centenaire du carrossier italien Zagato et l'héritage d'Aston Martin. Non homologuée pour la route, elle s'adresse aux collectionneurs et amateurs de conduite sur circuit, désireux d'accéder à l'expérience de la conduite d'époque, mais avec une fiabilité moderne. Entièrement assemblée dans l'usine historique de Newport Pagnell, la DB4 GT Zagato Continuation dispose d'une carrosserie en aluminium façonnée à la main et sous le capot, on trouve un six cylindres atmosphériques de 4,7 litres développant 390 ch, couplé à une boîte manuelle à quatre rapports et un différentiel à glissement limité, contre 300 ch pour la version originale.

Chez Bugatti, la Type 57 SC Atlantic, dévoilée il y a près de 90 ans, demeure une source d'inspiration inépuisable pour les amateurs d'automobile et les esthètes du monde entier. Ce chef-d'œuvre intemporel a directement influencé la conception de la Bugatti Chiron Super Sport, en particulier dans sa déclinaison exclusive "57 One of One". De nombreux éléments emblématiques de l'Atlantic

– notamment sa ligne dorsale rivetée qui parcourt l'intégralité de la carrosserie – ont été réinterprétés avec modernité sur ce modèle d'exception. La calandre en fer à cheval de la Type 57 SC Atlantic, semblant suspendue entre les ailes galbées, reste l'un des signes distinctifs les plus puissants du design Bugatti. Pour la Chiron Super Sport "57 One of One", l'équipe Sur Mesure a collaboré étroitement avec les ingénieurs afin de rendre un hommage fidèle à cette icône, tout en respectant la philosophie fondatrice de la marque : "La forme suit la performance". À l'extérieur, une nouvelle calandre et des jantes chromées aux reflets bleutés rappellent l'élégance d'antan. À l'intérieur, le cuir Gaucho et des broderies personnalisées célèbrent avec subtilité l'héritage Bugatti. Un véritable pont entre passé mythique et avenir légendaire.

D'autres marques renaissent de leurs cendres et continuent de s'inspirer de leurs modèles d'antan tout en innovant avec leur savoir-faire. C'est le cas de la légendaire maison de carrosserie Saoutchik. Après plus de 70 ans d'absence, ce symbole du luxe automobile des années 1920 à 1950 renaît grâce à Saoutchik B.V., une société fondée en 2016 aux Pays-Bas. Sa mission : recréer l'émotion et l'élégance d'antan en y associant les standards technologiques du XXI^e siècle, dans des créations automobiles ultra exclusives et sur-mesure.

Cette entreprise ne se contente pas de reproduire le passé : elle le réinterprète. Elle conçoit et fabrique des véhicules uniques, alliant design classique, haute ingénierie et matériaux de pointe, dans une approche intégrée allant du premier croquis à la production finale. Chaque modèle, produit en série très limitée, est destiné à une clientèle d'esthètes exigeants et de collectionneurs avertis.

L'expérience proposée dépasse la simple acquisition d'une voiture : le client participe activement à la conception de son véhicule, intégré à un cercle fermé qui fait de cette aventure un luxe émotionnel. En rendant hommage aux carrossiers d'autrefois tout en innovant, Saoutchik redéfinit la notion de supercar vintage moderne. Elle offre des œuvres roulantes, alliant histoire, style et performance, incarnant l'essence même de l'automobile d'exception à l'ère contemporaine. Ainsi la Saoutchik Legacy est simple et ambitieuse : s'approprier l'ADN de l'un des plus grands classiques du design automobile et le réinterpréter, avec respect et maîtrise, pour répondre aux exigences de la vie contemporaine.

Inspiré par la Mercedes 300 SL, le bureau de design et d'ingénierie d'Ugur Sahin Design a œuvré avec minutie pour recréer une vision contemporaine de ce modèle mythique, en en faisant un nouveau classique intemporel.

Une autre marque française s'est relancée en 2019, après sept décennies d'absence : Delage Automobiles, victoire au Mans, victoire aux 500 miles d'Indianapolis, champion du monde des Grands Prix et reine des concours d'élégance pendant la première moitié du XX^e siècle. Ces voitures sont vendues à des collectionneurs du monde entier, parfois pour plusieurs millions. Aujourd'hui, la marque Delage, symbole de l'élégance et de la vitesse, s'est inspirée de ces exploits et de la Delage 15 S8 de 1927 pour créer avec une équipe d'investisseurs et d'ingénieurs la DI2, dont le design à la fois pur et agressif rappelle la Formule 1 et les avions de chasse. Désormais, Delage annonce sa prochaine hypercar et un projet de deuxième marque sportive.

Les marques françaises ne sont pas les seules à renaître. À l'automne 2024, l'italien Bertone a dévoilé le Runabout, un nouveau modèle exclusif qui rend hommage au concept emblématique

Autobianchi A112 Runabout présenté au salon de Turin en 1969. Ce véhicule marque le lancement de la ligne Bertone Classic, dédiée aux réinterprétations modernes des chefs-d'œuvre historiques de la marque. Le nouveau Runabout allie style néo-rétro et performances contemporaines grâce à un moteur V6 de 500 chevaux, une nette évolution par rapport à l'original de 1969, qui ne développait que 55 ch. Pensé comme une voiture légère et agile, le modèle est conçu pour deux passagers dans un habitacle exclusif, avec un accès latéral absent de la version d'époque. Deux versions sont proposées : une Barchetta pour une conduite en plein air sans toit, et une Targa avec toit amovible, toutes deux fidèles à l'esprit de liberté et de plaisir de conduite du modèle d'origine. Limitée à une production restreinte, cette série met en avant le savoir-faire artisanal de Bertone. Pour Andrea Mocellin, responsable du design, ce modèle incarne "le plaisir de conduire et la joie de vivre à l'italienne".

Certaines voix s'élèvent contre le principe des recreations modernes, arguant qu'elles dénaturent l'authenticité historique. D'autres y voient une opportunité unique de préserver et faire revivre un patrimoine mécanique qui, sans cela, pourrait sombrer dans l'oubli.

Les Nouveaux Artisans du Vintage

Parce qu'elles aiment les voitures d'époque et sont inspirées sans doute de cette nostalgie d'antan, certaines marques créent et inventent des modèles vintages du XXI^e siècle.

C'est le cas de Patak Motors, entreprise slovaque dont l'objectif est de concevoir une voiture adaptée aux besoins des citadins et qui transforme en aventure toutes les activités quotidiennes telles que les déplacements, les courses ou la dépose des enfants à l'école. Une voiture respectueuse de la communauté et de l'environnement et qui reprend le style classique gentleman driver.

C'est ainsi que la microcar roadster se veut à la fois attrayante, compacte, adaptée à la ville, pratique et amusante, le tout enveloppé dans un design intemporel.

Dans le même registre, Pantore, fondée en 2021 par le designer franco-marocain Hakim Ouabbi, s'est spécialisée dans la création de voitures sportives en séries limitées. Pantore explore des technologies écologiques et avant-gardistes, telles que les moteurs à combustion hydrogène, l'efficacité aérodynamique et l'utilisation de matériaux composites recyclés et recyclables. L'entreprise incarne une vision mêlant performance, plaisir de conduite et raffinement, tout en s'inscrivant dans les enjeux environnementaux actuels et futurs.

Le renouveau des supercars vintage reflète une volonté de réconcilier le passé et le futur, de perpétuer un héritage tout en intégrant les évolutions technologiques modernes. Ce mouvement s'impose comme une véritable tendance de fond, soutenue par une clientèle exigeante, passionnée d'histoire automobile mais également attentive à l'innovation.

Que ce soit à travers les recreations fidèles des grands noms de l'automobile, les initiatives audacieuses de nouveaux créateurs ou les programmes de certification et de restauration, l'industrie automobile vintage vit une seconde jeunesse, plus brillante et plus précieuse que jamais.

Le passé n'a jamais été aussi présent sur la route du futur.

Braga

A PICTURESQUE AND AUTHENTIC ESCAPE

Tucked into the rolling green hills of northern Portugal, just 40 minutes from Porto, Braga reveals itself as one of the country's most captivating and underrated gems. A harmonious blend of millennia-old heritage, flower-lined streets and vibrant contemporary life, Braga exudes the gentle, authentic soul of Portugal at its best. As the oldest city in the country, Braga balances baroque elegance with a youthful pulse - a destination that is at once cultural, spiritual... and quietly fashionable.

BY EMA LYNNX





©Photos : Patrick Koune

A city etched in stone

Founded over 2,000 years ago by the Romans as Bracara Augusta, Braga is one of the oldest Christian cities in Europe. Its historic centre is rich in sacred architecture, with Sé de Braga, the country's oldest cathedral, at its heart.

Yet it's the climb up the 577 steps to the Bom Jesus do Monte sanctuary - a UNESCO World Heritage site - that reveals the city's spiritual soul. At the summit, visitors are rewarded with sweeping views, peaceful gardens, and an exquisite expression of religious art and architecture.

A Way of Life Rooted in Tradition and Freshness

Far from the tourist bustle of Lisbon, Braga offers a more intimate, authentic experience. Cobbled lanes wind through shaded squares and baroque gardens like Santa Bárbara, inviting slow exploration. Elegant cafés, charming pastry shops and local artisans line the streets, creating a pace of life that feels both tranquil and sincere.



©Photos : Patrick Kouné

A young and dynamic spirit

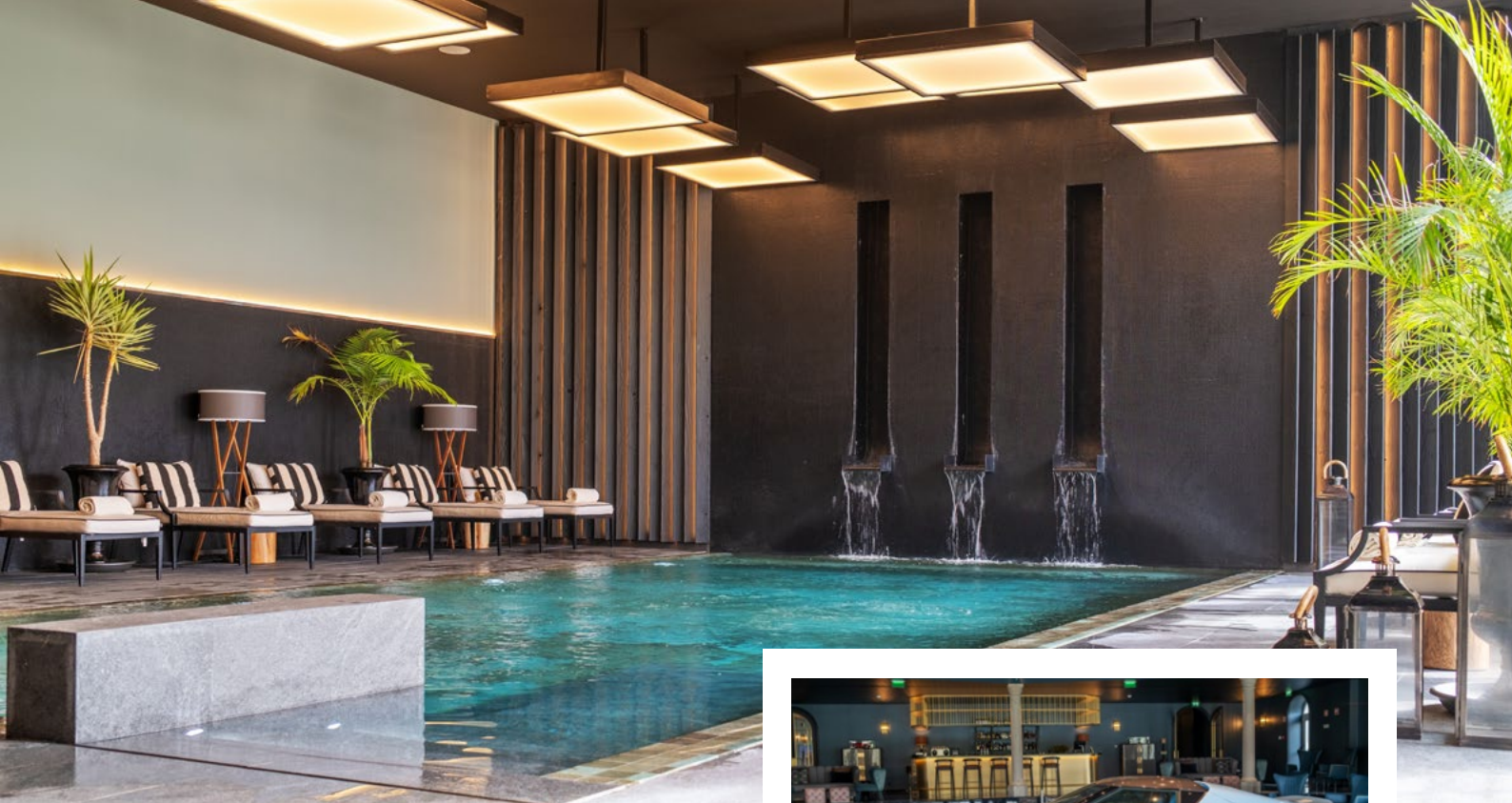
But Braga is no city frozen in time. Thanks to its prestigious university and an ever-evolving cultural scene, Braga also hums with youthful energy. Festivals, contemporary art exhibitions, literary cafés and open-air events infuse the city with creativity - all within a setting that remains beautifully preserved.

Fittingly, Braga is one of the leading contenders to become European Capital of Culture in 2025 - a testament to its rising influence and cultural vitality.

Gastronomy & Portuguese warmth

Braga's culinary scene pays homage to northern Portugal's rich flavours. Local specialities include bacalhau à la Narcisa (fried cod with onions), rojões à moda do Minho (garlic-spiced pork), and monastic desserts like the delightfully curious cream-filled "tibia" cakes or the decadent Pudim Abade de Priscos. All best paired with a glass of vinho verde, the region's light, effervescent white wine.





Braga, between earth and sky

Braga is a city to be felt deeply - a destination of light and soul, perfect for a cultural weekend, a spiritual retreat or a slow-travel journey through authentic Portugal. It bridges centuries and generations, offering moments of contemplation and discovery in equal measure.

Where to stay : Maison Albar - Amoure

In 2022, this unspoiled region welcomed a new five-star haven: Maison Albar – Amoure. Located in the charming village of Moure, just 15 minutes from the city centre, the hotel offers a luxurious sanctuary nestled amid hills and heritage.

Set within a grand estate, the interiors - designed by Lisbon-based DOMUS CONCEPT - blend classic elegance with contemporary flair. Expect marble floors, soaring ceilings, and a refined aesthetic that marries Art Deco inspiration with Portuguese warmth.

The hotel features 26 individually designed rooms and suites, each with sweeping views over the parkland and surrounding countryside. The highlight? A private collection of supercars - from Ferrari and Porsche to bespoke Mercedes editions - displayed beneath the glass dome of the RPM Bar, a unique spot where motorsport design meets modern glamour.



Dining & Wellness

At L'Amoure, the hotel's signature restaurant, Michelin-starred chef Julien Montbabut serves inventive bistro cuisine rooted in local, seasonal produce - a menu where French technique meets Minho terroir.

For moments of relaxation, the Amoure Spa offers a full menu of à la carte treatments, from facials to bespoke massages, all delivered in a serene, thoughtfully designed space. Additional amenities include a seasonal outdoor pool, an indoor pool, sauna, hammam and a fully equipped fitness centre.

Perfectly positioned near Braga Cathedral and the Sanctuary of Sameiro, Maison Albar – Amoure is the ideal base for discovering the rich tapestry of the Minho region - while enjoying the comfort, style and tranquillity of a true luxury retreat.

Braga, destination pittoresque et authentique

Entre patrimoine millénaire, ruelles fleuries et dynamisme contemporain, Braga s'impose comme l'une des plus belles découvertes à faire au Portugal.

À une quarantaine de minutes de Porto, nichée dans les collines verdoyantes du Minho, Braga déploie son charme en toute discrétion. Ville la plus ancienne du Portugal, elle conjugue héritage religieux, élégance baroque et atmosphère vivante, le tout dans une douceur de vivre typiquement portugaise. Parfaitement équilibrée entre tradition et modernité, Braga est une destination à la fois culturelle, spirituelle... et délicieusement tendance.

Une histoire au cœur des pierres

Fondée il y a plus de 2 000 ans par les Romains sous le nom de Bracara Augusta, Braga est l'une des plus anciennes cités chrétiennes d'Europe. Son centre historique concentre un impressionnant patrimoine religieux : la cathédrale Sé de Braga, la plus ancienne du pays, en est le cœur battant.

Mais c'est en gravissant les 577 marches menant au sanctuaire du Bom Jesus do Monte, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, que l'on touche à la spiritualité propre à Braga. Là-haut, vue panoramique, calme absolu et chefs-d'œuvre d'architecture religieuse récompensent l'ascension.



Un art de vivre entre tradition et fraîcheur

Loin de l'agitation touristique de Lisbonne, Braga offre une expérience plus authentique. Ses ruelles pavées, ses places ombragées, ses jardins baroques comme celui de Santa Bárbara, invitent à la flânerie. Cafés élégants, petites pâtisseries, artisans locaux : chaque coin de rue semble raconter une histoire, dans un rythme de vie paisible et sincère.

Une scène jeune et dynamique

Braga n'est pas figée dans le passé. Portée par sa population étudiante – grâce à son université de renom – et une scène culturelle foisonnante, la ville s'affirme aussi comme une destination jeune, connectée, vivante. Festivals, expositions contemporaines, cafés littéraires et événements open-air se multiplient dans un cadre préservé.

En 2025, Braga est d'ailleurs l'une des candidats majeurs pour devenir Capitale européenne de la culture, preuve de son rayonnement croissant.





©Photos : Patrick Koune

Gastronomie & douceur portugaise

Côté table, Braga fait honneur à la cuisine du nord : bacalhau à la Narcisa, rojões à moda do Minho, desserts monastiques ou douceurs comme les gâteaux en forme de tibias fourrés à la crème ou le pudim Abade de Priscos qui enchantent les palais curieux. Le tout s'accompagne souvent d'un verre de vin vert, léger et pétillant, produit dans la région.

Braga, entre terre et ciel

Braga est une ville qui se vit en profondeur. Elle invite à la contemplation autant qu'à la découverte, à la rencontre des siècles passés et de la jeunesse actuelle. C'est une destination d'âme et de lumière, parfaite pour un week-end culturel, une escapade spirituelle ou un itinéraire slow tourisme à travers le Portugal authentique.

Ce territoire préservé a vu naître le Maison Albar - Amore en 2022. Cet hôtel 5 étoiles installé dans le village pittoresque de Moure, à environ 15 minutes de Braga offre un domaine de luxe, avec son sol en marbre, ses hauts plafonds, et des intérieurs agencés par le cabinet d'architecture lisboète DO-MUS CONCEPT, pour un style entre modernité et tradition.

L'hôtel propose 26 chambres et suites uniques d'inspiration Art Déco avec des vues magnifiques sur son parc et les collines environnantes.

Le clou du spectacle est, bien sûr, la collection privée de super cars. Ferrari, Porsche, Mercedes, des éditions uniques ou sur mesure que l'on peut admirer au bar RPM, dans une rotonde lumineuse.

Du côté de la restauration, le restaurant L'Amore, dirigé par le chef étoilé Julien Montbabut, mise sur une bistronomie inventive, autour de produits locaux de saison. Pour le bien-être, le Spa Amore propose des soins à la carte, massages et soins du visage, montés dans un cadre reposant.

Les services de l'hôtel incluent également une piscine extérieure saisonnière, une piscine intérieure, un sauna, un hammam et un centre de remise en forme.

Maison Albar – Amore, idéalement située près de la cathédrale de Braga ou du sanctuaire de Sameiro, est le départ toute trouvé pour apprécier la richesse du patrimoine de la région tout en profitant d'un séjour de luxe en toute quiétude.

UN SAVOIR-FAIRE
d'exception



Bague *Toi & Moi*
Collection Variation.

soann
JOAILLIER

WWW.SOANN-JOAILLERIE-PARIS.FR



Watch TRENDS

Enter the Retrofuturistic Mode

In our constant desire to turn watches into tools of communication that reflect who we are to others, we often forget the hedonistic pleasure of choosing them simply for how they make us feel. Thankfully, vintage timepieces are setting the record straight...

BY VINCENT DAVEAU

PIAGET.
ANDY WARHOL
WATCH.



ZENITH-DEFY automatique avec date. Un vrai défi pour tous les ennemis des montres. Boîtier patenté étanche à suspension élastique amortissant les chocs radiaux et axiaux. Verre minéral trempé. Couronne vissée à double étanchéité. De gauche à droite :

- Acier. Cadran fumé. Bracelet d'acier à triple fermeture et verrouillage. Garantie étanche jusqu'à 30 atm.
- Acier. Cadran argenté. Garantie étanche jusqu'à 30 atm.
- Acier. Anneau de verre intérieur rotatif, pour plongeurs. Garantie étanche jusqu'à 60 atm.

ZENITH-DEFY, automatique avec date. Een uitdaging voor de vijanden van elk uurwerk. Gepatenteerde waterdichte behuizing met elastische vering die axiale en zijdelingse schokken opvangt en afzwakt. Gehard mineraal glas. Opgeschroefde, dubbel waterdichte kroon. Van links naar rechts :

- Staal. Gerookt cijferblad. Stalen armband met driedubbel slot en zekerheidsvergrendeling. Gewaarborgd waterdicht tot 30 atm. druk.
- Staal. Verzijld cijferblad. Gewaarborgd waterdicht tot 30 atm. druk.
- Staal. Draaibare glazen binnenring voor duikers. Gewaarborgd waterdicht tot 60 atm. druk.

DEFY-Plongeur, la montre de plongée la mieux protégée.

Automatique, avec calendrier. Boîtier acier extrêmement robuste, résistant à une pression de 60 atmosphères. Garantit une étanchéité parfaite jusqu'à 600 mètres! Lunette de plongée mobile à crans de sécurité.
Bracelet acier ZENITH avec fermeture de sécurité.

Réf. 3648
Cadran noir avec zone orange. Chiffres lumineux. Lunette de plongée orange.

Réf. 3650
Cadran argenté avec chiffres lumineux. Lunette de plongée noire et blanche.



Most watch brands have long understood the importance of capitalizing on their heritage to position themselves in the global horological landscape. Aside from a few outliers who can afford to embrace their youth, most watchmakers subtly weave nostalgia into their annual releases-presenting at least one model inspired by a reference from their archives. As brand executives will admit, a well-rounded yearly collection must appeal to everyone, and vintage-inspired pieces sell well. Their storied past lends them extra soul, and their timeless aesthetics make them a solid long-term investment. In the world of watchmaking, this is no small detail-buyers often keep one eye on future resale potential, hoping for a solid return or, at minimum, to retain value. Choosing timelessness is akin to a prudent financial investment-a classic, stable bet.

One might think these watches lack "sex appeal" as a result-but that's far from the case. Many of these models, especially those originally launched in the '70s, pack real visual punch. Case in point: the Zenith Defy Revival A3648, a faithful reissue of a dive watch first released in 1969-the same year Zenith introduced the El Primero, the world's first high-frequency automatic chronograph movement (36,000 vibrations per hour).



ZENITH
DEFY REVIVAL A3648.



AUDEMARS PIGUET
ROYAL OAK
PERPETUAL CALENDAR
150TH ANNIVERSARY

In the same spirit, fans of the Peace and Love era will appreciate the latest Royal Oak models by Audemars Piguet. Still highly relevant since their 1972 debut, these watches revolutionized the market as the world's most expensive luxury steel sports watches. The discerning epicurean might charm his partner with one of today's most sought-after timepieces: the ladies' Patek Philippe Nautilus. And for something bolder, there's the Andy Warhol watch by Piaget-100% "revival", unisex, and perfect for a tall woman or a pop art-loving man. Originally released in 1972, this piece hails from Piaget's legendary workshops in La Côte-aux-Fées, Switzerland.



PATEK PHILIPPE
NAUTILUS



PIAGET
ANDY WARHOL
WATCH

More surprising is Rolex's foray into this retro realm with the striking Oyster Perpetual Land-Dweller, heavily inspired by the Oysterquartz Datejust models of the "seventies"-as the Swiss would say. Not far removed from this aesthetic lineage is the Gerald Charles Maestro 25th Anniversary, which stays true to the graphic identity typical of designs by Gérald Genta, the design maestro of the 1970s and founder of the brand.

Even the 1980s and 1990s-challenging decades for the watch market-are gaining new fans. Case in point: TAG Heuer is relaunching its iconic Formula 1, a beloved model from that transitional era. Today, it retains its unmistakable look while adopting a solar-powered quartz movement. Similarly, Chopard's St. Moritz, first launched in 1980 by a then 22-year-old Karl-Friedrich Scheufele, has now been reimaged as the Alpine Eagle, one of the standouts of the Watches and Wonders 2025 show.



ROLEX
OYSTER PERPETUAL
LAND-DWELLER

GERALD CHARLES
MAESTRO
25TH ANNIVERSARY



TAG HEUER
FORMULA 1
REVIVAL 80

Naturally, to please a wide range of customers, brands continue reissuing many pieces from the golden age of the wristwatch—roughly the 1950s to the 1970s. It's hard not to fall under the spell of the iconic Omega Speedmaster '57, known as the only official watch worn on the Moon. And for adventure lovers, it's hard to resist the rugged charm of the Tudor Black Bay 58, a modern tribute to a mid-20th-century classic.

Another highlight from the 1950s is the LIP Annapurna Movement R26, a piece with true in-house credentials. And since we're in mountain territory, let's not forget Alpina's Heritage Automatic, which updates a 1920s-era model from the brand's archive to today's standards.

OMEGA
RAILMASTER



LIP
ANNAPURNA



TUDOR
BLACK BAY 58



ALPINA
HERITAGE
AUTOMATIC



Finally, proving that vintage has no expiration date, Breguet chose to mark its 250th anniversary with the release of the Classique Souscription 2025—a refined, understated model inspired by the subscription pocket watches launched by Breguet himself in 1795. Promoted through one of the first marketing campaigns in the trade, it's a piece of history reimagined with modern finesse.



BREGUET
MARINE
CHRONOGRAPHE





GERALD CHARLES
MAESTRO
25^E ANNIVERSAIRE

Tendance montres : passer en mode rétrofuturiste

À toujours vouloir faire des montres un outil de communication capable de dire aux autres qui nous sommes, on en oublie le plaisir hédoniste de les choisir pour ce qu'elles véhiculent comme image pour soi-même. Par chance, les montres vintage remettent les pendules à l'heure...

La plupart des marques horlogères ont compris de longue date l'importance de capitaliser sur leur passé pour se positionner sur l'échiquier horloger mondial. En dehors de quelques électrons libres pouvant se permettre de miser sur leur jeunesse, la plupart des marques de montres distillent annuellement un message subliminal à travers la présentation d'au moins un modèle inspiré d'une référence faisant partie de leur musée.

Tous les patrons l'avouent : il faut dans l'assortiment des produits présentés annuellement de quoi satisfaire tout le monde et les pièces inspirées de modèles historiques se vendent bien parce que leur passé leur donne un supplément d'âme et leur longévité graphique assure qu'elles restent durablement un bon placement. En matière horlogère, cela n'a rien d'un détail car un acheteur a toujours dans le coin de l'esprit l'idée de revendre un jour sa montre avec une substantielle plus-value ou au moins au prix le plus proche de celui d'achat.

Faire le choix de l'intemporalité est une garantie de stabilité dans le temps, un peu comme l'est un placement financier de "bon père de famille"

On pourrait se dire que les produits rentrant dans cette famille n'ont par conséquent jamais trop de "sex-appeal". En réalité, et sans doute parce qu'une partie d'entre eux sont des itérations de garde-temps apparus dans les "seventies", la plupart sont graphiquement impactants comme l'est la Zenith Defy Revival A3648.

Il s'agit ici d'une réédition d'un modèle de plongée lancé en 1969, l'année de naissance du El Primero, le premier calibre de chronographe automatique à haut rendement (36 000 alternances par heure).

Dans le même esprit, les amoureux de l'époque Peace and Love apprécieront les derniers modèles Royal Oak d'Audemars Piguet, toujours d'actualité depuis 1972, l'année où elle s'est présentée comme la montre en acier de luxe la plus chère.

L'épicurien ayant les moyens saura séduire sa compagne en lui offrant l'une des montres les plus recherchée du moment : la Nautilus pour dame de la manufacture Patek Philippe.

Enfin, il sera toujours possible de sélectionner la pièce Andy Warhol de Piaget qui, cent pour cent "revival", est tout bonnement unisexe et donc susceptible d'être offerte à un homme amoureux du pop art ou à une femme de grande taille.

La belle est une évolution du modèle iconique sorti également en 1972 des ateliers de la Côte-aux-fées (Jura suisse). Plus étonnant dans ce milieu policé : l'arrivée dans cette période temporelle de Rolex avec la très étonnante Oyster Perpetual Land-Dweller qui s'inspire largement d'un modèle Datejust Oysterquartz datant des années "septantes", comme le disent les Suisses.

Moins éloignée de nous dans le temps, la Gerald Charles Maestro 25^e Anniversaire va dans le même sens et conserve une identité graphique bien dans l'esprit de ce que Gérard Genta, le maître du design horloger des "seventies" et fondateur de cette marque, a pu produire. Soit dit en passant, les années 1980-1990, qui pourtant furent compliquées pour le marché horloger, semblent avoir leurs afficionados.

La preuve : TAG Heuer relance la Formula 1, une pièce abordable, iconique de cette période de transition. Ici, elle conserve son look inimitable tout en se mettant au goût du jour en embarquant un calibre à quartz fonctionnant à l'énergie solaire.

Pareillement, la St-Moritz de Chopard, lancée en 1980 par Karl-Friedrich Scheufele - alors âgé de 22 ans -, s'est depuis réincarnée en Alpine Eagle qui faisait partie des belles montres du salon Watches and Wonders 2025.

Maintenant, comme il en faut pour tout le monde, les marques rééditent de nombreux modèles hérités de l'âge d'or de la montre-bracelet. Autrement dit, elles réinventent des modèles apparus entre les années 1950 et 1970. Impossible de ne pas tomber sous le charme de l'incontournable chronographe Speedmaster 57 d'Omega, dont tout le monde sait qu'il fut le seul garde-temps officiel à avoir accompagné les Astronautes sur la Lune.

Tant qu'à aborder les outils pour aventuriers, difficile de résister à la tentation de la Tudor Black Bay 58, itération du modèle de la marque lancé en cette année du XX^e siècle.

Autre coup de cœur inspiré des "fifties" : la version LIP Annapurna Mouvement R26 de manufacture. Et parce qu'on est dans l'univers montagne, parlons de l'Heritage Automatic d'Alpina qui met au goût d'aujourd'hui une montre dont les lignes sont inspirées d'une pièce qui était proposée au catalogue de la marque dans le courant des années 1920.

Enfin, et pour preuve qu'il n'existe pas de date buttoir pour le vintage horloger, la maison Breguet a fait le choix de lancer pour son 250^e anniversaire la Classique Souscription 2025, une référence à la fois sobre et délicate, inspirée de montres de poche lancées par le maître à partir de 1795 à grand renfort de réclames, une première dans le métier.



A chef, Joana Thöny-Montbabut, is smiling and leaning over a marble table. She is wearing a white chef's coat with "HOTELS PALACE" and "Joana" embroidered on it. Her hands are clasped in front of her. On the table are several dishes: a white bowl with a scallop, a wooden bowl with a lemon-based dish, a green plate with chocolate and cinnamon sticks, and a small metal pitcher. A wooden ring with a skewer is also on the table.

A CULINARY DUET *in Porto*

*Julien and Joana Thöny-Montbabut :
Four Hands, One Vision at Le Monument*

BY EMA LYNNX

In the heart of Porto, within the prestigious setting of Maison Albar – Le Monumental Palace, a remarkable culinary duo has composed a gastronomic symphony worthy of a Michelin star. Chefs Julien Montbabut and Joana Thöny-Montbabut, partners in life and in the kitchen, are the creative force behind Le Monument. Their cuisine blends French precision, contemporary elegance and a heartfelt reverence for Portuguese terroir.

Julien Montbabut : The perfectionist's instinct

Born in Paris into a large family, Julien Montbabut developed an early appreciation for cooking while helping his mother in the kitchen. That natural passion led him to the renowned Ferrandi culinary school, where he trained under legends such as Gilbert Isaac, Christian Le Squer, and Benoît Guichard.

Julien honed his craft in some of Paris's most esteemed kitchens: Pavillon Ledoyen, the historic Jamin (once home to Joël Robuchon), and Le Restaurant at L'Hôtel, where he helped secure a Michelin star as sous-chef in 2008. By 2011, he had taken the reins of the kitchen, establishing a refined and emotive culinary signature.



©Photos : Patrick Krause

Answering Portugal's call : when French technique meets Portuguese soil

In 2018, a new chapter began. Julien relocated to Porto with his wife Joana, a gifted pastry chef of Swiss-Portuguese heritage. Together, they embarked on the bold challenge of creating a new gastronomic destination at the Monumental Palace - a vision realised with the award of a Michelin star in 2022.

Julien's cuisine is meticulous and sincere - centred on exceptional products and rooted in clarity. "The plate should speak for itself," he says. Whether it's green asparagus from Guimarães, Atlantic fish, heritage poultry, or citrus-based condiments, each dish reflects a reverence for local ingredients, elevated through French technique. The result: a culinary language that is both earthy and elegant.



An art deco setting, a starred experience

Le Monument offers more than fine dining - it's a carefully choreographed experience. In a refined Art Deco space, with a dedicated team of 20, each service unfolds with precision, hospitality, and heart. The Montbabuts are crafting, day by day, a beautiful culinary love story between France and Portugal - one that honours both tradition and modernity.

Behind the pass, Julien's philosophy is built on humility, honesty, and discipline. Off-duty, he finds peace at sea, sailing to disconnect from the noise of the kitchen, and draws inspiration from simple pleasures: listening to Ben Harper, rewatching Jurassic Park...

Joana Thöny-Montbabut : desserts as an expression of emotion

As head of the sweet kitchen at Le Monument, Joana Thöny-Montbabut brings poetry and precision to every dessert. Her creations are thoughtful, vibrant and emotionally resonant - balancing flavour, structure, and visual storytelling with finesse. Seasonally grounded and playfully executed, her work is the perfect final note to Julien's menu.

A Journey through exceptional addresses

Trained at the Institut Paul Bocuse in Lyon, Joana's passion deepened through formative internships. At L'Astrance in Paris, under Pascal Barbot, she discovered the freedom of creative instinct. "With him, I realised anything is possible." At Guy Savoy, she encountered a more structured world - one where pastry held equal weight to the savoury arts.

At Maison Albar - Le Monumental Palace, she found her ideal stage - and a trusted collaborator in her husband, who invited her to take the helm of the pastry section.

A signature of lightness and sensory delight

Joana's desserts reflect the same values as Julien's cuisine: modernity, balance, technical finesse and spontaneity. "I love exploring one key ingredient in different forms to create layered sensations," she explains. Her desserts often unfold across multiple plates, playing with temperatures, textures, and intensities. A sorbet or ice cream is always present - extending the sensory experience.

She works closely with local producers to highlight Portugal's seasonal bounty: strawberries, lemons from Pala de Douro, organic eggs, native herbs and teas. "There's a growing awareness around terroir and sustainability," she says. "It forces creativity, even if it comes with some constraints - but that's a beautiful challenge."



©Photos : Patrick Kounne



Towards a responsible, inspired pastry

Joana envisions a pastry for the future: thoughtful, joyful, and technically bold - one with both a soul and a conscience. It's authorial work, but also deeply grounded.

Outside the kitchen, Joana finds inspiration in motion - walking, dancing, sketching, yoga. Her musical tastes range from Ben Harper to Pavarotti and Imagine Dragons. Recently, the film *Nyad* moved her deeply - a metaphor, she says, for perseverance and human drive. All forms of movement resonate with her, and perhaps that is the key to her pastry : a dance of form, feeling and flavour, generously served.

A shared vision, a creative dialogue

For Joana, sharing the culinary stage with her husband is natural. "This job leaves little time for anything else. Working together means we get to share ideas, grow, and connect." The conversation between savoury and sweet is constant. Every dish, every dessert is the product of joint reflection and creative trust. "There's real continuity throughout our menu. We trust one another."

At Le Monument, Julien and Joana Montbabut aren't just crafting plates - they're composing experiences. And together, they're setting a new standard for culinary artistry in Porto.



Duo de chefs à Porto

Julien et Joana Thöny-Montbabut, une partition culinaire à quatre mains au restaurant Le Monument

Au cœur de Porto, dans le prestigieux écrin de l'hôtel Maison Albar - Le Monumental Palace, un duo d'exception compose une symphonie culinaire saluée par une étoile au Guide Michelin : Julien Montbabut et Joana Thöny-Montbabut. Partenaires de la vie comme en cuisine, ils signent ensemble l'âme gastronomique du restaurant Le Monument, conjuguant rigueur française, élégance contemporaine et amour sincère du terroir portugais.

Julien Montbabut, l'instinct d'un chef perfectionniste

Né à Paris dans une famille nombreuse, Julien Montbabut forge très tôt son goût pour la cuisine en prêtant main-forte à sa mère aux fourneaux. Une vocation naturelle qui l'amène à intégrer l'école Ferrandi, véritable pépinière de talents, où il est formé par de grands noms de la gastronomie comme Gilbert Isaac, Christian Le Squer et Benoît Guichard.

Julien affine son savoir-faire dans des maisons parisiennes de renom : le mythique Pavillon Ledoyen, le Jamin – ancien fief de Joël Robuchon – ou encore Le Restaurant de L'Hôtel, où il contribue dès 2008 à décrocher une étoile au Guide Michelin en tant que sous-chef. En 2011, il prend la tête des cuisines de ce même établissement, affirmant une signature culinaire empreinte de finesse et d'émotion.

©Photos : Patrick Koune



L'appel du Portugal : quand la tradition française rencontre le terroir lusitanien

En 2018, changement de décor. Julien s'installe à Porto avec son épouse Joana, cheffe pâtissière talentueuse d'origine suisse-portugaise. Ensemble, ils relèvent le défi de créer une nouvelle destination gastronomique au sein du Monumental Palace. Un pari audacieux qui trouve son aboutissement en 2022 avec la consécration d'une première étoile au Guide Michelin.

Julien y développe une cuisine précise, lisible, centrée sur le produit et empreinte d'une profonde sincérité. "L'assiette doit parler d'elle-même, tout simplement", confie le chef. Asperges vertes de Guimarões, poissons de la côte atlantique, volailles rustiques, condiments aux agrumes ou aux vinaigres subtils : chaque plat célèbre la richesse des ingrédients locaux, magnifiés par la maîtrise des techniques françaises. Sa cuisine évoque l'essence de la terre, tout en élégance et en clarté.

Une table étoilée, un cadre Art déco, un moment suspendu

Le restaurant Le Monument, avec sa salle élégante aux lignes Art déco et sa brigade d'une vingtaine de passionnés, propose une expérience gastronomique à la fois intimiste et exigeante. Chaque service est une chorégraphie millimétrée, un hommage au goût et à l'hospitalité. Le couple Montbabut y écrit, jour après jour, une belle histoire d'amour culinaire entre la France et le Portugal, entre tradition et modernité.

Derrière les fourneaux, Julien incarne une vision de la gastronomie fondée sur l'humilité, la sincérité et la rigueur. Hors service, il aime se ressourcer en mer, pratique la voile pour "déconnecter du tumulte" et puise son inspiration dans des instants simples : écouter Ben Harper, revoir Jurassic Park...

Joana Thöny-Montbabut, l'art du dessert à fleur d'émotion

À la tête de l'univers sucré du Monument, Joana compose des desserts raffinés, empreints de vivacité et de poésie. Elle y déploie une sensibilité toute particulière à l'équilibre des saveurs, à la justesse du geste et à la mise en scène. Ses créations, toujours ancrées dans la saison, viennent parfaire l'expérience avec panache et gourmandise. Véritable binôme de son mari, elle complète le menu en apportant une touche de délicatesse et de fantaisie, sans jamais céder à la facilité.



Un parcours initiatique entre maisons d'exception

Formée à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, Joana affine sa vocation au fil de stages d'une rare intensité. À L'Astrance, à Paris, elle découvre l'univers créatif et instinctif du chef Pascal Barbot. "Avec lui, j'ai compris que tout était possible." Chez Guy Savoy, elle expérimente une autre facette : celle d'une brigade où la pâtisserie n'est pas seulement un dessert d'assiette mais un véritable pilier de l'expérience culinaire.

C'est au sein de l'Hôtel Maison Albar – le Monumental Palace de Porto, que Joana trouve son écrin, aux côtés de son époux, le chef étoilé Julien Montbabut, qui lui propose d'y prendre la tête de la pâtisserie.

Une signature légère, gourmande et sensorielle

Les desserts de Joana Montbabut se veulent dans la continuité naturelle de la cuisine de Julien : actuels, équilibrés, à la fois techniques et spontanés. "J'aime travailler le produit principal sous plusieurs formes pour multiplier les sensations", explique-t-elle. Ses créations sont souvent pensées comme une partition : trois ou quatre assiettes, où se succèdent les jeux de température, de textures, d'intensité. Une glace ou un sorbet est systématiquement de la partie, prolongeant l'expérience sensorielle.

Dans l'assiette, la saison dicte la partition. Joana privilégie les produits locaux, en lien direct avec les producteurs. Fraises, citron de Pala de Douro, œufs bio, thés et herbes du nord du Portugal... tout est choisi

avec le plus grand soin. "Il y a une vraie conscience aujourd'hui de l'importance du terroir et de l'impact carbone. Cela pousse à créer avec ce que la nature offre, parfois au prix de certaines frustrations, mais c'est une belle contrainte."

Vers une pâtisserie responsable et inspirée

Lucide et passionnée, Joana Montbabut entrevoit une pâtisserie d'avenir ancrée dans son époque, conjuguant légèreté et gourmandise, tout en cultivant la virtuosité technique. Une pâtisserie d'auteur, mais aussi de conscience.

Quand elle ne travaille pas, Joana aime marcher, danser, dessiner, pratiquer le yoga. Ses goûts musicaux vont de Ben Harper à Pavarotti, en passant par Imagine Dragons. Le film Nyad, avec Jodie Foster et Annette Bening, l'a récemment bouleversée - véritable métaphore du dépassement de soi. Tout ce qui touche au geste, au mouvement, à la persévérance résonne avec son parcours.

Et c'est peut-être là, dans cette recherche d'émotion pure, que réside la force de sa pâtisserie : une œuvre de mouvement, de forme, de sens... servie avec générosité.

Partager la scène culinaire avec son conjoint est une évidence pour Joana. "Ce métier ne laisse que peu de place au temps libre. Travailler ensemble, c'est aussi se voir, échanger, construire." Le dialogue entre salé et sucré est permanent. Chaque nouveau plat, chaque dessert est l'objet d'une réflexion commune, d'un échange créatif. "On se fait mutuellement confiance. Il y a une vraie continuité dans notre menu."



L'ATELIER DU TANTALE[®]

Paris



LE TANTALE,
PLUS QUE PRÉCIEUX...
EXTRÊME !

**LA COLLECTION DE BAGUES SURFACE EN TANTALE EST
UNE VÉRITABLE ODE À LA NATURE ET À L'ARTISANAT.**

CHAQUE BAGUE ARBORE DES TEXTURES MARTELÉES À LA MAIN, INSPIRÉES PAR LES ÉLÉMENTS NATURELS, ET EXPRIME LE CARACTÈRE PUISSANT ET BRUT DU TANTALE. CE MÉTAL RARE, CONNU POUR SA ROBUSTESSE ET SA PROFONDEUR, RÉVÈLE À TRAVERS CES SURFACES TEXTURÉES TOUTE SA SINGULARITÉ ET SON AUTHENTICITÉ.

WWW.ATELIER-TANTALE.COM





Vintage JEWELS

A Reinvented Legacy

Building a bridge between heritage and modernity, today's jewelry scene joyfully embraces a vintage aesthetic, fueled by nostalgia for bygone eras. Major houses and independent designers alike are revisiting iconic 20th-century styles—Art Deco, Belle Époque, the 1970s—adapting them to contemporary tastes. These creations focus on lightness, wearability, and volume, breathing new life into classic motifs through a thoroughly modern lens.

BY CARINE LÆILLET

MELLERIO
PIERRERIES ROSE NECKLACE IN YELLOW GOLD SET
WITH KUNZITES, MORGANITES, PINK OPALS, LAVENDER
QUARTZ, ROSE QUARTZ, AND SUNFLOWER QUARTZ.

MELLERIO
PIERRERIES CHARMS, INSPIRED
BY EARLY 19TH-CENTURY
BODICE ORNAMENTS,
REINTERPRETED FOR TODAY
WITH VIOLET AMETHYSTS AND
CONTEMPORARY STYLING.



We are witnessing a true renaissance of vintage jewelry. Far from being a simple exercise in nostalgia, this trend draws from a wide range of inspirations. Streamlined designs and bold reinterpretations transform yesterday's treasures into decisively modern accessories. More than a fleeting fashion, reimagined vintage jewelry embodies an art form at the crossroads of heritage and innovation.

Echoing the devants de corsage of the early 19th century, charms enrich Mellerio's collection of necklaces and earrings with a contemporary twist. These playful pieces explore the vibrant contrasts of violet amethysts, green prasiolites, yellow citrines, golden rutilated quartz, azure-blue topazes,

aquamarines, and rosy quartz or opals.

Renowned in the 19th century for its colorful romantic high jewelry, Mellerio also expands its Pierreries collection with a version in rosy hues. Each stone, hand-selected by Artistic Director Laure-Isabelle Mellerio, is an ode to femininity, enhancing the complexion like a delicate touch of makeup. This necklace harmonizes the pastel softness of rose quartz, the powdered elegance of pink opals, the peachy tones of morganite, the lilac blush of kunzite, and the varied reflections of lavender quartz. These gems are exquisitely set against subtly shaded precious metals—from yellow to rose to green gold—creating a floral lacework that reaffirms Mellerio's status as a historic master of naturalistic jewelry.

ROUVENAT
FRAME TANZANITE RING IN BLUE LACQUER FEATURING
A 3.82 CT TANZANITE, INSPIRED BY OVAL MEDALLIONS IN
LÉON ROUVENAT'S 1851 SKETCHBOOKS.



In 2021, Rouvenat acquired more than 3,000 gouache renderings by Léon Rouvenat, founder of the house in 1851. Compiled in ten original black leather-bound sketchbooks, these living archives, featuring pages gilded or sketched, continue to inspire new creations. Among them are studies of oval medallions, drawn with meticulous precision but often left blank in the center-leaving us to imagine what might once have adorned them: a cameo, a relic, a photograph?

Drawing on this medallion motif, Rouvenat's Frame rings resemble miniature frames that highlight and protect their central portrait. Because each center stone is unique, precious, and striking, these rings frame and exalt it-allowing each one to carry its own story into the present.







SOANN

CHARLESTON NECKLACE IN YELLOW GOLD, SET WITH 24 DIAMONDS TOTALING 0.30 CARAT (G-VS), INSPIRED BY ART DECO DESIGN.

CHARLESTON RING IN YELLOW GOLD WITH BAGUETTE DIAMONDS (0.25 TO 0.35 CARAT G-VS), ROUND DIAMONDS (0.25 CARAT G-VS), AND A CENTRAL ONE-CARAT DIAMOND.

The Charleston collection by Soann pays tribute to the Art Deco style of the 1920s, reimagining its iconic codes with a contemporary touch. It blends the timeless elegance of strong lines and geometric patterns with modern techniques, offering lightweight, comfortable pieces thanks to openwork detailing. It mixes baguette-cut and round diamonds, enhanced with millegrain settings that intensify the sparkle. Crafted in gold and precious stones, this refined collection adapts to every occasion, embodying both the sophistication and the free spirit of the Charleston era. A collection that stays true to Soann's vision: to reinvent jewelry by combining tradition and modernity in bold, timeless designs.

CRIS PORTO
SISSI EARRINGS, REINTERPRETING ROYAL
CODES, IN WHITE GOLD WITH 78 WHITE
DIAMONDS, 90 PINK DIAMONDS,
AND 2 MORGANITES.



Meanwhile, inspired by a graceful, romantic past, Brazilian jeweler Cris Porto has created the Sissi set, reinterpreting royal codes with a modern spirit. Comprising a necklace and earrings, the Sissi set features luminous morganites—delicately pink-hued gems—set in diamond-encrusted frames. The necklace, the set's centerpiece, crafted in white gold, features seven morganites totaling 27.11 carats, highlighted by 4 carats of white diamonds and pink diamonds. Its graceful lines evoke tales from another time. The matching earrings pair 8.40 carats of morganites with white and pink diamonds. With their soft, feminine tones, Cris Porto's Sissi set celebrates romanticism in a contemporary style.

Founded in Paris at the end of 2023 by Laurent Baeza and Igor Nallet, Astrom introduces French fine jewelry inspired by resilience and self-fulfillment, exploring the essence of the cosmos. "The name of our House refers to astrometry, which measures the position, distance, and movement of celestial bodies," explains co-founder and CEO Igor Nallet.

Driven by bold creative ambition, Astrom's refined designs nod to the legacy of grand French jewelry while audaciously breaking free from conventional codes. This vision-steeped in history, myth, and culture—thrives in master craftsmanship,

executed entirely by workshops serving Place Vendôme.

Astrom's inaugural piece, L'Universel, a scepter, played a pivotal role in shaping the House's identity. Launched in November 2024, the collection chronicles the universe and human creativity, drawing inspiration from jewels of power—symbols of glory and victory that once transformed monarchs into intermediaries between earth and sky.

Unveiled in January 2025, the Dynasties high jewelry collection unites form, material, composition, technique, and symbolism. Three unique pieces reinterpret the grandeur of aristocratic jewels with modern sophistication. Historically, crowns and scepters embodied the divine role of monarchs, while legendary gems like the Bleu de France, Orlov, Saint Edward's Sapphire, the Black Prince's Ruby (actually a spinel), and the Cullinan I & II diamonds conveyed unmatched power.

Among these standout pieces, Le Britannique necklace carries the soul of the iconic British State Crown originally made for Queen Victoria. Comprising 21 elements (just for the crown), this masterful feat of craftsmanship incorporates over 2,000 gems whose colors and brilliance echo the historic stones that lit the reigns of generations of British sovereigns.



ASTROM
LE BRITANNIQUE DOUBLE-ROW
NECKLACE IN YELLOW AND WHITE
GOLD WITH 15 CARATS OF DIAMONDS,
INCLUDING A 2.19 CT D VVS PEAR-CUT
DIAMOND, PLUS RUBIES, RED SPINELS,
SAPPHIRES, AND EMERALDS.



SOANN
BOUCLES D'OREILLES LES FABULEUSES
OR BLANC DIAMANTS RONDS ET
PRINCESSE / SAPHIRS ROSE ORANGE

Bijoux vintage : Un héritage réinventé

Créant un pont entre héritage et modernité, la joaillerie d'aujourd'hui joue volontiers une partition vintage, portée par la nostalgie des époques passées. Grandes maisons et créateurs indépendants revisitent des styles emblématiques du XX^e siècle - Art déco, Belle Époque, années 1970 - en les adaptant aux goûts actuels. Les créations jouent sur la légèreté, l'ergonomie et les volumes pour redonner envie de porter ces motifs classiques dans une réinterprétation contemporaine.

Nous assistons à un véritable retour en grâce de la joaillerie vintage. Loin de se limiter à une simple nostalgie, cette tendance s'accompagne de multiples inspirations. Designs épurés et détournements audacieux transforment ces bijoux du passé en accessoires résolument contemporains. Plus qu'un simple phénomène de mode, la joaillerie vintage revisitée incarne un art du bijou à la croisée du patrimoine et de l'innovation.

Renouant avec les devants de corsage du début du XIX^e siècle, les charms enrichissent la collection de colliers et boucles d'oreille de la Maison Mellerio dans un porté contemporain. Ils jouent avec les contrastes des teintes violettes des améthystes, vertes des prasiolites, jaunes des citrines, dorées des quartz rutile, azurées des topazes ou encore, aigue-marine et rosées des quartz et opales.

Mellerio, particulièrement connue au XIX^e siècle pour ses parures colorées de haute joaillerie romantique, enrichit aussi sa collection Pierreries d'une version en camaïeux de roses. Chaque pierre choisie par Laure-Isabelle Mellerio, la directrice artistique, se veut comme une ode à la féminité, magnifiant le teint tel un maquillage subtil de la femme qui le porte. Ce collier décline la douceur pastel du quartz rose, l'élégance poudrée des opales, la tendresse rose pêche de la morganite, la délicatesse des roses lilas de la kunzite et les reflets variés du quartz lavande. L'ensemble de ces gemmes est délicatement mis en valeur par le contraste du métal précieux, subtilement nuancé du jaune au rose en passant par l'éclat de l'or vert, le tout formant une dentelle végétale et rappelant que Mellerio est également le grand joaillier historique du naturalisme.

En 2021, Rouvenat avait acquis plus de trois mille dessins gouachés signés Léon Rouvenat, fondateur de la Maison de joaillerie en 1851. Regroupés dans dix carnets originaux dont les couvertures en cuir noir retiennent des feuilles tantôt peintes à l'or, tantôt crayonnées d'esquisses, ces archives vivantes continuent d'éveiller l'imaginaire créatif. Parmi ces cahiers, de nombreuses pages proposent l'étude de médaillons ovales aux contours tracés avec une extrême précision, tandis que le centre est laissé vide. Nul ne peut dire ce qui aurait été monté une fois le bijou réalisé... un camée, une relique, le sous-verre d'une photographie ?

Inspirée par ces décors de médaillon, la collection des bagues Frame de Rouvenat est semblable à des cadres qui mettent en lumière et protègent le portrait qui s'y trouve. Parce que chaque pierre centrale est unique, précieuse et admirable, elles sont ici encadrées et célébrées, leur offrant ainsi de porter leur propre histoire à travers le temps contemporain.

La collection Charleston de Soann rend hommage au style Art déco des années 1920 en revisitant ses codes emblématiques avec une touche contemporaine. Elle allie l'élégance intemporelle de lignes franches et de motifs géométriques à une technicité moderne, offrant des bijoux légers et confortables grâce aux ajourages, en alternant les diamants géométriques tels que les baguettes et les formes rondes, rehaussés par un serti millegrain qui en accentue l'éclat. Confectionnée en or et pierres précieuses, cette collection raffinée s'adapte à toutes les occasions, incarnant à la fois la sophistication et l'esprit libre de l'époque Charleston. Une collection fidèle à la vision de la maison Soann : réinventer la joaillerie en alliant tradition et modernité pour créer des bijoux au design affirmé et intemporel.

De son côté, inspirée par une époque empreinte de grâce et de romantisme, la maison de joaillerie brésilienne Cris Porto a imaginé la parure Sissi, qui réinterprète les codes de la royauté avec un souffle de modernité.

Composée d'un collier et de boucles d'oreilles, la parure Sissi met en lumière des morganites lumineuses - gemmes aux teintes roses délicates - serties dans des cadres ornés de diamants éclatants. Le collier, pièce centrale de cette parure, réalisé en or blanc, est orné de sept morganites totalisant 27,11 carats, illuminés par des diamants blancs totalisant 4 carats et des diamants roses. Ses lignes légères semblent raconter des récits d'antan. Assorties au collier, les boucles d'oreilles marient des morganites de 8,40 carats à des

diamants blancs et roses. Avec ses tons doux et féminins, la parure Sissi de Cris Porto célèbre le romantisme dans un style contemporain.

Fondée par Laurent Baeza et Igor Nallet à Paris fin 2023, Astrom propose une joaillerie française qui encourage la résilience et l'accomplissement de soi en explorant la quintessence de l'univers. "Le nom de notre Maison fait référence à l'astrométrie qui évalue la position, la distance et le mouvement des astres sur la sphère terrestre" précise Igor Nallet, co-fondateur et président-directeur général.

Animé par une forte ambition créative, le raffinement des dessins adresse des clins d'œil à l'histoire de la grande joaillerie française tout en s'extirpant, avec audace, des codes traditionnels en vigueur. Cette vision chargée d'histoire, de mythes et de culture s'épanouit dans un artisanat de haute-facture, intégralement prodigué par des ateliers travaillant pour la Place Vendôme.

La pièce originelle L'Universel, représentant un sceptre, a joué un rôle déterminant dans la genèse de la Maison Astrom. La collection, lancée en novembre 2024, forme une chronique de l'univers et de la créativité humaine en s'inspirant des bijoux de pouvoir qui, emblèmes de gloire et de victoire, transfiguraient le monarque qui les portait (devenant ainsi symboliquement l'intermédiaire entre l'humanité et les cieux).

Révélee fin janvier 2025, la collection de haute joaillerie Dynasties fait entrer en adéquation forme, matériau, composition, technique et symbolique. Trois pièces uniques traduisent avec modernité la grandeur des bijoux aristocratiques : ces joyaux, qui ont marqué l'apogée de l'art de la joaillerie, possédaient des significations profondes. Portées par les monarques, les couronnes et les sceptres étaient l'expression visible de leur rôle d'intermédiaires avec les royaumes célestes tandis que les pierres précieuses (Bleu de France, Orlov, saphir de Saint Edouard, rubis du Prince Noir - en réalité un spinelle - diamants Cullinan I et Cullinan II) manifestaient leur puissance.

Parmi ces pièces uniques, le collier Le Britannique pérennise l'âme de la légendaire couronne d'État créée à l'origine pour la Reine Victoria. Composé de 21 pièces (uniquement pour la couronne), ce tour de force créatif et artisanal qui ne réunit pas moins de 2 000 gemmes évoque, par leurs couleurs et leur éclat, les gemmes historiques qui ont illuminé les règnes successifs des souverains britanniques.

FAB PARIS 2025

A T T H E H E A R T O F A R T I S T I C E X C E L L E N C E

From September 20 to 24, 2025, the Grand Palais will come alive with creativity and global artistic heritage as it hosts a new edition of FAB PARIS. An unmissable event on the international calendar, this biennial fair of art and antiques opens the season for major global art shows with a renewed ambition: to unite, surprise, and inspire.

BY EMA LYNNX



A Bold Scenography in Service of Art

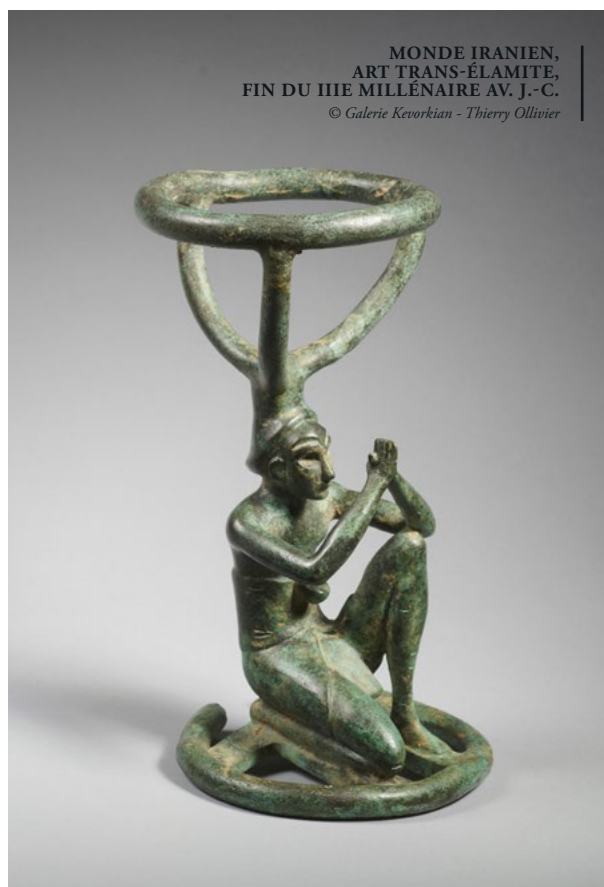
This year's setting will be reimagined by designer Constance Guisset, with spatial direction by scenographer Sylvie Zerat. The result promises an aesthetic reinvention where artworks and visitors engage in a rare, poetic dialogue.

The guest of honor, the Nissim de Camondo Museum, will present an exclusive exhibition highlighting late 18th-century decorative arts, a vibrant tribute to French elegance and the sophistication of major museum collections.

Curatorial Experiments and Unprecedented Dialogues

Among the most anticipated features is a collective exhibition curated by renowned art historian Jean-Hubert Martin (known for *Magiciens de la terre* and *Carambolages*).

Spread across 140 m², this showcase will bring together objects connected by formal analogy. Prestigious galleries such as 1900–2000, Brimo de Laroussilhe, Claes, Georges-Philippe & Nathalie Vallois, and rare book dealer Stéphane Clavreuil will offer cross-disciplinary perspectives that dissolve traditional boundaries, opening space for a more emotional, intuitive experience of art.





EILEEN GRAY – PIROGUE
©Galerie Vallois Paris, Arnaud Carpentier

Masters and Rising Stars Side by Side

FAB PARIS 2025 will welcome around 100 leading exhibitors, both returning and new. Expect the pillars of the fair, Aaron, Applicat-Prazan, Descours, Eeckhout, Léage, Ferrandin, alongside fresh additions like Vallois (celebrating the centenary of the 1925 International Exhibition), Patrick Derom, VKD Jewels, and Florian Kolhammer.

This dynamic renewal of participants underscores FAB PARIS's role as a catalyst on the global art market, bridging generations and disciplines.

A Rich Cultural Program

Beyond its commercial scope, FAB PARIS offers a culturally ambitious program. Highlights include a concert by laureates of the Fondation Gautier Capuçon and the Semaine des Arts, which will provide VIP tours of more than 20 partner museums, an elegant way to connect collectors, institutions, and passionate art lovers in a shared spirit of discovery.

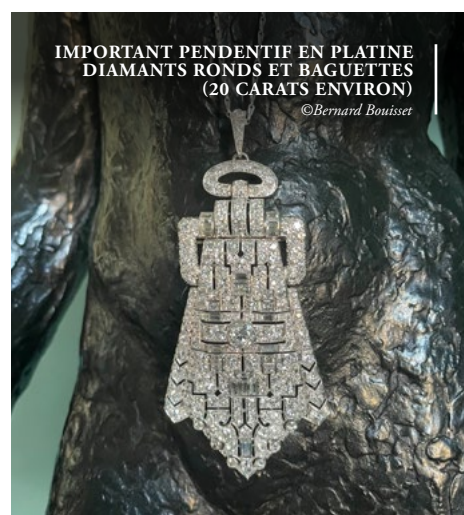


**PENDULE EN CÉLADON
AUX COQS ET À CADRAN**
© Galerie Léage

©Galerie Alain Marcelpoul



I ANDRÉ SORNAY (1902-2000) TWO "BRIDGE" ARMCHAIRS.



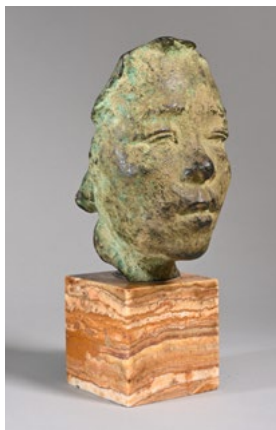
**IMPORTANT PENDENTIF EN PLATINE
DIAMANTS ROUNDS ET BAGUETTES
(20 CARATS ENVIRON)**
©Bernard Bouisset

MARCEL GROMAIRE
(1892-1971)
"LES JOUEURS D'ÉCHECS"



©Galerie de la Présidence

AUGUSTE RODIN (1840-
1917) MASQUE D'HANAKO
ÉTUDE TYPE E 1907-1908



©Galerie Univers du Bronze

A Story of Alliances and Legacy

Fine Arts Paris : A Specialist's Vision

Founded in 2017, Fine Arts Paris was born from the desire to create a refined, intimate fair focused on the fine arts, from the Middle Ages to the early 20th century.

Specializing in painting, drawing, sculpture, and objets d'art, it quickly earned its place on the Parisian calendar by promoting a scholarly and high-quality approach to collecting.

Its DNA lies in the caliber of works on display, the expertise of its galleries, and its commitment to outreach through initiatives like the Semaine des Arts, a program of satellite events in Paris museums. Fine Arts Paris quickly became a must for lovers of classical and early modern art.

La Biennale des Antiquaires: The Prestige of a Global Showcase

Created in 1956 under the leadership of André Malraux and the Syndicat National des Antiquaires (SNA), La Biennale des Antiquaires long represented the pinnacle of luxury and prestige in the world of art fairs.

Held in the Grand Palais, it was a dazzling showcase of the French art de vivre, bringing together the greatest names in antiques, objets d'art, fine jewelry, and classical art. Its mission was clear: to assert Paris's position as the global capital of the art market, attracting elite collectors, museum directors, patrons, and connoisseurs from around the world.

Through sumptuous decor and rare works, La Biennale cultivated a spirit of grandeur and exclusivity, echoing the elegance of world's fairs.



ANNE-MARIE PROFILLET (1898 - 1939) "LAMA"

©Xavier Eeckhout

FAB PARIS: A New Synergy

In 2022, the merger of Fine Arts Paris and La Biennale des Antiquaires gave birth to FAB PARIS, a strategic alliance blending the scholarly rigor of the former with the international prestige and spectacle of the latter.

FAB PARIS now stands as a unified platform, representing the full spectrum of the art market, from antiquity to modernity, within a prestigious venue and a contemporary vision.

Driven by the Cultural Events Agency, under the direction of Hélène Mouradian, and backed by the Syndicat National des Antiquaires, FAB PARIS asserts itself as a pillar of the French and international art market.

As its president, Louis de Bayser, aptly puts it:

*"It's the perfect date
to launch the international
art fair season".*

FAB PARIS 2025: Excellence, Diversity, and Passion

FAB PARIS has firmly established itself as a key event where expertise, innovation, and timeless beauty come together. It is where tradition meets modernity, and where the art world's most passionate voices gather to shape the future, guided by the past, but never limited by it.

www.fabparis.com

FAB PARIS 2025

Au cœur de l'excellence artistique

Du 20 au 24 septembre 2025, le Grand Palais vibrera au rythme de la création et de la mémoire artistique internationale avec la nouvelle édition de FAB Paris. Véritable carrefour de l'excellence, cette biennale d'art et d'antiquité, devenue incontournable, ouvrira la saison des grandes foires internationales avec une ambition renouvelée : fédérer, surprendre et émerveiller.

Une scénographie audacieuse au service de l'art

Cette année, le décor de FAB Paris sera revisité avec la sensibilité poétique de la designer Constance Guisset, mise en espace par la scénographe Sylvie Zerat. Une réinvention esthétique qui promet de faire dialoguer les œuvres et les visiteurs avec une finesse rare.

Invité d'honneur, le Musée Nissim de Camondo prêtera ses trésors pour une exposition exclusive centrée sur les arts décoratifs de la fin du XVIII^e siècle. Un hommage vibrant à l'élégance et au raffinement, emblématique du goût français et des grandes collections muséales.

Dialogues inédits et expérimentations curatoriales

Parmi les nouveautés les plus attendues, l'exposition collective orchestrée par l'historien de l'art Jean-Hubert Martin (à qui l'on doit "Les Magiciens de la terre" et "Carambolages") réunira sur 140 m² des objets choisis par analogie formelle. Les galeries 1900-2000, Brimo de Laroussilhe, Claes, Georges-Philippe et Nathalie Vallois, ainsi que le libraire Stéphane Clavreuil offriront ainsi un regard croisé et libre sur les arts, dans un esprit décroissant et sensible.

Les grandes signatures et la relève réunies

FAB Paris 2025 rassemblera une centaine d'exposants prestigieux, fidèles ou nouveaux venus. On retrouvera les incontournables : Aaron, Applicat-Prazan, Descours, Eeckhout, Léage, Ferrandin ; aux côtés de galeries fraîchement accueillies comme Vallois (qui célébrera le centenaire de l'Exposition internationale de 1925 avec faste), Patrick Derom ou VKD Jewels. Ce renouvellement constant du plateau d'exposants conforte FAB Paris dans son rôle de catalyseur du marché de l'art mondial.

Une programmation culturelle d'envergure

FAB Paris ne se contente pas de proposer une vitrine commerciale : il s'inscrit dans une dynamique culturelle forte. Un concert exceptionnel des lauréats de la Fondation Gautier Capuçon rythmera l'événement, tandis que la Semaine des Arts offrira des visites VIP dans une vingtaine de musées partenaires. Une manière élégante de lier collectionneurs, institutions et amateurs dans un même élan de découverte.

Une histoire d'alliances et d'héritages Fine Arts Paris : l'exigence d'un salon spécialisé

Créé en 2017, Fine Arts Paris est né de la volonté de proposer un salon à la fois exigeant, raffiné et à échelle humaine, centré sur les beaux-arts, du Moyen Âge au début du XX^e siècle. Il se positionne comme un événement spécialisé, mettant en valeur les domaines de la peinture, du dessin, de la sculpture et des objets d'art. Fine Arts Paris a pour ambition de défendre une approche érudite du marché de l'art, en favorisant la rencontre entre les marchands les plus pointus, les collectionneurs passionnés et les institutions muséales. Son ADN repose sur la qualité des œuvres exposées, l'expertise des galeries participantes et la diversité des spécialités et la création de La semaine des arts, son parcours hors les murs dans nos musées. Il a su très vite s'imposer comme un rendez-vous incontournable du calendrier parisien pour les amateurs d'art classique et moderne.

La Biennale des Antiquaires : le prestige d'une vitrine internationale

Fondée en 1956 sous l'impulsion d'André Malraux et du Syndicat National des Antiquaires (SNA), La Biennale des Antiquaires a longtemps incarné le sommet du luxe et du prestige dans le monde des salons d'art. Organisée au Grand Palais, elle s'est imposée comme une vitrine éclatante de l'art de vivre à la française, rassemblant les plus grandes galeries d'antiquités, d'objets d'art, de haute joaillerie et d'art classique. Sa finalité première était de faire rayonner Paris comme capitale mondiale du marché de l'art, en attirant une clientèle internationale de très haut niveau, collectionneurs, conservateurs, mécènes et amateurs d'exception. Mêlant décor fastueux, pièces rares et excellence du savoir-faire, la Biennale a toujours cultivé un esprit d'élite et de splendeur, dans la lignée des grandes expositions universelles.

FAB PARIS : vers une synergie nouvelle

La fusion de Fine Arts Paris et de La Biennale des Antiquaires en 2022 pour former FAB Paris a permis de conjuguer leurs forces et leurs visions. Ce rapprochement stratégique entend unir la rigueur scientifique et la spécialisation de Fine Arts Paris avec le rayonnement international et l'ambition spectaculaire de la Biennale. FAB PARIS s'affirme ainsi comme une plateforme unifiée, capable de représenter toute la richesse du marché de l'art, de l'antiquité à la modernité, dans un cadre prestigieux et une dynamique contemporaine.

FAB Paris incarne la synergie entre tradition et modernité. Porté par l'Agence d'Événements Culturels, dirigée par Hélène Mouradian, et la participation du Syndicat National des Antiquaires, le salon revendique son rôle de pilier du marché de l'art français et international.

Comme le souligne son président, Louis de Bayser :

*“C’est une excellente date
qui ouvre la saison des
grandes foires d’art”.*

FAB Paris s'affirme ainsi comme un rendez-vous incontournable où se conjuguent exigence, diversité et passion.

www.fabparis.com



Maison Albar LE VICTORIA

contemporary elegance
in the heart of Nice

At the very heart of Nice's prestigious Carré d'Or, where the legendary Promenade des Anglais meets Place Masséna, rises one of the Côte d'Azur's most refined new addresses: Maison Albar – Le Victoria.

Inaugurated in 2024, this latest gem from Maison Albar Hotels embodies the perfect harmony between Nice's architectural heritage, French refinement, and the gentle vibrancy of the Mediterranean coast. Already coveted by discerning travellers, the hotel offers a complete sensory experience - from design and gastronomy to wellness and cultural exploration.

BY EMA LYNNX



A riviera-inspired design haven

Conceived as a stationary cruise, Le Victoria enchants from the moment of arrival with its bold, sun-drenched aesthetic. Designed by Jean-Paul Gomis in collaboration with MHNA Studio, the interior pays homage to the 1930s Riviera, an era of glamour and grand seaside getaways.

The décor masterfully blends black marble, ivory and azure tones, and luxurious materials like brushed brass, textured leather, and lacquered finishes.

Its 102 rooms and 30 suites, some with balconies, loggias or terraces, offer breathtaking views of the Baie des Anges or the rolling hills of the arrière-pays. On clear mornings or after a light rain, you may even catch a glimpse of Corsica's silhouette on the horizon.

Spa Oria: precious well-being

A sanctuary of tranquillity, the 650m² Spa Oria is dedicated to both physical and mental rejuvenation. Designed as a cocoon of serenity, it features a marble-clad indoor pool with hydromassage jets, hammam, sauna, multi-sensory showers, a state-of-the-art fitness room, and six treatment cabins, including two private suites with whirlpools.

The treatments are as refined as the surroundings. The Précieuse Collection uses 24-carat gold to illuminate the skin, while the Prestige Collection relies on Swiss high-performance brand La Colline and its advanced CMAge® complex, renowned for stimulating cellular regeneration. For a more natural approach, the Green Chic line by Seed to Skin combines the bounty of Tuscany with molecular innovation, delivering a sustainable, holistic beauty ritual.





Taulissa: A rooftop table between sky and sea

Perched on the top floor, Taulissa is far more than a restaurant - it's an experience. Its panoramic terrace offers sweeping views over the Mediterranean Sea, Nice's rooftops, and the Mercantour peaks.

Here, executive chef Fred Grava, in collaboration with three-Michelin-starred chef Glenn Viel of L'Oustau de Baumanière, presents a radiant, inspired cuisine. Grava, trained in the Loiret and later in Courchevel's finest houses, champions a generous culinary style: sharing plates, Provençal inspiration, delicate sauces, and seasonal ingredients, all delivered with polished service and subtle flair - a vibrant menu where tradition meets controlled audacity.

Nice: a treasure of culture, light, and celebration

Le Victoria is the perfect base from which to explore Nice, a city of striking contrasts and enduring charm. Wander through the ochre-hued alleys of Vieux-Nice, stroll the Cours Saleya market, or dive into the world of Matisse and Chagall in the city's museums.

From the Castle Hill, take in a breathtaking panorama of the entire bay. Less than an hour away, the hinterland reveals hilltop villages steeped in poetry and character: Èze, suspended between sea and sky; Saint-Paul-de-Vence, a sanctuary of art; or Peillon, a medieval gem seemingly untouched by time. Along the coast, explore the many faces of the Riviera - from Antibes to Cannes and Menton - each offering their own blend of harbours, gardens, and golden beaches.





The joyful spectacle of Nice carnival

Every winter, from mid-February to early March, Nice lights up in a riot of colour, music, and poetic celebration for its legendary Carnival, one of the world's oldest. The programme is both grand and joyful: day and night parades of satirical and floral floats, and the iconic flower battles, where mimosa, lilies, and roses fill the air with fragrance and magic.

At the heart of the festivities reigns the Carnival King, a majestic figure seated in Place Masséna until his dramatic farewell - a ceremonial burning that draws all eyes. For a truly privileged experience, watch the spectacle unfold from the hotel's salon or panoramic terrace.



A Sanctuary of Luxury for the Discerning Traveller

Maison Albar – Le Victoria is far more than a hotel. It's a refined, multi-sensory escape where every detail contributes to a moment of rare harmony. Ideal for those seeking the art de vivre provençal, between sea and mountains, art and nature, this is a destination of distinction - one to be instantly added to every luxury travel itinerary.



Maison Albar - Le Victoria, l'élégance contemporaine au cœur de Nice

En plein cœur du Carré d'Or, à la croisée élégante de la Promenade des Anglais et de la place Masséna, s'élève l'une des plus belles promesses d'hospitalité contemporaine sur la Côte d'Azur : Maison Albar – Le Victoria.

Inauguré en 2024, ce nouveau joyau de la collection Maison Albar Hotels incarne l'harmonie parfaite entre l'héritage architectural niçois, le raffinement français et l'effervescence douce du littoral méditerranéen. L'adresse, déjà convoitée par les voyageurs en quête d'exception, offre une expérience sensorielle totale, entre design, gastronomie, bien-être et découvertes culturelles.

Un écrin de design inspiré de la Riviera des années 30

Pensé comme une croisière immobile, Le Victoria séduit dès l'entrée par son esthétique affirmée et lumineuse. Signée par l'architecte Jean-Paul Gomis et le studio MHNA, la décoration rend hommage aux années 1930, période faste des grandes villégiatures azuréennes. Les intérieurs marient la profondeur du marbre noir, les teintes douces de l'ivoire et du bleu azur, les textures nobles du laiton, du cuir grainé et de la laque.

Ses 102 chambres et 30 suites, certaines prolongées par un balcon, une loggia ou une terrasse, offrent un panorama incomparable sur la baie des Anges ou les collines de l'arrière-pays. Au détour d'un lever de soleil ou après une pluie, il n'est pas rare d'apercevoir la silhouette bleutée de la Corse à l'horizon.

Spa Oria : Le bien-être en version précieuse

Dans une atmosphère feutrée, le Spa Oria déploie ses 650 m² dédiés au ressourcement du corps et de l'esprit. Véritable cocon de sérénité, il propose un ensemble d'installations haut de gamme : piscine intérieure en marbre avec jets hydromassants, hammam, sauna, douches sensorielles, salle de fitness dernier cri et six cabines de soins, dont deux suites privatives avec bains à remous.

Les rituels proposés sont aussi sophistiqués que les lieux. La Collection Précieuse utilise de l'or 24 carats pour révéler l'éclat de la peau, tandis que la Collection Prestige fait appel à la haute cosmétique suisse de La Colline, connue pour son complexe CMAge®, stimulateur de régénération cellulaire. Enfin, la ligne Green Chic, signée Seed to Skin, associe les richesses naturelles de Toscane à l'innovation moléculaire pour une beauté holistique et durable.





Taulissa : Une table sur les toits, entre ciel et mer

Perché au dernier étage, le restaurant Taulissa est bien plus qu'un lieu de gastronomie : c'est une expérience. Sa vue panoramique embrasse la mer Méditerranée, les toits niçois et les cimes du Mercantour. Aux commandes, Fred Grava, chef exécutif, signe une cuisine inspirée et solaire, imaginée en tandem avec Glenn Viel, chef triplement étoilé à l'Oustau de Baumannière.

Formé dans le Loiret puis dans les plus belles maisons de Courchevel, Fred Grava cultive une vision généreuse de la gastronomie : des plats à partager, pensés dans l'esprit de la Provence, sublimés par des sauces délicates, des produits de saison et un service en salle raffiné. Une carte vivante, entre tradition revisitée et audace maîtrisée.

Nice, écrin de culture, de lumière et de fêtes

Le Victoria est un point de départ idéal pour explorer Nice, ville de lumière et de contrastes. À quelques pas, le Vieux-Nice et ses ruelles ocre invitent à la flânerie, tandis que le marché du Cours Saleya enchante les sens. Les musées Matisse et Chagall dévoilent des trésors d'art moderne. Depuis la Colline du Château, on embrasse toute la ville dans un panorama à couper le souffle.

À moins d'une heure, l'arrière-pays dévoile des villages perchés au charme indélébile : Èze, suspendu entre ciel et mer ; Saint-Paul-de-Vence, haut lieu d'art et de poésie ; ou encore Peillon, bijou médiéval figé dans le temps. Côté mer, Antibes, Cannes et Menton offrent d'autres visages de la Riviera, entre ports, jardins et plages.



L'émotion du Carnaval de Nice

Chaque hiver, entre mi-février et début mars, Nice s'embrase dans une explosion de couleurs, de musique et de poésie populaire à l'occasion de son mythique Carnaval, l'un des plus anciens au monde. Le programme, aussi joyeux qu'imposant, comprend les corses carnavalesques de jour et de nuit, véritables ballets de chars fleuris et satiriques, ainsi que les légendaires batailles de fleurs, où les effluves de mimosa, de lys et de roses flottent dans l'air.

Clou du spectacle, le Roi du Carnaval, figure totem de l'événement, trône sur la place Masséna jusqu'à son incinération finale dans une mise en scène spectaculaire. Un moment à vivre en immersion totale... depuis les salons ou la terrasse de l'hôtel, pour une perspective unique et privilégiée.

Un sanctuaire de luxe pour voyageurs exigeants

Maison Albar – Le Victoria est bien plus qu'un hôtel. C'est une promesse de séjour raffiné et sensoriel, où chaque détail concourt à l'harmonie d'une parenthèse unique. Un lieu idéal pour explorer la douceur de vivre provençale, entre mer et montagne, art et nature. Une destination d'exception, à inscrire sans hésitation dans tout carnet de voyage haut de gamme.



NÎMES

the Birthplace of Denim

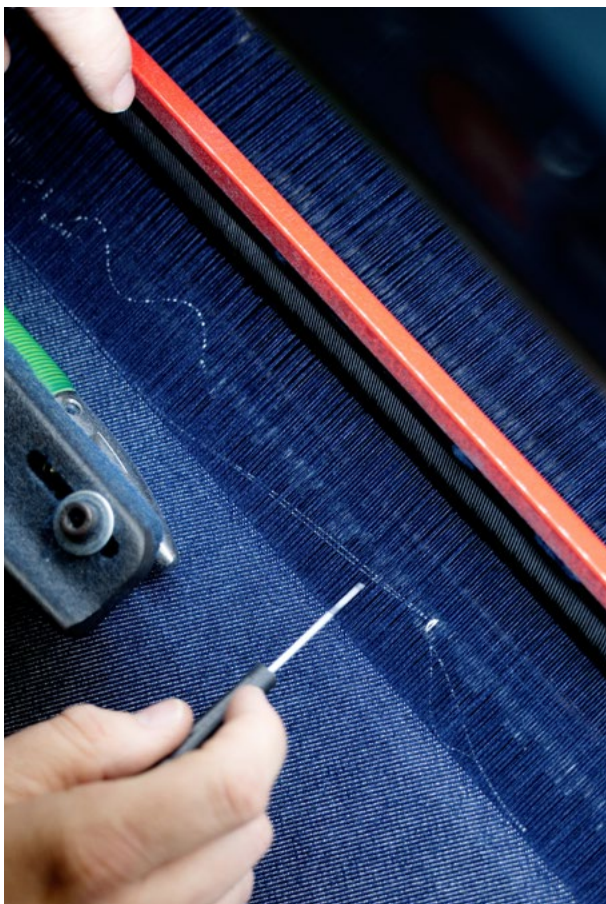
City of art and history, Nîmes holds a lesser-known yet globally significant treasure: denim.

BY PATRICK KOUNE



It was here, in the 16th century, that this durable fabric was born - originally made from wool and silk and used to create hardwearing futaines and casaquins worn by locals. The wool came from nearby flocks, while the silk was sourced from the silkworm farms of the Cévennes.

Over time, cotton replaced these original fibres, imported from Asia and Africa. This new composition gave the fabric a lighter touch and impressive resilience - qualities that quickly captured attention beyond France. One day, an American merchant and a tailor had the idea to repurpose this “toile de Nîmes” into more comfortable workwear. They added metal rivets at stress points - and modern jeans were born. It wasn't until the 1930s, however, that the word “jeans” would replace “overalls” in popular usage.



©Photos : Ateliers de Nîmes

As denim spread worldwide, its link to its birthplace faded - almost to extinction. Almost. In 2020, a bold project reignited its legacy: Ateliers de Nîmes, a textile initiative that revived the city's forgotten heritage by once again weaving denim in the Montaury district of Nîmes.

This is far from a nostalgic revival; it's a contemporary manifesto - to restore denim's soul with respect for people, craft, and the environment. Under the guidance of Alain Beauchemin and Lucien Bialic, key figures in French textiles, Ateliers de Nîmes revived traditional looms, rebuilt a local production chain, and brought an exceptional level of care back to the craft.

With Ateliers de Nîmes, a once-dormant chapter of French textile heritage has regained its prestige - a fabric of distinction, woven with passion, built to last, and reimagined for a more conscious world.



Maison Albar - L'Imperator

An Immersion in Nîmes' Art de Vivre

Where to stay while exploring Nîmes, the “French Rome”? Look no further than Maison Albar - L'Imperator, a rare address where heritage and modern luxury come together for travellers in search of authenticity and elegance.

Located in the heart of this city with its rich textile past, L'Imperator offers a refined experience blending history, style, and gastronomy. This iconic property - which once hosted the likes of Ernest Hemingway and Pablo Picasso - embodies the spirit of Occitan art de vivre and timeless French sophistication.

Since 1929, the hotel has preserved its old-world charm while embracing modern comfort. With 53 rooms, 4 suites, and 8 private maisons, it offers unmatched levels of intimacy and design - featuring elegant interiors and state-of-the-art amenities. Lush gardens and a serene Codage spa invite relaxation, while the Hemingway Bar pays tribute to the writer who found inspiration within these walls.



Duende : A Showcase of Culinary Excellence

The hotel's gastronomic restaurant, Duende, led by celebrated chef Pierre Gagnaire, is a must for lovers of haute cuisine. Awarded two Michelin stars, it offers 5- or 8-course tasting menus that highlight the finest local and Mediterranean ingredients - from Cévennes baron pork to garden-fresh vegetables from nearby producers. A wine cellar boasting over 1,000 labels completes this unforgettable sensory experience.

For a getaway that fuses culture, comfort, and gourmet pleasure, Nîmes and Maison Albar – L'Imperator deliver a destination where French heritage meets contemporary excellence - ideal for both art lovers and epicureans alike.



Nîmes, berceau du denim Ville d'art et d'histoire, Nîmes cache aussi un trésor textile d'envergure mondiale : le denim.

C'est ici, au XVI^e siècle, que naît cette toile robuste, alors composée de laine et de soie, utilisée pour confectionner futaines et casaquins destinés à habiller les habitants de la région. La laine provenait des troupeaux locaux, tandis que la soie émergeait des magnaneries des Cévennes voisines.

Avec le temps, ces matières furent remplacées par le coton, importé d'Asie et d'Afrique, conférant à la toile une nouvelle légèreté et une résistance qui séduisent au-delà des frontières. Un jour, un commerçant américain et un tailleur eurent l'idée de détourner cette "toile de Nîmes" pour en faire des vêtements de travail plus confortables. Ils y ajoutèrent des rivets métalliques pour renforcer les points

de tension : le jeans moderne était né. Il faudra cependant attendre les années 1930 pour que le terme "jeans" remplace celui d'"overall", alors en usage.

Mais à mesure que le denim se mondialise, son lien avec son berceau originel s'estompe, jusqu'à quasiment disparaître. Presque. Car en 2020, un projet audacieux ravive la flamme : Ateliers de Nîmes redonne vie à ce patrimoine oublié, en tissant à nouveau du denim au cœur de la ville, dans le quartier de Montaury.

Loin d'un simple retour en arrière, cette renaissance incarne un manifeste contemporain : redonner au denim son âme, dans le respect de l'humain, du savoir-faire et de l'environnement. Sous l'impulsion d'Alain Beauchemin et de Lucien Bialic, figures emblématiques du textile français, Ateliers de Nîmes ressuscite les métiers à tisser, recrée une filière locale, et impose une exigence rare dans le secteur.

Avec les Ateliers de Nîmes, c'est tout un pan du patrimoine textile français qui retrouve ses lettres de noblesse. Une toile d'exception, tissée avec passion, pensée pour durer, et réinventée pour un monde plus conscient.



Maison Albar - L'Imperator, immersion dans l'art de vivre nîmois

Où poser ses valises pour visiter Nîmes, la Rome française ? Au Maison Albar - L'Imperator ! Une destination cinq étoiles alliant patrimoine et modernité, pour les voyageurs en quête d'authenticité et de raffinement.

Situé au cœur de cette ville au riche passé textile, Maison Albar - L'Imperator offre une expérience de luxe conjuguant histoire, élégance et gastronomie. Ce lieu emblématique, qui a accueilli des figures telles qu'Ernest Hemingway et Pablo Picasso, incarne l'essence du raffinement à la française et l'art de vivre occitan.

Depuis 1929, cette adresse a su préserver son charme d'antan tout en s'adaptant aux exigences contemporaines. Ses 53 chambres, 4 suites et 8 maisons privatives offrent un confort inégalé, mêlant décoration raffinée et équipements modernes. Les jardins luxuriants et le spa Codage invitent à la détente, tandis que le Bar Hemingway rend hommage à l'écrivain qui y trouvait inspiration.



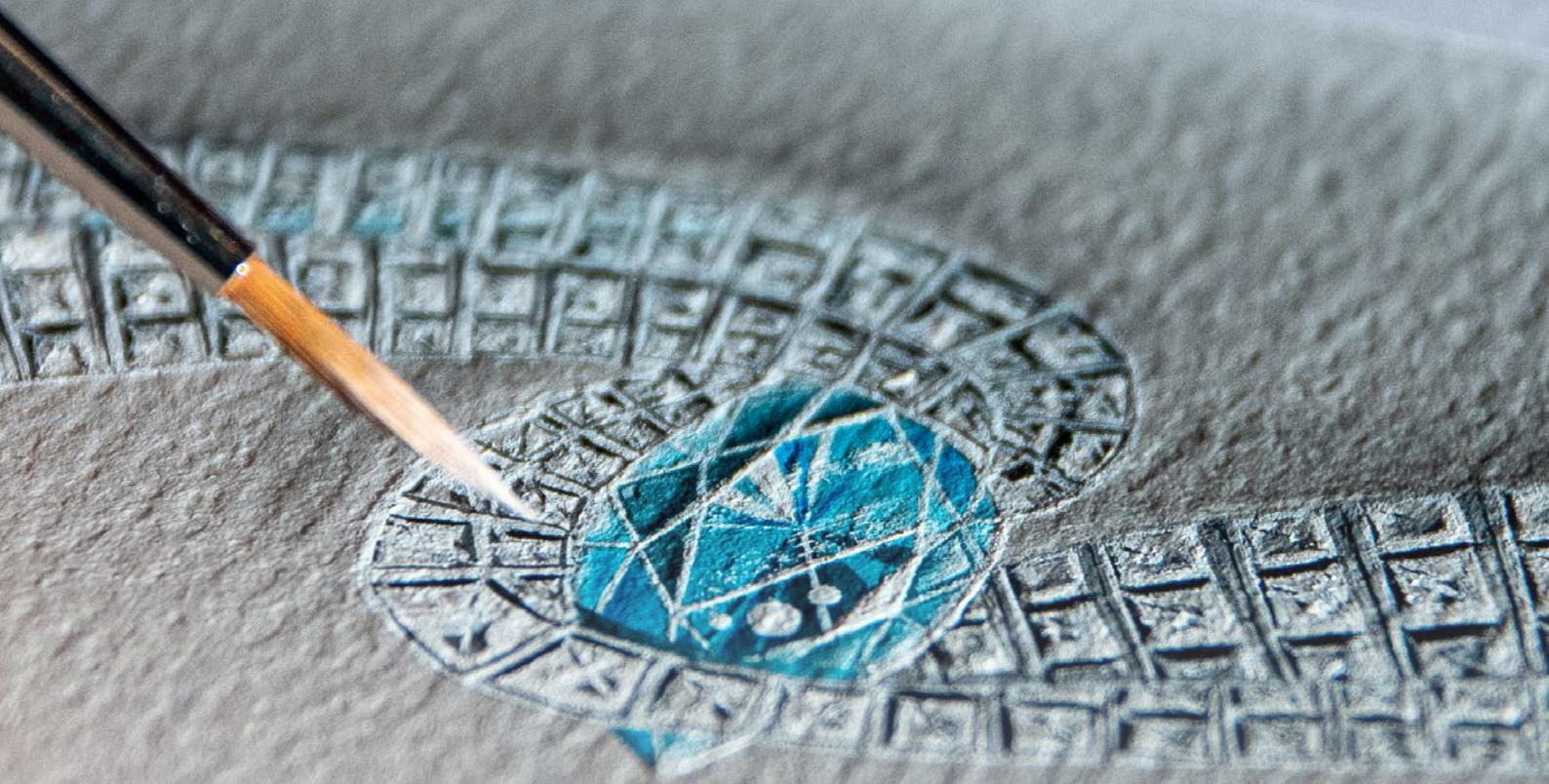
Duende : l'excellence culinaire

Le restaurant gastronomique Duende, dirigé par le chef Pierre Gagnaire, est une adresse incontournable pour les amateurs de haute cuisine. Récompensé de deux étoiles au Guide Michelin, il propose des menus dégustation des menus dégustation en 5 ou 8 temps, mettant en valeur les produits du Gard et de la Méditerranée, tels que le porc baron des Cévennes ou les légumes de petits maraîchers. La cave à vin, riche de plus de 1000 références, complète cette expérience sensorielle unique.

Pour une parenthèse escapade mêlant alliant culture, confort et plaisirs gustatifs, Nîmes et Maison Albar - la Maison Albar Hotels L'Imperator offrent une destination idéale représentant une escapade de choix, entre évasion culturelle et haute gastronomie. pour des moments d'évasion culturels et gastronomiques...

Haute école de JOAILLERIE

A Degree by the Industry,
for the Industry



Unique in its kind, the MBA in Jewelry Management is a specialized degree offered by the Haute École de Joaillerie, the renowned institution on Rue du Louvre in Paris. With a 100% employability rate, it guarantees strong career advancement, particularly within the prestigious houses of Place Vendôme.

BY CARINE LÆILLET



Unlike many other sectors, French jewelry production has not been outsourced far from it. In addition to the historic hubs of Paris and Lyon, the Pays de la Loire and Brittany regions now also play a significant role in the manufacturing of fine jewelry. It is precisely this French-made strength that the Haute École de Joaillerie (HEJ)—founded in 1864 and the leading jewelry school for over 160 years—builds upon. Its mission is to address the entire industry's needs and to train professionals in all facets of the trade: sales, gemology, manufacturing, design, and also marketing and management.

Five years ago, the Rue du Louvre school launched its MBA in Jewelry Management, a graduate program developed over three years in close collaboration with production workshops and major French jewelry houses. While some luxury-focused MBAs in Europe offer jewelry as an option, this MBA is the only one specifically tailored to the jewelry and fine jewelry industry.

That explains its success—and its outstanding results: 100% of graduates now lead management teams within prestigious Place Vendôme houses, or have launched or taken over workshops and even jewelry manufacturers. Some enrollees are students seeking to build a career in the world of jewelry, but many are already working in the field and want to take their careers to the next level. These professionals aim to broaden their skill set and move toward entrepreneurship or leadership roles.





The program totals 319 hours, offered part-time: two evenings a week and on Saturdays, with a six-month in-company internship, making it fully compatible with professional life.

The MBA enables rapid career progression, particularly training production directors with deep knowledge of manufacturing processes. These professionals must be capable of preparing, organizing, and managing workshop operations.

Prestigious houses from Place Vendôme actively participate in the program-sharing insights, providing mentorship, and helping to shape the next generation of managers they so critically need. These brands are keenly aware that they are preparing talent for jobs with a future. While some sectors struggle, French fine jewelry continues to flourish, driven by uncompromising standards of quality and precision at every stage of production. This is why future managers must master every detail of the production process.



A dmission to the MBA is based on a rigorous application review by a panel of professionals-including representatives from Place Vendôme houses-followed by an interview. Each cohort is limited to just fifteen students, carefully selected for their background and motivation.

Because this MBA in Jewelry Management at the Haute École de Joaillerie is more than a degree-it's a mutual trust pact between the school and the industry. The goal: to bring to market well-trained, motivated, and immediately operational managers, ready to drive the future of the trade. More broadly, this demanding program is essential to the reputation and sustainability of French fine jewelry.

www.hauteecoledejoaillerie.com





Haute-École de Joaillerie Le diplôme du métier pour le métier

Unique dans son genre, le MBA en management bijouterie-joaillerie est un diplôme proposé par la Haute Ecole de Joaillerie, le célèbre établissement de la rue du Louvre à Paris. Avec un taux d'employabilité de 100 %, il garantit des évolutions de carrière, notamment au sein de maisons de la place Vendôme.

Contrairement à d'autres secteurs d'activité, la production française en joaillerie n'est pas délocalisée. Loin de là ! En plus des bassins traditionnels de Paris et Lyon, les Pays de la Loire et la Bretagne jouent un rôle non négligeable en matière de fabrication de bijoux précieux.

C'est sur cette particularité du made in France que surfe la Haute Ecole de Joaillerie (HEJ), née en 1864 et qui représente l'école du métier depuis plus de 160 ans. Elle a pour vocation de répondre de manière universelle aux besoins de la filière et de former à tous les métiers du secteur pour les différents univers de la vente, la gemmologie, la fabrication, le design, sans oublier le marketing et le management.

L'école de la rue du Louvre a mis au point depuis cinq ans un MBA (Master of Business Administration) en management bijouterie-joaillerie. Ce diplôme d'études supérieures en management a vu le jour après trois années d'élaboration, conjointement avec les ateliers de fabrication et les grandes maisons de joaillerie françaises. S'il existe en Europe des MBA sur le luxe avec une option joaillerie, le diplôme de la Haute Ecole de Joaillerie, imaginé de manière spécifique pour la bijouterie-joaillerie, n'a pas d'équivalent.

D'où son succès et le taux de réussite qu'il affiche : 100% des personnes diplômées sont à la tête d'unités de management dans les grandes maisons de la place Vendôme, ont lancé ou ont repris un atelier, voire une manufacture de bijoux. Ceux qui s'inscrivent à cette formation sont parfois des étudiants qui souhaitent construire une carrière dans le monde des bijoux mais souvent, ils évoluent déjà dans le métier et souhaitent monter en grade. Il s'agit alors de professionnels qui veulent enrichir leur domaine de compétences et se lancer dans un projet de création ou de reprise d'entreprise.

La formation comprend 319 heures, organisées en part-time, deux soirs par semaine et le samedi, avec un stage de six mois en entreprise, ce qui rend le MBA compatible avec une vie professionnelle en cours.



Ce MBA en management bijouterie-joaillerie permet une évolution rapide de carrière, il forme en particulier des directeurs de production spécialistes des process de fabrication. Ces derniers doivent être capables de préparer, d'organiser et de planifier l'activité de l'atelier.

Les maisons de la place Vendôme interviennent régulièrement au cours de la formation pour témoigner, apporter leur expertise et leur expérience mais aussi, pour contribuer à former ces futurs managers dont elles ont toutes besoin. D'autant plus qu'elles sont conscientes du fait qu'elles préparent les élèves à des métiers d'avenir. Si certains secteurs souffrent, la joaillerie française poursuit son essor, que rien ne semble pouvoir contrarier. Sans doute parce que la qualité reste au rendez-vous, du fait de la précision extrême nécessaire à chaque étape de fabrication. Raison pour laquelle les futurs managers doivent pouvoir maîtriser toutes les spécificités d'un process de production.

La Haute Ecole de Joaillerie les accepte après examen de leur dossier de candidature par un jury de professionnels - qui compte notamment des représentants de maisons de la place Vendôme - et sur entretien préalable à l'admission. Chaque promotion compte un maximum de quinze élèves, soigneusement sélectionnés pour leur cursus et leur motivation.



Car le MBA en management bijouterie-joaillerie de la Haute Ecole de Joaillerie de la rue du Louvre représente une forme de contrat de confiance entre l'école et les maisons de joaillerie. L'objectif étant qu'arrivent sur le marché des managers bien formés, motivés et directement opérationnels. Avec, en perspective, une évolution de carrière dans leur parcours professionnel. Plus largement, cette formation exigeante s'avère aussi indispensable à la réputation et à la pérennité de la joaillerie française.

Sushi

A culinary treasure of Japan

Once regarded as a simple exotic delicacy, sushi has grown into a global ambassador of Japanese gastronomy. Behind its elegant presentation and refined flavours lies a rich and ancient history - a story shaped by tradition, cultural influences, and surprising transformations.

BY EMA LYNNX





The fermented origins of sushi

Today, the word “sushi” evokes images of raw fish delicately placed atop vinegared rice. Yet the original form of sushi was quite different. Its roots trace back to 4th-century BCE Southeast Asia, where fermented fish was preserved by burying it in cooked rice. This method, known as narezushi, eventually reached Japan around the 8th century.

At the time, the rice was discarded - it served only as a medium for preservation. The fermented fish was consumed alone. Narezushi still exists in Japan today, particularly around Lake Biwa, where a few regions continue this ancient culinary tradition.

The evolution towards modern sushi

A significant shift occurred in the 15th century, when Japanese cooks began eating the rice along with the fish, shortening the fermentation process. This new style, called namarezushi, paved the way for the modern interpretations of sushi.

But it was during the Edo period (1603–1868) that sushi began to resemble what we know today. Enter hayazushi, or “fast sushi”: raw fish served over vinegared rice, eliminating the need for fermentation. In early 19th-century Edo (now Tokyo), a chef named Hanaya Yohei is said to have invented nigiri-zushi - hand-formed rice topped with fresh fish. Convenient, quick, and satisfying, it became a favourite among Tokyo's urban workforce.

Sushi goes global

The 20th century marked another turning point: sushi's journey beyond Japan. After World War II, and especially from the 1970s onward, sushi took root in the West - first in Los Angeles and New York, then across Paris, London, and beyond.

Western adaptations soon followed: California rolls, dragon rolls, even sweet and vegetarian sushis. While purists may see these innovations as a departure from tradition, others view them as evidence of sushi's vitality - a cuisine that adapts and evolves while crossing cultural boundaries.

Between tradition and innovation

Today, sushi is both a discipline of high precision - it can take over ten years to become an itamae, or sushi master, in top-tier Tokyo establishments - and a creative canvas for adventurous chefs. It has become a global icon of gastronomy, admired for its balance, elegance, and craftsmanship.





Where to enjoy the best sushi ?

In the heart of Paris's 9th arrondissement, Yakuza by Olivier has become a must-visit destination for sushi and modern Japanese fusion. Since opening in September 2021 inside the prestigious five-star Maison Albar – Le Vendome hotel, the restaurant has drawn attention for its daring, imaginative approach.

Created by Portuguese chef Olivier da Costa in collaboration with Maison Albar Hotels, Yakuza blends Japanese tradition with Mediterranean and Brazilian influences. In Paris - as well as in Lisbon and Porto - da Costa offers a bold menu that fuses classic sushi with avant-garde creations such as Sakana tacos, wagyu and foie gras gunkans, and sea bass carpaccio.

The interior, designed by architect Fabien Roque, immerses diners in a moody, artful atmosphere punctuated by street art inspired by the world of the Yakuza. Outside, a hidden Japanese garden provides a tranquil setting for al fresco dining beneath leafy canopies.

With its harmonious blend of Japanese heritage and Mediterranean flair, Yakuza by Olivier delivers a gastronomic experience that mirrors the modern evolution of sushi - one that's bold, cross-cultural, and deeply refined.

Far from static, sushi continues to evolve. From vegan sushis made with marinated vegetables to robot-prepared sushi in tech-forward restaurants, the spirit of narezushi lives on - surprising, adapting, and inspiring new generations of chefs and diners alike.

Le Sushi, un Trésor Culinaire Japonais

Longtemps considéré comme un simple mets exotique, le sushi est aujourd'hui un ambassadeur de la gastronomie japonaise à travers le monde. Mais derrière ses formes élégantes et ses saveurs raffinées se cache une histoire millénaire, riche en traditions, en influences culturelles et en évolutions inattendues.

Les origines fermentées du sushi

Le mot "sushi" évoque immédiatement des bouchées de poisson cru et de riz vinaigré. Pourtant, à l'origine, le sushi n'avait rien de ce que nous connaissons aujourd'hui. Son histoire remonte au IV^e siècle avant notre ère en Asie du Sud-Est, où une technique de fermentation permettait de conserver le poisson en l'enfouissant dans du riz cuit. Ce procédé, connu sous le nom de narezushi, est ensuite introduit au Japon vers le VIII^e siècle.

À cette époque, le riz n'était pas consommé : il servait uniquement à la conservation. Le poisson fermenté était ensuite retiré et mangé seul. Le narezushi est encore préparé dans certaines régions du Japon, notamment autour du lac Biwa



L'évolution vers le sushi moderne

Au XV^e siècle, une innovation culinaire majeure change la donne : les Japonais commencent à consommer le riz avec le poisson, raccourcissant ainsi le temps de fermentation. Ce nouveau type de sushi, appelé namarezushi, préfigure les formes plus modernes du plat.

Mais c'est véritablement à l'époque Edo (1603–1868) que le sushi tel que nous le connaissons aujourd'hui commence à émerger. Le hayazushi ("sushi rapide") voit le jour : le poisson cru est posé sur du riz vinaigré, sans fermentation. À Tokyo (anciennement Edo), un cuisinier nommé Hanaya Yohei aurait, au début du XIX^e siècle, inventé le nigiri-zushi : une bouchée de riz façonnée à la main surmontée d'une tranche de poisson frais. Ce plat rapide, facile à préparer et à manger, devient populaire auprès des travailleurs de la ville.

Le sushi à la conquête du monde

Le XX^e siècle marque une nouvelle étape pour le sushi : son exportation. Après la Seconde Guerre mondiale, et surtout à partir des années 1970, le sushi gagne l'Occident, d'abord à Los Angeles et New York, puis à Paris, Londres et au-delà. Des variantes occidentalisées apparaissent : California rolls, dragon rolls, et même des sushis sucrés ou végétariens.

Si certains puristes y voient une trahison de la tradition, d'autres y lisent la preuve de la vitalité d'un plat capable de s'adapter aux goûts et aux cultures locales.





Entre tradition et innovation

Aujourd'hui, le sushi est à la fois une tradition rigoureuse – dans les restaurants haut de gamme de Tokyo, la formation d'un itamae (chef sushi) peut durer plus de dix ans – et un terrain de jeu pour les chefs les plus créatifs. Il s'est imposé comme une icône de la gastronomie mondiale, symbole de finesse, d'équilibre et de savoir-faire.

Où déguster les meilleurs sushis ?

Au cœur du IX^e arrondissement de Paris, le restaurant Yakuza by Olivier s'impose comme une adresse incontournable pour les amateurs de sushis et de cuisine japonaise fusion. Installé depuis septembre 2021 au cœur du prestigieux hôtel cinq étoiles Maison Albar – Le Vendôme, ce lieu singulier est le fruit de la collaboration entre le chef portugais Olivier da Costa et la collection française Maison Albar Hotels.

Le concept Yakuza propose une cuisine japonaise revisitée avec des influences méditerranéennes et brésiliennes. À Paris (mais aussi Lisbonne et Porto notamment), le chef da Costa offre une carte audacieuse mêlant sushis traditionnels et créations originales telles que les tacos Sakana, les gunkans au wagyu et foie gras, ou encore le carpaccio de bar.

Le décor, signé par l'architecte d'intérieur Fabien Roque, plonge les convives dans une ambiance feutrée et artistique, avec des touches de street art évoquant l'univers des yakuzas. Le restaurant dispose également d'un jardin secret, offrant un cadre paisible pour déguster les mets à l'ombre de ses arbres japonais.

Avec son mélange de traditions japonaises et de saveurs méditerranéennes, Yakuza by Olivier offre une expérience gastronomique unique, reflétant l'évolution contemporaine du sushi et de la cuisine japonaise à l'échelle mondiale.

Loin d'être figé, le sushi continue d'évoluer. Du sushi végétal à base de légumes marinés, au sushi technologique préparé par des robots dans certaines chaînes de restauration rapide, l'héritage du narezushi est bien vivant – et n'a pas fini de surprendre.





La Maison CHAMPS- ÉLYSÉES

Celebrates the parisian art of living

Just steps from Avenue Montaigne and the Grand Palais, a bold and elegant new address is energising Paris's gastronomic scene. Discreetly nestled at 8 rue Jean Goujon, the storied La Maison Champs-Élysées is undergoing a spectacular renaissance - one that is multifaceted, vibrant, and deeply Parisian.

BY EMA LYNNX



Frivole : A new epicurean hotspot in the golden triangle

With a name that suggests freedom and lightness, Frivole offers a full sensory experience. Since June 2025, guests have discovered a secluded, leafy terrace - a rarity in this dynamic corner of the 8th arrondissement. Perfect for elegant lunches, the space transforms at nightfall into a vibrant stage where signature cocktails, ambient music, and lively conversation unfold into a spontaneous yet sophisticated evening - with more than a hint of seduction.

On the plate, the menu strikes a distinctly contemporary French note. Salmon tataki with pickles and ponzu, scallop galette with herb cream, and burrata with black sesame tuna tartare set the tone. For mains, classics are reimagined with flair: Beef Wellington, cognac-flambéed sole, roasted half-lobster... all followed by desserts like an exotic fruit Pavlova or a decadent grand cru chocolate soufflé.

Noble ingredients are treated with both respect and daring, delivered by a team whose service is at once intimate and polished. Frivole is a place where culinary generosity meets a liberated spirit.

At the heart of this revival: Frivole, the hotel's new bar-restaurant, Unlimited, an exclusive fitness club, and the Salon Louis XIII, a sumptuous retreat for true connoisseurs. This hybrid destination, imagined as a refined hideaway for Parisians in search of pleasure and distinction, aims to redefine the contours of Parisian life - from noon to midnight and well beyond.

Frivole is the embodiment of a lifestyle where celebration meets sophistication, and where cuisine flirts unapologetically with excellence.



Salon Louis XIII : a sanctuary for the initiated

Tucked away from the city's bustle, the Salon Louis XIII offers a haven for aficionados. Reserved for members, this confidential enclave brings together rare vintage Louis XIII cognacs and exceptional cigars, creating a rarefied pause out of time. Here, silence speaks volumes, and every tasting becomes a ritual - quiet, deliberate, exquisite.

Unlimited Club: sport, luxury & discretion

Another facet of this transformation is the anticipated autumn 2025 launch of Unlimited, a private fitness club whose name says it all. Reserved for a select few, this upscale wellness space reflects the growing trend of luxury well-being. With cutting-edge equipment, personalised coaching, and meticulously designed interiors, the club offers a subtle balance between performance and indulgence.



And why not stay a while ?

Because La Maison Champs-Élysées isn't just a daring table or a vibrant bar. It's also an exceptional hotel - crafted for those who see Paris as more than a destination, but a moment to savour. Behind its historic façade lie contemporary, elegant rooms and suites, where every detail speaks to refinement and calm. It's an invitation to escape without leaving the city, to press pause, or to extend an evening that simply refuses to end.

With Frivole and Unlimited, La Maison Champs-Élysées doesn't just reopen - it redefines itself as the new stage for Parisian hedonistic chic. A meeting place for the bold, the epicurean, and lovers of beauty - and pleasure. This summer, all eyes will be on this standout address, which may well become the most coveted spot in the capital.

La Maison Champs-Élysées célèbre l'art de vivre parisien

À deux pas de l'avenue Montaigne et du Grand Palais, l'effervescence gastronomique parisienne accueille une nouvelle adresse aussi audacieuse qu'élégante. L'hôtel La Maison Champs-Élysées, institution discrète nichée au 8 rue Jean Goujon, dévoile une renaissance spectaculaire et plurielle, incarnée par Frivole, son nouveau bar-restaurant, mais aussi par Unlimited, un club de sport exclusif, et un somptueux Salon Louis XIII réservé aux esthètes.

Ce lieu hybride, pensé comme un repaire pour les Parisiens en quête de plaisir et de distinction, promet de redessiner les contours de la vie parisienne, de midi à minuit - et au-delà. Frivole incarne un art de vivre où la fête tutoie le raffinement, et où la cuisine flirte avec l'excellence.

Frivole : une nouvelle adresse épicurienne au cœur du triangle d'or

Derrière un nom évocateur de liberté et de légèreté, le restaurant Frivole propose une expérience sensorielle complète. Depuis juin 2025, les convives découvrent une terrasse confidentielle et verdoyante, une rareté dans ce quartier effervescent du 8e arrondissement. Idéal pour les déjeuners élégants, l'endroit se transforme à la tombée de la nuit en un théâtre vibrant où cocktails signatures, musique enveloppante et conversations entremêlées composent un ballet nocturne aussi spontané que sophistiqué, avec un grain de séduction.

Côté assiette, la partition se joue sur un registre français résolument contemporain. Le Tataki de saumon aux pickles et ponzu côtoie une galette de Saint-Jacques à la crème d'herbes ou une burrata au tartare de thon au sésame noir. En plat principal, les classiques sont réinventés avec panache : Filet de Bœuf Wellington, sole flambée au cognac, demi-homard rôti... sans oublier les desserts à l'image d'une Pavlova aux fruits exotiques ou d'un soufflé au chocolat grand cru à tomber.

Les produits nobles sont traités avec respect et audace, portés par un service aussi complice qu'élégant. Un lieu où la générosité culinaire rime avec liberté d'esprit.

Salon Louis XIII : le sanctuaire des initiés

Dans une atmosphère feutrée, à l'écart de l'agitation, le Salon Louis XIII s'adresse à une clientèle de connaisseurs. Réservé aux membres, cet écrin confidentiel conjugue cognacs Louis XIII millésimés et cigares d'exception, pour une parenthèse suspendue à l'abri des regards. Ici, le temps ralentit, les silences sont éloquentes et chaque dégustation devient rituel.

Le Club Unlimited : sport, luxe et intimité

Autre facette de cette métamorphose : le lancement à la rentrée 2025 du club de sport privé Unlimited, dont le nom résume l'ambition. Ce lieu réservé à quelques happy few s'inscrit dans la tendance croissante du wellness haut de gamme. Équipement dernier cri, coaching personnalisé, design soigné : l'adresse promet un équilibre subtil entre performance et plaisir.

Et si vous prolongiez l'expérience ?

Car la Maison Champs-Élysées, ce n'est pas seulement une table audacieuse ou un bar vibrant. C'est aussi un hôtel d'exception, pensé pour ceux qui aiment faire de Paris un moment à part. Derrière sa façade historique, l'établissement abrite des chambres et suites à l'élégance contemporaine, où le raffinement s'exprime dans les moindres détails. Une invitation à s'évader sans quitter la ville, à s'offrir un moment de répit, ou tout simplement à prolonger une soirée qui ne demandait qu'à durer un peu plus longtemps.

Avec Frivole et Unlimited, la Maison Champs-Élysées ne se contente pas de renaître : elle s'impose comme la nouvelle scène du chic hédoniste parisien. Un lieu de rendez-vous pour les audacieux, les épicuriens, les amoureux du beau - et du bon. Tout l'été, il faudra compter avec cette nouvelle adresse, qui pourrait bien devenir la plus convoitée de la capitale.





Odette

the urban inn

Discover traditional French gastronomy
just steps from the Pont Neuf

In the vibrant heart of Paris, only moments from the iconic Pont Neuf, Odette embodies a distinct vision of French cuisine : elegant, generous, and resolutely authentic. Nestled within Maison Albar - Le Pont-Neuf, this urban inn is far more than a hotel restaurant - it is a true gastronomic destination, born of the renowned Rostang family, pillars of the Parisian culinary scene for six generations.

BY PATRICK KOUNE

A refined setting honouring artistic heritage

From the moment you enter, the space captivates with its soft light and sophisticated ambiance: flowing woodwork, copper hues, and clean lines create a setting that is both chic and welcoming. The décor offers a subtle tribute to Christo's ephemeral wrapping of the Pont Neuf in 1985, lending the restaurant a uniquely artistic soul. It's a space where the French art of living is celebrated in every detail.



A Terroir-Inspired cuisine, elevated with finesse

At the helm of the kitchen, Chef Rémi Hénaux brings to life a menu deeply rooted in French terroir, enriched with a modern touch. The menu shifts with the seasons, spotlighting high-quality, thoughtfully sourced ingredients. Generosity is at the heart of the experience, especially in signature sharing dishes like salt-crusted sea bass, perfectly golden veal chop, or roast guinea fowl with jus - all served with grace, evoking the convivial spirit of French family feasts.

Each plate tells a story - one of a sincere, gourmet France, brought to life by a passionate chef and a house that champions discreet luxury, where authenticity and precision take centre stage.



An exceptional cellar to complete the experience

Odette's wine program is no less impressive. Curated by the sommelier team of Rostang Père & Filles, the wine list balances renowned vintages with hidden gems, all displayed in a sleek glass cellar that invites discovery. One promise: each bottle is thoughtfully chosen to enhance the flavours on the plate - a perfect pairing that elevates the entire dining experience.

A treasured address, to discover or revisit

Odette welcomes guests daily for lunch (12:00–2:00 PM) and dinner (7:00–9:30 PM). This is a gastronomic interlude to savour in peace, in a serene, intimate setting at the very heart of Paris. Reservations are strongly recommended, as this address has become a favourite among discerning food lovers.

Odette, the Urban Inn, is the seamless union of French culinary tradition and contemporary elegance. A distinctive address where every meal becomes a moment of sharing, emotion, and quiet indulgence. A must-add to your Parisian gourmet address book.





Odette, l'auberge urbaine

Découvrez une gastronomie de tradition à deux pas du Pont Neuf

Dans le cœur battant de Paris, à quelques pas seulement du Pont Neuf, le restaurant Odette incarne une certaine idée de la gastronomie française : élégante, généreuse, et résolument authentique. Nichée au sein du Maison Albar - Le Pont-Neuf, cette auberge urbaine est bien plus qu'un restaurant d'hôtel : c'est une véritable table de caractère, née du savoir-faire de la famille Rostang, pilier de la scène culinaire parisienne depuis six générations.

Un décor raffiné, hommage au patrimoine artistique

Dès les premiers pas, le lieu charme par son atmosphère feutrée et lumineuse, entre bois ondulé, tonalités cuivrées et lignes épurées. Un hommage discret à l'œuvre éphémère de Christo, qui avait emballé le Pont Neuf en 1985, et qui confère à Odette une dimension artistique unique. L'espace, à la fois chic et chaleureux, invite à s'attabler dans un cadre où l'art de vivre à la française prend tout son sens.

Une cuisine de terroir, sublimée avec finesse

En cuisine, le chef Rémi Hénaux orchestre un répertoire culinaire fidèle aux racines du terroir français, tout en insufflant une touche de modernité. La carte évolue au rythme des saisons et célèbre les produits nobles et de qualité, soigneusement sélectionnés. Ici, la générosité est de mise, notamment avec la signature de la maison : les plats à partager, comme le bar en croûte, la côte de veau dorée à souhait ou encore la pintade rôtie au jus, servis avec élégance, dans l'esprit des grandes tablées familiales.

Chaque assiette raconte une histoire, celle d'une France gourmande, sincère et conviviale, portée par la passion d'un chef et la vision d'une maison qui revendique un luxe discret, fondé sur l'authenticité des goûts et la justesse des cuissons.

Une cave d'exception pour accompagner l'expérience

Côté cave, la maison ne déçoit pas : la sélection orchestrée par le sommelier de Rostang Père & Filles reflète l'exigence de la famille. Une carte des vins riche et équilibrée, mêlant grands crus et pépites confidentielles, que l'on découvre derrière une vitrine élégante qui invite à la dégustation. Une promesse : chaque flacon trouvera son écho dans les assiettes, prolongeant le plaisir d'un accord parfaitement pensé.

Une adresse précieuse, à découvrir ou redécouvrir

Odette accueille les convives tous les jours, pour le déjeuner (12h - 14h) et le dîner (19h - 21h30). Une parenthèse gastronomique à savourer en toute sérénité, dans un cadre intime et apaisant, en plein cœur de Paris. Réservation conseillée, tant l'adresse est prisée des épicuriens avertis.

Odette, l'Auberge Urbaine, c'est l'alliance réussie entre la tradition culinaire française et l'élégance contemporaine. Une adresse à part, où chaque repas devient un moment de partage et d'émotion. À inscrire sans hésiter dans votre carnet d'adresses gastronomiques parisiennes.



Éclat d'Ombre

BY MAISON PSYCHÉ

a new olfactory metamorphosis

In the hushed world of haute perfumery, some houses do not merely follow the trails laid by tradition- they reinvent them.

BY EMA LYNNX





Maison Psyché, founded in 2021, embodies this new generation of exceptional artisans, driven by a rare ambition: to fuse the savoir-faire of perfume and spirits, giving birth to a truly metamorphic perfumery.

As an heir to the excellence of the Rémy Cointreau group, the house has, in just a few years, become a benchmark of avant-garde luxury - a crucible of beauty where nature, time, and wood entwine in precious alchemy.

A cellar, a perfume, a philosophy

Based in Cognac, at the heart of the cellars that gave rise to Rémy Martin's finest crus, Maison Psyché is revolutionizing the art of fragrance. Its secret? A unique artisanal technique: the aging of olfactory raw materials in oak barrels, inspired by the maturation of eaux-de-vie. This unprecedented approach enhances natural essences, imbuing them with a roundness, complexity, and sensory depth never before achieved.



© Photos : Alice Fennick & Maison Psyché

Master Perfumer Sophie Labbé and Cellar Master Baptiste Loiseau - true alchemists of luxury - co-create fragrances that pulse like living beings, merging with the skin in a breath of wood, flowers, and mystery.

Maison Psyché's olfactory creations form a rare and precious collection, with each fragrance offering a singular interpretation of the art of metamorphosis. Inspired by natural elements and shaped in the cellars of Cognac, these perfumes evolve like living vintages, gradually revealing deep and unexpected nuances over time.

Born of a dialogue between perfumer and cellar master, these olfactory works carry forward the house's unique signature: an alchemy of noble materials, time, and pure emotion.

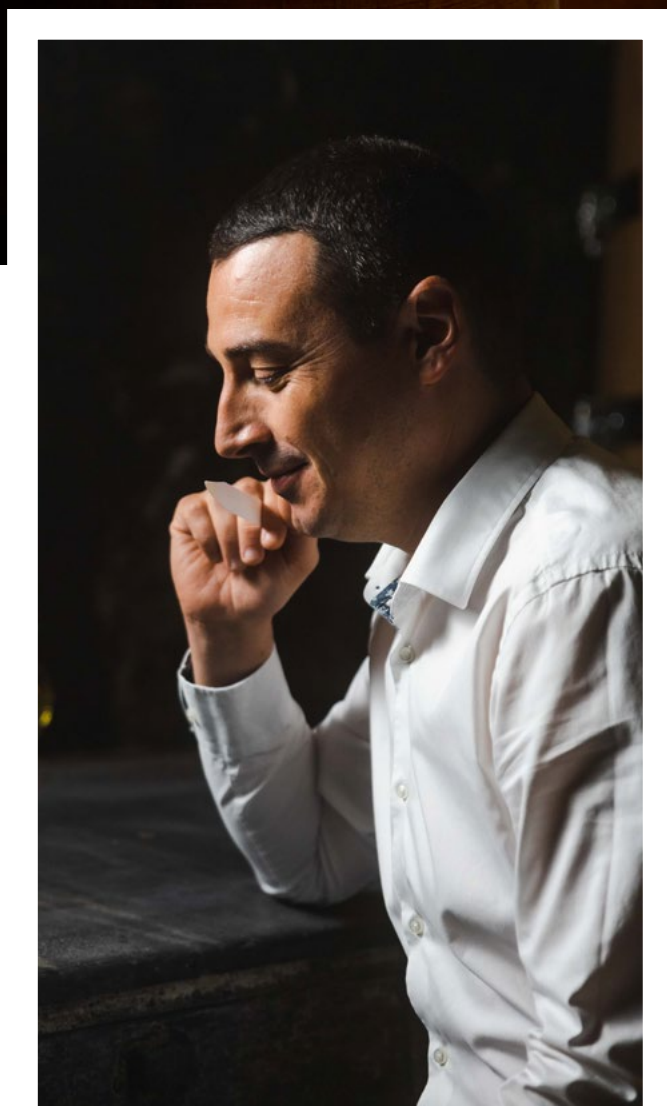


Éclat d'Ombre : A limited Edition, A Vibrant Tribute

For its sixth opus, Maison Psyché unveils Éclat d'Ombre, a fragrance that pays homage to the land of Cognac and the centuries-old craftsmanship of Maison Rémy Martin. More than a perfume, it is an olfactory journey into the golden shadows of the cellars, where earthy aromas, damp moss, and aged barrels weave a mesmerizing sensory tapestry.

This fruity floral chypre, crafted by Master Perfumer Sophie Labbé and Rémy Martin's Cellar Master Baptiste Loiseau, unveils a contrasted palette: radiant citrus, luminous rose, velvety osmanthus, earthy and balsamic patchouli, all rounded by luscious, apricot-like notes from the wood-aging process.

According to Baptiste Loiseau, "the passage in small barrels gives the composition a creamier sensuality, deeper vibrations-less floral, more saline." This approach reinvents the classic accord, breathing into it a new vitality grounded in material and time.



An Olfactory Jewel Reserved for Connoisseurs

Released in an ultra-limited edition of 30 numbered bottles, Éclat d'Ombre stands as a true collector's item. Presented in a crystal case adorned with an 18-karat gold cameo, each bottle is available exclusively by appointment, either at the Maison Psyché Salon on Place Vendôme or in Cognac. More than a perfume, it is a confidential work of art for enlightened aesthetes.

At the crossroads of nature, the science of time, and a radically new creative intuition, Maison Psyché asserts itself as a sublime anomaly in the world of luxury. It does not merely craft perfumes-it elevates emotions, sculpts the invisible, and whispers to the soul. In a world saturated with instant scents, it chooses the silence of the cellar, the slowness of wood, and the magic of transformation..

www.maison-psyche.com



©Photos : Alice Fenwick & Maison Psyché





Éclat d'ombre de Maison Psyché, une nouvelle métamorphose olfactive

Dans le monde feutré de la grande parfumerie, certaines maisons ne se contentent pas de suivre les sillages tracés par la tradition : elles les réinventent.

Maison Psyché, fondée en 2021, incarne cette nouvelle génération d'artisans d'exception, portée par une ambition rare : fusionner les savoir-faire du parfum et des spiritueux pour donner naissance à une parfumerie véritablement métamorphique.

Héritière de l'excellence du groupe Rémy Cointreau, elle s'impose en quelques années comme une référence d'avant-garde, un creuset de beauté où la nature, le temps et le bois s'embrassent dans une alchimie précieuse.

Un chai, un parfum, une philosophie

Installée à Cognac, au cœur des chais qui ont vu naître les plus grands crus de Rémy Martin, Maison Psyché révolutionne l'art de la fragrance. Son secret ? Une technique artisanale inédite : l'élevage de matières premières olfactives en fûts de chêne, à l'image du vieillissement des eaux-de-vie. Cette démarche unique sublime les essences naturelles, leur conférant une rondeur, une complexité et une profondeur sensorielle jamais atteintes.

Le Maître Parfumeur Sophie Labbé et le Maître de Chai Baptiste Loiseau, véritables alchimistes du luxe, composent à quatre mains des créations qui vibrent comme des êtres vivants, épousant la peau dans un souffle de bois, de fleurs et de mystère.

Les créations olfactives de Maison Psyché composent une collection rare et précieuse, où chaque parfum incarne une interprétation singulière de l'art de la métamorphose. Inspirés par les éléments naturels et façonnés dans les chais de Cognac, ces parfums évoluent comme des millésimes vivants, révélant au fil du temps des nuances profondes et inattendues.

Ces œuvres olfactives, nées d'un dialogue entre parfumeur et maître de chai, prolongent la signature unique de la maison : une alchimie entre matière noble, temps et émotion pure.

Éclat d'Ombre : une édition limitée, un hommage vibrant

Pour son sixième opus, Maison Psyché dévoile Éclat d'Ombre, une fragrance qui rend hommage à la terre de Cognac et au savoir-faire séculaire de la Maison Rémy Martin. Plus qu'un parfum, c'est une plongée olfactive dans l'ombre dorée des chais, où les effluves de terre battue, de mousse humide et de fûts anciens tissent une trame sensorielle envoûtante.

Ce chypré floral fruité, façonné par Sophie Labbé, Maître parfumeur et Baptiste Loiseau, Maître de Chai chez Rémy Martin, révèle une palette contrastée : agrumes éclatants, rose lumineuse, osmanthus velouté, patchouli terreux et balsamique, arrondis par des notes liquoreuses et abricotées issues du vieillissement en bois.

Selon Baptiste Loiseau, "le passage en tonnelet donne à la composition une sensualité plus crémeuse, des vibrations plus profondes, moins florales, plus salines." Une approche qui réinvente l'accord classique pour lui donner un souffle inédit, ancré dans la matière et le temps..

Un bijou olfactif, réservé aux initiés

Proposé en édition ultra-limitée de 30 flacons numérotés, Éclat d'Ombre s'affiche comme un pur objet de collection. Présenté dans un écrin de cristal orné d'un camée en or 18 carats, chaque exemplaire est accessible uniquement sur rendez-vous, au Salon Maison Psyché de la Place Vendôme ou à Cognac. Plus qu'un parfum, une œuvre d'art confidentielle pour esthètes éclairés.

À la croisée de la nature, de la science du temps et d'une intuition créative radicalement nouvelle, Maison Psyché s'affirme comme un ovni sublime dans l'univers du luxe. Elle ne fabrique pas simplement des parfums : elle élève des émotions, elle sculpte l'invisible, elle murmure à l'âme. Dans un monde saturé de senteurs immédiates, elle choisit le silence du chai, la lenteur du bois, la magie de la transformation.

www.maison-psyche.com

SHOPPING

DJI Mavic 4 Pro: For Demanding Visual Creators

The DJI Mavic 4 Pro marks a pivotal leap in aerial image capture. Its triple-camera system combined with the Infinity 360° gimbal clearly raises the bar, offering unprecedented framing versatility in a still relatively compact format. Image quality, especially from the 100 MP Hasselblad main camera, is outstanding—with an impressive dynamic range and a level of detail that rivals some professional-grade cameras.

DJI's latest drone impresses with its high-level technical performance: equipped with a 100 MP Hasselblad camera and two telephoto lenses of 48 MP and 50 MP, it covers focal lengths from 28mm to 168mm, delivering exceptional image quality—even in low-light conditions. It shoots in 6K HDR at 60 fps, offers slow motion up to 120 fps in 4K, and supports 10-bit color (D-Log, D-Log M, HLG) for seamless post-production workflows. The fully rotating 360° Infinity gimbal unlocks unique angles, while omnidirectional obstacle detection, 30 km video transmission, and a record-breaking 51-minute flight time ensure long, stable, and secure flight sessions.

Upgrades in obstacle detection and low-light flight performance deliver significant gains in safety and precision for complex shoots. In terms of transmission and battery life, DJI maintains its technological lead with extreme range (30 km) and extended autonomy, allowing for multiple takes without stress.



In short, the Mavic 4 Pro is designed for demanding professional content creators seeking a reliable, powerful, and comprehensive tool—one that can produce cinematic-worthy imagery while delivering exceptional maneuverability and efficiency in the field.

www.dji.com

DJI Mavic 4 Pro, pour des créateurs d'images exigeants

Le DJI Mavic 4 Pro marque un tournant décisif dans la capture d'images aériennes. Son système à triple caméra couplé à la nacelle Infinity 360° repousse clairement les standards actuels, offrant une polyvalence de cadrage inédite dans un format encore relativement compact. La qualité d'image, notamment sur la caméra principale Hasselblad 100 MP, est bluffante, avec une plage dynamique impressionnante et une finesse de détails qui rivalise avec certains appareils photo professionnels.

Le nouveau drone de DJI impressionne par ses performances techniques de haut vol : équipé d'une caméra Hasselblad 100 MP et de deux télécaméras de 48 MP et 50 MP, il couvre des focales de 28 à 168 mm, avec une qualité d'image exceptionnelle, même en faible luminosité. Il filme en 6K HDR à 60 ips, propose du ralenti jusqu'à 120 ips en 4K et gère les couleurs

en 10 bits (D-Log, D-Log M, HLG) pour une post-production fluide. Sa nacelle Infinity rotative à 360° permet des angles inédits, tandis que la détection d'obstacles omnidirectionnelle, la transmission vidéo jusqu'à 30 km et une autonomie record de 51 minutes assurent des sessions de vol longues, stables et sécurisées.

Les améliorations en détection d'obstacles et en vol en conditions de faible luminosité apportent un réel gain de sécurité et de précision pour les tournages complexes. Côté transmission et autonomie, DJI conserve son avance technologique avec une portée extrême (30 km) et jusqu'à 51 minutes de vol, permettant de multiplier les prises sans stress.

En résumé, le Mavic 4 Pro s'adresse aux créateurs de contenu professionnels exigeants qui cherchent un outil fiable, puissant et complet, capable de produire des images dignes du grand écran, tout en offrant une maniabilité et une efficacité redoutables sur le terrain.

Tonic Water, Mineral and Marine

Close your eyes. Imagine the salty breeze brushing against your face, the damp sand beneath your feet, the distant murmur of the waves... Tonic Water, Mineral and Marine is more than a fragrance: it's a sensory immersion, an olfactory wave of rare intensity, conceived as a vibrant tribute to the raw energy of the sea.

Crafted by master perfumer Alberto Morillas—a devoted lover of marine horizons—this scent fuses technical precision with poetic emotion. At the top, the aromatic sparkle of cardamom and Sichuan pepper instantly awakens the senses. But it's Calone, the iconic aquatic molecule, that sets the tone: clear, striking, and evocative of water gently gliding over skin.

At its heart, the fragrance unveils a sophisticated mineral structure. With Ambrox®, CetaloX®, and Cachalox®, it conjures the feeling of sun-warmed sand still etched with footprints and kissed by sea spray—an impression so vivid, it's almost tangible.

Finally, the base notes reveal the serene power of the deep sea. Papyrus wood, incense, and vanilla come together to leave a lingering trail—salty, warm, and utterly captivating. Like one last dive just before nightfall.

To be worn like a seaside escape—even in the heart of the city.

www.mizensir.com



Tonic Water, Minéral et Marin

Fermez les yeux. Imaginez la brise iodée qui fouette le visage, le sable encore humide sous les pieds, le ressac qui murmure au loin... Tonic Water, Minéral et Marin n'est pas qu'un parfum : c'est une immersion sensorielle, une vague olfactive d'une intensité rare, pensée comme un hommage vibrant à l'énergie brute de la mer.

Conçu par le maître-parfumeur Alberto Morillas, amoureux inconditionnel des horizons marins, ce jus mêle technicité et poésie. En tête, l'éclat aromatique de la cardamome et du poivre du Sichuan réveille instantanément les sens. Mais c'est la Calone, molécule emblématique de l'univers aquatique, qui donne le ton : limpide, saisissante, elle évoque la caresse de l'eau sur la peau.

Le cœur, lui, déploie une architecture minérale sophistiquée. Grâce à l'Ambrox®, au CetaloX® et au Cachalox®, la sensation d'un sable encore chaud, marqué par les pas et les embruns, devient presque tangible. Une impression rare de matière et de mouvement.

Enfin, les notes de fond révèlent la force tranquille de la mer profonde. Bois de papyrus, encens et vanille s'unissent pour prolonger l'empreinte sur la peau, laissant un sillage à la fois salé, chaleureux et envoûtant. Comme un dernier plongeon avant la tombée du jour.

À porter comme une échappée belle en bord de mer, même en pleine ville.

Insta360 X5

Capture every moment from every angle, without compromise

Insta360 unveils the Insta360 X5, its most powerful and rugged 360° camera to date. Designed for adventurers, creators, and fans of full immersion, the X5 shoots in stunning 8K, excels in low-light conditions thanks to a new ultra-sensitive sensor, and is built to withstand the toughest environments.

With replaceable lenses, FlowState stabilization, AI-powered PureVideo mode, and a long-lasting battery, it's your ultimate tool for unlimited shooting - day or night. Smart features like InstaFrame and the new Twist gesture to start recording make capturing the perfect moment effortless.

Insta360 X5: the freedom to shoot anywhere, anytime, without ever missing the right angle.

store.insta360.com

Insta360 X5 – Capturez l'instant sous tous les angles, sans compromis

Insta360 dévoile l'Insta360 X5, sa caméra 360° la plus puissante et la plus robuste jamais conçue. Pensée pour les aventuriers, les créateurs et les passionnés d'immersion totale, la X5 filme en 8K, excelle en basse lumière grâce à un nouveau capteur ultra-lumineux, et résiste aux conditions les plus extrêmes.

Avec ses objectifs remplaçables, son stabilisateur FlowState, son mode PureVideo boosté à l'IA, et sa batterie longue durée, elle devient votre alliée ultime pour filmer sans limites, de jour comme de nuit. Grâce à ses outils intelligents comme InstaFrame ou le geste Twist pour démarrer l'enregistrement, tout est fait pour capturer l'instant - et le sublimer ensuite.

Insta360 X5 : la liberté de filmer partout, tout le temps, sans jamais rater le bon angle.



Shokz OpenFit 2 Plus : Performance and Awareness

The Shokz OpenFit 2 Plus is poised to be a major step forward in the world of open-ear headphones. Designed for athletes, busy professionals, and music lovers who want to stay aware of their surroundings, this model delivers an immersive audio experience without compromising connection to the environment.

Equipped with DualBoost™ technology, the OpenFit 2 Plus provides enhanced sound reproduction, with deeper bass and crisper highs. The OpenBass™ 2.0 system further elevates the experience by delivering dynamic low-

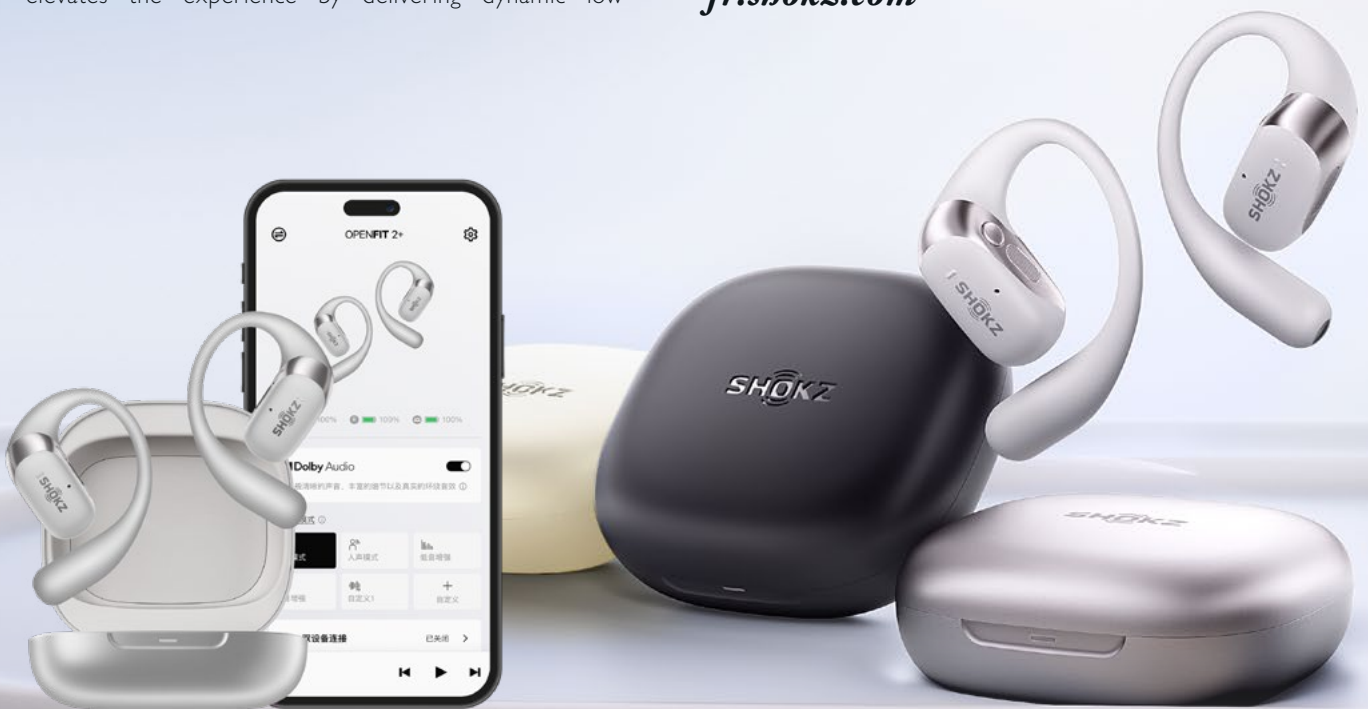
frequency vibrations directly to the ear, while DirectPitch™ 2.0 helps minimize sound leakage for a more private listening experience.

Weighing just 9.4 grams per earbud and crafted with Ultra-Soft Silicone™ 2.0, these earbuds ensure maximum comfort even during extended wear. Their ergonomic design offers a secure fit, making them ideal for workouts, running, or everyday commutes.

The OpenFit 2 Plus delivers up to 11 hours of continuous listening, and up to 48 hours with the included charging case.

Certified IP55, they are resistant to dust, sweat, and splashes, making them perfectly suited for outdoor use and intense physical activity.

fr.shokz.com



Shokz OpenFit 2 Plus, performance et sécurité

Le Shokz OpenFit 2 Plus s'annonce comme une évolution majeure dans l'univers des écouteurs à oreilles libres. Conçu pour les sportifs, les professionnels actifs et les mélomanes soucieux de rester à l'écoute de leur environnement, ce modèle promet une expérience audio immersive sans compromettre l'interaction avec son entourage.

Doté de la technologie DualBoost™, l'OpenFit 2 Plus offre une restitution sonore améliorée, avec des basses plus profondes et des aigus plus clairs. La technologie OpenBass™ 2.0 renforce cette expérience en délivrant des vibrations basses dynamiques directement à l'oreille,

tout en minimisant les fuites sonores grâce à la technologie DirectPitch™ 2.0.

Avec un poids plume de 9,4 g par écouteur et une conception en Ultra-Soft Silicone™ 2.0, ces écouteurs assurent un confort optimal, même lors d'une utilisation prolongée. Leur design ergonomique garantit un maintien sécurisé, idéal pour les séances de sport ou les déplacements quotidiens. Ces écouteurs offrent jusqu'à 11 heures d'écoute continue, et jusqu'à 48 heures avec l'étui de chargement.

Certifiés IP55, ces écouteurs résistent à la poussière, à la transpiration et aux éclaboussures, les rendant adaptés à une utilisation en extérieur et lors d'activités physiques intenses.



A D R E S S E S



MAISON ALBAR - LE PONT-NEUF
23-25 Rue du Pont Neuf
75001 Paris – France
Tel. +33 (0)1 44 88 92 60
www.maison-albar-hotels-le-pont-neuf.com



MAISON ALBAR - LE DIAMOND
4 Rue de la Pépinière
75008 Paris – France
Tel. +33 (0)1 44 70 02 00
www.maison-albar-hotels-le-diamond.com



MAISON ALBAR - LE CHAMPS-ÉLYSÉES
3 Av. Mac-Mahon
75017 Paris – France
Tel. +33 (0)1 43 80 23 00
www.maison-albar-hotels-le-champs-elysees.com



MAISON ALBAR - LE VENDÔME
7 Rue du Helder
75009 Paris – France
Tel. +33 (0)1 87 44 38 88
www.maison-albar-hotels-le-vendome.com



HÔTEL LA MAISON CHAMPS ÉLYSÉES

8 rue Jean Goujon

75008 Paris - France

Tel. +33 (0)1 40 74 64 64

www.la-maison-champs-elysees.com



MAISON ALBAR - L'IMPERATOR

15 rue Gaston Boissier

30900 Nîmes - France

Tel. +33 (0)4 66 21 90 30

www.maison-albar-hotels-l-imperator.com



MAISON ALBAR - LE VICTORIA

6 Av. de Suède

06000 Nice - France

Tel. +33 (0)4 22 70 08 00

www.maison-albar-hotels-le-victoria.com



MAISON ALBAR - LE MONUMENTAL PALACE

Av. dos Aliados 15

4000-067 Porto - Portugal

Tel. +351 22 766 2410

www.maison-albar-hotels-le-monumental-palace.com



MAISON ALBAR - AMOURE

Avenida da Câmara, 22,

4730-300 Moure - Portugal

Tel. +351 253 149 060

www.maison-albar-hotels-amoure.com



MAISON ALBAR - GIULIO CESARE

Via degli Scipioni, 287

00192 Roma - Italy

OPENING SOON



OPENDOTS ONE

SHOKZ

L'accessoire à l'écoute de votre style



Scannez pour
en savoir plus





MAISON ALBAR HOTELS

— Casually Luxurious —



MAISON ALBAR - LE VICTORIA, NICE

Bienvenue dans vos *Maisons* 5*

PARIS | NICE | NÎMES | PORTO | BRAGA | ROME





Haute École
de Joaillerie
— PARIS —
Révélateur de talents

MBA

MANAGEMENT EN BIJOUTERIE-JOAILLERIE



Et si vous mettiez vos compétences
au service de la bijouterie-joaillerie !



58, rue du Louvre - 75002 Paris • Tél. + 33 (0)1 40 26 98 00 • contact@bjop.fr
www.hauteecoledejoaillerie.com