



LAVOREL
HOTELS

MAGAZINE 2024





LE PALACE

DE MENTHON

Chambres, suites et villa privée • Restaurant gastronomique et bars
Spa • 950m² d'espaces événementiels



Un séjour d'exception, entre lac et montagnes, au bord du lac d'Annecy !

665 Route des Bains 74290 Menton-Saint-Bernard - T.+33 (0)4 50 64 83 00 - reception@palacedementhon.fr

WWW.PALACEDEMENTHON.COM



Jean-Claude Lavorel.

ÉDITO

Nous avons le plaisir de vous dévoiler la nouvelle édition de notre magazine Lavorel Hotels, reflet de notre identité profondément ancrée dans la valorisation de l'humain depuis ses débuts. Cette édition, conçue avec passion par nos équipes, vous invite à plonger dans l'univers distinctif de nos établissements d'exception. Découvrez au fil de ce carnet de tendances, le caractère singulier de chacun. Des délices concoctés par notre chef étoilé, au domaine viticole familial, en passant par la décoration de nos établissements minutieusement imaginée pour vous, ces pages vous invitent à plonger au cœur de notre univers, où l'art de vivre à la française trouve une expression sublime. La bienveillance, la créativité et l'excellence sont les valeurs qui guident notre relation envers nos clients et nos collaborateurs, dans une démarche résolument responsable. Depuis sa création, Lavorel Hotels s'engage avec conviction en faveur de la solidarité et de l'esprit de famille. Déconnectez et venez profiter d'un séjour chez nous avec des femmes et des hommes passionnés, soucieux de votre bien-être au quotidien, rompus aux codes du luxe décomplexé ! Plaisir de faire plaisir sont nos maîtres-mots pour vous accueillir. Bonne lecture.

Jean-Claude Lavorel

EDITO

We are pleased to unveil the new edition of our Lavorel Hotels magazine, a reflection of our identity, deeply rooted in appreciating humanity since the dawn of time. This edition, passionately crafted by our teams, invites you to immerse yourselves in the distinctive universe of our exceptional establishments. As you flick through this fashionable booklet, you will discover the unique character of each place. From delights, crafted by our Michelin-starred chef, to the family vineyard and the meticulous décor of our establishments, designed especially for you, these pages invite you to dive into the heart of our universe where the art of French living reaches its peak of perfection. Kindness, creativity and excellence are the values which guide our relationship with both our clients and collaborators with a resolutely responsible approach. Since its beginnings, Lavorel Hotels has been committed to solidarity and the spirit of family. So disconnect and come and enjoy a stay with us, alongside passionate women and men dedicated to your everyday well-being, well-versed in the codes of uninhibited luxury! "It's our pleasure to give pleasure" is our welcoming motto. Enjoy reading.

Jean-Claude Lavorel

œNOTOURISME 6
 Sur la route des vins 6
 On the wine road
 La bonne santé du
 Château des Ravatys 10
 To the good health of
 Château des Ravatys
 Au cœur du Beaujolais 14
 In the heart of the Beaujolais

COULISSES 18
 Les confidences de Quentin
 Quentin confides

QUIZ 22

HISTOIRE 26
 Chantilly, le château des princes
 The castle of princes

PORTRAIT 34
 Jo-Wilfried Tsonga,
 la rage d'entreprendre
 Jo-Wilfried Tsonga,
 the entrepreneurial drive

UN WEEK-END À ANNECY 42
 Balade dans la Venise des Alpes
 A stroll in the Venice of the Alps

GASTRONOMIE 52
 La recette de Stéphane Buron
 Stéphane Buron's recipe



SUCCESS STORY 54
 Sébastien Bouillet, l'homme de goût
 Sébastien Bouillet, a man of taste

PORTFOLIO 58
 Dans l'œil d'Insta...
 Through the eyes of Instagram...

L'ARTISTE 60
 Laurence Jenkell,
 des œuvres à croquer
 Laurence Jenkell, works of art
 with a sweet tooth

CÔTÉ DÉCO 64
 Émilie Roz : « Je cherche un design
 d'émotions et de sensations »
 Émilie Roz: "I'm looking for
 a design which exudes emotions
 and sensations"

SANTÉ 70
 Et si on déconnectait vraiment ?
 What if we truly switched off?

MARIAGE 74
 Quand les robes de mariée
 ne se ressemblent pas
 When wedding dresses
 are unique siblings





BEAUTÉ.....80

Les règles d'or de votre routine matinale
The golden rules of your morning routine

LIVRES.....86

Les bonnes feuilles de nos invités
The good reads from our guests

AGENDA.....88

SHOPPING.....90

À la bonne heure !
Right on the dot!

ENTRETIEN.....96

Entretien avec Jean-Claude Lavorel
Interview with Jean-Claude Lavorel



Lavorel Hotels
67 quai Charles de Gaulle,
69006 Lyon
lavorelhôtels.com

Directeur de la publication : Jean-Claude Lavorel

Directrice de la rédaction : Charline Bresse

Comité de rédaction : Charline Bresse, Pauline Garande, Pascal Auclair, Philippe Friehe

Ont participé à ce numéro : Antoine Aulagnon, Estelle Belmonte, Estelle Coppens, Madison Pires.

Conception/rédaction : France Médias International
www.francemedias.fr

Direction artistique & maquette : Pôl'arts Lyon

Traduction : Katie Lodge

Photos : AdobeStock : Jaskcal (p. 4), Samuel B. (p.42)/Moofushi (p.82)/ Sergio Delle Vedove (p.87)/Ewa Studio (p.88), Julia Aguilar (p.72), Airmax (p.46), All In Country Club (p.36-40), Les Arènes (p.87), David André (p.22), Pascal Auclair (p.4-19-35-86), Philippe Barret (p.52), La Boite à Images (p.17), Serge Chapuis (p.17), Château de Poncié (P.17), C. Max (p.51), Courchevel/ Patrick Pachod (p.89), Courchevel/Un Duo (p.88), Muriel Chaulet/Ville de Lyon (p.88), Franz Chavaroché (p.86), CIM (p.22), Cola studio (p.4-6-8-9-10-12-17-48-97), Collection Lavorel Hôtels (p.1-5-18-20-21-24-32-63-66), Depositphotos : Maugli (p.26-50)/Goga18128 (p.31)/Pitstock (p.44)/Pressmaster (p.70)/ Alla Serebrina (p.82)/G Point Studio (p.84)/ Igor Vetushko (p.98), DMKF (p.5-74-75-76), Anaëlle Echantillon (p.16-17), @elisemorgan (P.13), Laurent Fau (p.57), @FashionByally (p.50), Fabrice Ferrer (p.17), Flammarion (p.86), Andres Fluxa (p.17), @FPaabel (p.51), France Galop (p.89), M. Gauthier (p.17), Aline Gérard (p.53), Gallimard (p.86), Philippe Guilloud (p.17), Guillaume Grasset (p.78-87), James-Marcus Haney (p.89), Thomas Lambelin (p.17), Denis Laveur (p.17), Sophie Lloyd (p.4-28-30-31), Open Parc Lyon (p.38-89), Ludovic di Orio (p.46), OT courchevel (p.22), Florian Peallat (p.65-68), G. Perret (p.72), Hugo Poche (p.87), Prestafoodandcom (p.12), E. SAILLET (p.17), Christophe Thieux (p.16-17), Jean-François Verganti (p.81), Philippe Vaures Santa Maria (p.4-54), Nicolas Villion (p.47-56), Gil Zetbase (p.61).

Contact commercial : Pauline Garande

Impression : Rotimpres (Espagne)

Dépôt légal : à parution - ISSN en cours

Le magazine Lavorel Hotels est une publication de LAVOREL GROUPE SA. Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle par quelque procédé que ce soit des pages publiées dans le présent magazine faite sans l'autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon.

SUR LA ROUTE DES VINS



L'ŒNOTOURISME A LE VENT EN POUPE EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES !
RÉPONDANT À UN ENGOUEMENT POUR LES SCIENCES DU VIN,
L'OFFRE DE DÉCOUVERTE VITI-VINICOLE NE CESSE DE SE DIVERSIFIER.

PAR ESTELLE COPPENS





Bordeaux, Champagne, Bourgogne... Dans le monde entier, les vignobles français font rêver, géographie, paysages, patrimoine et art de vivre ne formant souvent qu'un dans l'esprit des voyageurs. Au fil des ans, le pays a su varier les plaisirs au cœur des vignes, multipliant les expériences : dégustations insolites, balades et hébergements buissonniers.

Dans ce décor œnotouristique, le vignoble du Beaujolais reste encore méconnu, mais plus pour très longtemps... Selon Thomas Desmurs, le directeur général de Destination Beaujolais⁽¹⁾, « on assiste à un grand renouveau des vins, et ce territoire fait l'objet d'investissements ». Plus de 2 000 vignerons sont à pied d'œuvre, dont bon nombre produisent désormais des vins premium. Du rouge, certes, mais pas seulement, à l'instar de délicieux Chardonnay. Dans le sud de la région, une appellation Pierres Dorées, spéciale vins blancs, est en cours de constitution. Des nectars pleins d'entrain, qui « valent des Bourgogne sans problème », estime Thomas Desmurs. Cette zone vallonnée aux ocres

À L'ÉCOLE DU VIN

Cours d'œnologie, ateliers, entraînement à la dégustation... Sommeliers et vignerons se mettent en quatre pour transmettre la culture du vin. C'est le cas notamment en Vallée du Rhône (école Michel Chapoutier à Tain-l'Hermitage, Université du Vin de Suze-la-Rousse), dans le Mâconnais où Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France 2007, a ouvert sa Wine School en 2021, ou encore dans le Beaujolais : l'École Beaujolaise des Vins (Institut Vinup) y organise des stages professionnels et grand public.



AT THE WINE SCHOOL

Wine courses, workshops, tasting training... Sommeliers and winemakers are going to great lengths to pass the culture of wine onto others. This is the case in the Rhône Valley (Michel Chapoutier School in Tain l'Hermitage, the University of Wine in Suze-la-Rousse), in the Mâconnais where Fabrice Sommier, Best Craftsman of France 2007, opened his Wine School in 2021, and also in the Beaujolais: the Beaujolais Wine School (Vinup Institute) organises professional and public training sessions.

ON THE WINE ROAD

WINE TOURISM HAS WIND IN ITS SAILS IN AUVERGNE-RHÔNE ALPES! RESPONDING TO AN EVER-GROWING INTEREST IN THE SCIENCE OF WINE, THE VARIETY OF VINEYARD DISCOVERIES ARE EXPANDING LEFT, RIGHT AND CENTRE.

Bordeaux, Champagne, Burgundy... French vineyards are stuff of dreams around the world; places where geography, landscapes, heritage and lifestyle intermingle in the minds of travellers. Over the years, the country has doubled up on pleasures in the heart of the vineyard, multiplying experiences with unique tastings, walks and unconventional lodgings. When it comes to wine tourism, the Beaujolais vineyard is still relatively unknown. But not for much longer! According to Thomas Desmurs, the General Manager of Destination Beaujolais⁽¹⁾, “we are witnessing a great renewal of wines, and this territory is bringing in investment.” Over 2 000 winemakers are a work, many of whom now produce top-quality wines. Red wine, of course, but not only, similar to the delicious Chardonnay. In the southern part of the region, for example, a “Pierres Dorées” appellation, specifically for white wines, is in the process of establishing itself. Lively nectars that “easily rival Burgundy,” according to Thomas Desmurs. This hilly area, rich in ochres – hence its nickname “Little Tuscany” – is peppered with character-filled villages, including Ternand, Charnay, Theizé, Bagnols and Oingt, classified as the “Most Beautiful Village in France.”

Wine tourism cultivates the experience itself

In the Beaujolais, as elsewhere, the tasting of vintage wines extends far beyond the cellars. It now takes place in the open air, in the middle of the vineyards,



merveilleux, d'où son surnom de « Petite Toscane », regroupe plusieurs cités de caractère, entre Ternand, Charnay, Theizé, Bagnols, ou encore Oingt, classé « Plus Beau Village de France ». Dans le Beaujolais comme ailleurs, la dégustation de crus sort des caveaux. Elle se fait désormais à l'air libre, au milieu des vignes, et s'associe de plus en plus à de belles découvertes gastronomiques, au gré de festins concoctés sur l'herbe par des chefs locaux ou par les vignerons eux-mêmes.

L'œnotourisme cultive l'expérience

La notion d'expérience étant devenue fondamentale, les initiatives se multiplient. Un exemple ? Depuis peu, « Les apéros de la Tour » se déroulent au sommet de la tour de guet d'Oingt, avec vue panoramique.

Exercice et vin peuvent aussi faire bon ménage. La cave Christophe Savoye propose ainsi une vino-rando en forme de chasse aux trésors pour approcher l'univers de Bacchus. Pour ceux qui préfèrent rouler, de nombreux domaines fournissent des guides papiers ou numériques et des vélos électriques, des mobylettes rétro ou des gyropodes.

L'offre œnotouristique se cultive aussi en nocturne. Le soir venu, il est ainsi possible de s'endormir dans une roulotte de luxe installée au milieu des vignes ou même dans le giron d'un ancien foudre transformé en chambre d'hôtes. Au cœur de cette ambiance enchanteresse, les occasions de se ressourcer ne manquent pas, et le spa du Château de Bagnols, avec sa piscine, son hammam, sa salle de fitness et ses cabines de soins, en est l'une des plus apaisantes illustrations. ■

⁽¹⁾ Office de tourisme du Beaujolais - destination-beaujolais.com

and is increasingly peppered with delightful gastronomic discoveries, thanks to feasts prepared in the great outdoors by local chefs or winemakers themselves. As the concept of "experience" has become essential, such initiatives are multiplying. Recently, 'Les Apéros de la Tour (The Tower Aperitifs) have been taking place in the watchtower in the village called Oingt, with views to die for.

Exercise and wine can also go hand in hand. The Christophe Savoye cellar offers a vino-hike by means of a treasure hunt as a way of discovering the world of wines. For those who prefer wheels, many estates provide paper or digital guides, as well as electric bikes, retro mopeds or Segways. Wine tourism also thrives at night. When evening falls, it's perfectly possible to spend the night in a luxury trailer tucked inside the vineyard, or even snug and warm inside a former wine vat which has been transformed into a guest room. In the heart of this enchanting atmosphere, opportunities to recharge abound, and the spa at Château de Bagnols, with its pool, steam room, fitness room and treatment cabins is one of the most soothing examples. ■

⁽¹⁾ Beaujolais Tourist Office - destination-beaujolais.com

LA BONNE SANTÉ DU CHÂTEAU DES RAVATYS



NÉE DANS LA VIGNE, ET POUR LA VIGNE. SUR LES PENTES DE LA COLLINE DE BROUILLY, LA SCIENCE DU VIN POSSÈDE L'UNE DE SES PLUS BRILLANTES AMBASSADRICES. RENCONTRE AVEC AURÉLIE DE VERMONT, MAÎTRE DE CHAI DU DOMAINE DU CHÂTEAU DES RAVATYS.

PAR ESTELLE COPPENS

Fille, petite-fille et même arrière-petite-fille de vigneron du Beaujolais ! Aurélie de Vermont, maître de chai et directrice d'exploitation du Château des Ravatys, au pied du Mont Brouilly, n'a jamais songé à exercer un autre métier que celui d'élaborer des vins. Un savoir-faire que la jeune femme est allée cultiver dans les vignobles des quatre coins de la planète. Pendant dix ans, elle boucle un petit tour du monde pour découvrir d'autres terroirs : Australie, Languedoc, Amérique du Sud, avant de revenir sur ses terres natales.



*Dans les caves
du Château
des Ravatys.*

*In the cellars
of Château
des Ravatys.*

TO THE GOOD HEALTH OF CHÂTEAU DES RAVATYS

BORN IN THE VINEYARD, AND FOR THE VINEYARD. ON THE SLOPES OF THE BROUILLY HILL, THE ART OF WINEMAKING IS PRIMARILY A WOMAN'S AFFAIR. MEET AURÉLIE DE VERMONT, THE CELLAR MASTER AT CHÂTEAU DES RAVATYS.

Daughter, granddaughter and even great-granddaughter of Beaujolais winemakers, cellar master and Operations Director at Château des Ravatys at the foot of Mont Brouilly, Aurélie de Vermont has never considered pursuing any other profession than that of crafting wines. A *savoir-faire* which the young woman has cultivated in the vineyards in every corner of the globe. For ten years, she embarked on a journey around the world to discover different terroirs: Australia, Languedoc, South Africa, Rhône Valley, before returning to her native land. In 2021, Jean-Claude Lavorel asked this virtuoso of Gamay to take charge of production at the estate located in Saint-Lager, primarily producing Brouilly and Côte-de-Brouilly wines. Here, she leads a team of five people and 36 hectares that will have completed their organic conversion by 2025.





CHÂTEAU DES RAVATYS



TRADITION, PASSION ET SAVOIR-FAIRE

Domaine viticole de 36 hectares en AOC Brouilly, Côte de Brouilly et Chardonnay



Vignoble en cours de conversion bio et parcelles intégralement vendangées à la main.

Maintien de la tradition dans la production des Crus du Beaujolais : Brouilly, Côte de Brouilly, Rosé, Chardonnay, Crémant...



37 route des Ravatys, 69220 Saint-Lager - contact@chateaudesravatys.com

CHATEAUESRAVATYS.COM



En 2021, Jean-Claude Lavorel demande à cette virtuose du gamay de reprendre en main la production du domaine situé à Saint-Lager, principalement des Brouilly et Côte-de-Brouilly. La voilà à la tête d'une équipe de cinq personnes, et de 36 hectares qui auront achevé leur conversion bio en 2025. L'ambition de l'œnologue : diversifier les goûts pour varier les plaisirs autour du cépage roi du Beaujolais, et poursuivre la montée en gamme des crus de la Maison, servie dans cette entreprise par son expérience dans la vinification à la bourguignonne. Aurélie de Vermont, souhaite développer « *des vins souples, élégants, complexes, avec de la structure, tout en gardant de l'appétence* ». Le lancement d'une nouvelle Cuvée Réserve en chardonnay illustre bien l'élan qu'elle impulse au vignoble. Chaleureux et à taille humaine, le vibrant Château des Ravatys et son orangerie sont ouverts à tous. Naturel et raffiné, le décor se prête avec bonheur aux mariages, concerts, dîners de gala mais aussi aux expos, séminaires et réunions, sans oublier la découverte des caves et des crus de ce château qui, décidément, ravit... ■

Château des Ravatys :
37 route des Ravatys, 69220 Saint-Lager.
Tél. : 04 74 66 80 35
chateaudesravatys.com

UNE FEMME PEUT EN CACHER UNE AUTRE...

L'histoire du Château des Ravatys n'est pas banale. En 1900, Mathilde Courbe, nièce du propriétaire de l'époque, hérite du domaine. Grâce à son travail, les vins de la propriété sont primés. Pendant la Première Guerre mondiale, cette femme énergique et généreuse installe un hôpital militaire dans le château, qu'elle finance. En 1937, le domaine est donné à l'Institut Pasteur, qui le cédera en 2020 à Jean-Claude Lavorel. Quand on sait que ce dernier a longtemps évolué dans les services à la personne autour du soin et qu'il a confié les rênes du vignoble à une femme, on se dit que l'histoire de ce château viticole n'a pas fini de s'écrire...



Aurélie de Vermont.

The œnologist's ambition is to diversify flavours, to offer a variety of pleasures around the Beaujolais, king of grapes, and to continue to elevate the quality of the estate's wines, benefiting from her experience in Burgundy winemaking. Aurélie de Vermont aims to develop "*smooth, elegant and complex wines with structure, while maintaining their appeal.*" The launch of a new Chardonnay Reserve cuvée is testament to the momentum she brings to the vineyard.

Warm and human-sized, the lively Château des Ravatys and its orangery are open to all. Refined in a rustic setting, the venue is ideal for weddings, concerts, gala dinners, as well as exhibitions, seminars and meetings, not to mention exploring the cellars and wines of this enchanting castle... ■

Château des Ravatys:
37 route des Ravatys, Saint-Lager 69220.
Phone: +33 (0)474 668 035
chateaudesravatys.com

ONE WOMAN CAN HIDE ANOTHER

The history of Château des Ravatys is far from ordinary. In 1900, Mathilde Courbe, niece of the owner at the time, inherited the estate. Thanks to her work, the property's wines received many awards. During WW1, this energetic and generous woman set up a military hospital in the castle, which she financed herself. In 1937, the estate was then given to the Pasteur Institute, which transferred it in turn to Jean-Claude Lavorel in 2020. When we understand that the latter has long been involved in personal care services and entrusted the reins of the vineyard to a woman, one might safely say the story of this castle and vineyard is far from over...



CHÂTEAU DES RAVATYS

**Un lieu inoubliable
au cœur des vignes
du Beaujolais, idéal pour
vos évènements privés
et professionnels.**

20 à 180m² d'espaces de réception
accueillant jusqu'à 200 personnes :
Chai, Orangerie, salons, parc...

37 route des Ravatys, 69220 Saint-Lager - contact@chateaudesravatys.com

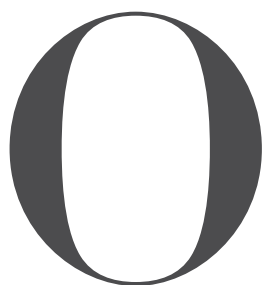
CHATEAUDESRAVATYS.COM

AU CŒUR DU BEAUJOLAIS : UN CIRCUIT DI-VIN!



LE TOURISME DU VIN EST LOIN DE SE BORNER À LA VISITE DE CAVES, CERTES MAGNIFIQUES. SUIVEZ LE GUIDE, AU FIL DES JALONS OR ET VERMEIL SEMÉS SUR L'ITINÉRAIRE « CHÂTEAUX EN BEAUJOLAIS », UN PARCOURS INITIATIQUE INOUBLIABLE AU PAYS DE BACCHUS.

PAR ESTELLE COPPENS



On le sait peu : le Beaujolais est le premier vignoble de la planète à avoir reçu la distinction de « Géoparc mondial de l'Unesco », comme le rappelle Aurélie de Vermont, maître de chai du Château des Ravatys (*lire p.10*). Ce label salue la richesse et la diversité des terroirs d'une zone géographique unique. Un carnet de route permet d'explorer avec style ce vignoble de plus en plus réputé, et son patrimoine à la fois naturel, épicurien et architectural.

Chacun cherche son château...

Car qui dit « vignes », dit aussi « châteaux » et là encore, la France est bien lotie. L'itinéraire « Châteaux en Beaujolais » en réunit dix. Dix haltes qui donnent à voir tout le charme de cette contrée tressée de vignes. Par exemple, à Odenas, bourg vigneron situé à 15 kilomètres de Villefranche-sur-Saône, le Château de la Chaize a été conçu par l'un des architectes de Versailles, et le tracé de ses somptueux jardins à la française est l'œuvre de Le Nôtre. Quelques kilomètres plus loin, à Juliéna, vous effectuez un sacré bond dans le temps à bord d'un Combi Volkswagen que le Château de Juliéna a joliment converti en *wine tasting truck* pour sillonner en douceur les 40 hectares vallonnés de la propriété familiale. Pour la vue imprenable sur la chaîne des Alpes, le Château de Bellevue fait autorité.

IN THE HEART OF THE BEAUJOLAIS: A DIVINE WINE TOUR!

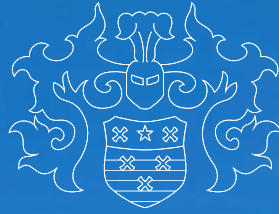
WINE TOURISM GOES FAR BEYOND VISITING BEAUTIFUL WINE CELLARS. FOLLOW THE GUIDE THROUGH THE GOLD AND CRIMSON MILESTONES SCATTERED ALONG THE "CHÂTEAUX IN BEAUJOLAIS" ROUTE, FOR IT IS AN UNFORGETTABLE INITIATION JOURNEY IN THE LAND OF BACCHUS.

Not many people know that... Beaujolais was the first vineyard on the planet to receive the "UNESCO Global Geopark" distinction, as noted by Aurélie de Vermont, cellar master at Château des Ravatys (*read p.10*). This label pays homage to the richness and diversity of the terroir within a unique geographical area. A roadbook allows you to explore this renowned vineyard in style, along with its natural, Epicurean and architectural heritage.

We're all in search of our castle...

For where there are vineyards, there are also "castles" and France is well-endowed in this regard. The "Châteaux in Beaujolais" route brings together ten. Ten stops that uncover all the charm of this region woven with vines. For example, in Odenas,





CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA

L'expérience Château à la Française au cœur du Beaujolais

Suites spacieuses et authentiques, historiques ou contemporaines
Restaurant 1217, Café du Château, Cuisine d'été au bord du bassin romain
Spa Sothys, piscines, soins et massages, salle de fitness
Cadre idyllique pour vos réceptions privées et professionnelles



Château de Bagnols
Le Bourg 69620 Bagnols
T.+33 (0)4 74 71 40 00
info@chateaubagnols.fr
CHATEAUBAGNOLS.COM



*La magnifique cuverie du Château Bellevue.
The magnificent vat room of Château Bellevue.*

Et pour les amateurs d'architecture médiévale, cap sur le Château de Corcelles, ancienne forteresse, avec tour, chapelle et oubliettes.

Quant au Château de Poncié, à Fleurie, il permet de se familiariser avec le viti pastoralisme et l'agro foresterie que pratique ce domaine à la fibre écologique. Pour savoir à quoi ressemblaient les salles de justice, celles des gardes ou encore les cachots au XVII^e siècle, poussez la lourde porte du Château Champ-Renard, à Blacé. La visite des plus confortables salons de la féodale propriété, rénovés au XIX^e siècle, est également possible, agrémentée d'un accord vins et chocolats, pour une finale toute en délices. Car il va de soi que les plaisirs de la découverte de ces merveilles s'accompagnent de dégustations, d'accords mets et vins, de mâchons même. En prime, grâce à ce circuit, chaque nouvelle halte ouvre droit à des surprises : bouteille offerte, accès à des sites d'ordinaire fermés au public, dégustation de millésimes rares.

Le Beaujolais ou 50 nuances de gamay... ■
chateauxbeaujolais.fr

a winegrower-village located 15 kilometres from Villefranche-sur-Saône, the Château de la Chaize was designed by one of the architects of Versailles, and the layout of its sumptuous French gardens is the work of Le Nôtre. A few kilometres further on, in Juliéna, you can take a leap back in time aboard a VW campervan which the Château de Juliéna has

*Le vigneron Thierry Condemine, avec son Combi Volkswagen 1964.
Winemaker Thierry Condemine, with his 1964 Volkswagen Bus.*





1
Château de Lachassagne



2
Château de Champ-Renard



3
Château de Nervers



4
Château des Ravatys



5
Château de Corcelles



6
Château des Jacques



7
Château de Juliénas



8
Château de Poncié



9
Château Bellevue



10
Château de La Chaize

brilliantly converted into a wine-tasting truck, gently navigating the 40 hilly hectares of the family estate. For an unparalleled view of the Alps, the Château de Bellevue is a must. And for lovers of medieval architecture, head to the Château de Corcelles, a former fortress with a tower, chapel and dungeons. As for the Château de Poncié in Fleurie, it'll make you savvy on viticultural pastoralism and agroforestry practices of this ecologically conscious estate. To discover what the courtrooms, guard rooms and dungeons looked like back in the 17th century, push open the heavy door of Château Champ-Renard in Blacé. The visit includes the most comfortable

lounges inside this feudal property, renovated in the 19th century. To finish things off nicely, a tour accompanied by a wine and chocolate pairing is up for grabs. For it goes without saying that the pleasures of discovering these wonders are accompanied by tastings, food and wine pairings and even "mâchons" (a traditional pig-based meal served in the morning). What's more, thanks to this tour, each new stop entitles you to a host of surprises: a complimentary bottle, access to sites usually closed to the public and tastings of rare wines. Beaujolais or 50 shades of Gamay... ■ chateauxbeaujolais.fr

LES CONFIDENCES DE QUENTIN



TOUTES LES GRANDES MAISONS, DERRIÈRE L'APPARENCE FEUTRÉE DE L'EXCELLENCE ET DE LA PERFECTION, CACHENT LEUR LOT DE FOLLES HISTOIRES ET DE PETITS INSTANTS DE VIE. GOUVERNANT GÉNÉRAL DU CHABICHOU ET DU CHÂTEAU DE BAGNOLS, QUENTIN BERMOND NOUS ENTRAÎNE EN COULISSES ET NOUS DÉVOILE, EN QUELQUES ANECDOTES CROUSTILLANTES, TOUT CE QUI CONTRIBUE AUSSI À RENDRE SON MÉTIER SI PASSIONNANT.

PAR PHILIPPE FRIEH

■ MON PLUS BEAU SOUVENIR

«Je me suis occupé un jour d'une famille qui séjournait à la montagne. Nous avons noué des liens si particuliers qu'à leur départ, j'avais l'impression de les connaître depuis des années. Ce sont ce genre de rencontres qui donnent tout son sens à notre métier.»

■ LE RÉFLEXE À AVOIR CHAQUE MATIN

«Je commence toujours la journée par un tour des espaces communs, pour être certain que tout soit rangé avant que les premiers clients ne descendent prendre leur petit-déjeuner. Nous sommes les garants d'une image, et tout doit être absolument parfait.»

■ LE MEILLEUR MOMENT DE MA JOURNÉE

«J'apprécie ce moment de l'après-midi, lorsque toutes les chambres ont été rendues en ordre et en bon état, suffisamment à l'heure pour que les clients suivants n'aient pas à attendre. Et c'est parfois un vrai défi !»



Une nuit au Château de Bagnols, comme un voyage dans le temps.

A night at Château de Bagnols is like stepping back in time.

QUENTIN CONFIDES

BEHIND THE POLISHED FAÇADE OF EXCELLENCE AND PERFECTION, MANY REPUTED ESTABLISHMENTS HIDE THEIR SHARE OF WILD STORIES AND LITTLE NUGGETS OF LIFE. QUENTIN BERMOND, THE HOUSEKEEPING MANAGER OF LE CHABICHOU AND CHÂTEAU DE BAGNOLS, TAKES US BEHIND THE SCENES AND REVEALS, THROUGH A FEW JUICY ANECDOTES, WHAT MAKES HIS JOB SO EXCITING.

■ MY MOST BEAUTIFUL MEMORY

"One day I took care of a family staying in the mountains. We formed such a special bond that when they left, I felt like I had known them for years. It's these kinds of encounters that give true meaning to our profession."

■ MY MORNING ROUTINE

"I always start the day with a tour of the communal areas, to make sure everything is in order before the first guests come down for breakfast. We have an image to uphold, and everything must be absolutely perfect."





NOTRE TÉMOIN

Originaire de Moûtiers (Savoie), Quentin Bermond a intégré le Groupe Lavorel Hotels en 2019, comme valet de chambre au Château de Bagnols, dans le Beaujolais (Rhône). En bon montagnard, il a rapidement gravi les échelons pour enfiler, à 29 ans, le double costume de Gouvernant Général du Château de Bagnols, mais aussi du Chabichou à Courchevel (Savoie).

OUR INTERVIEWEE

Originally from Moutiers (Savoie), Quentin Bermond joined the Lavorel Hotels in 2019 as a room attendant at Château de Bagnols in the Beaujolais (Rhône). A true mountain enthusiast, he quickly climbed the ranks and at the age of 29, took on the dual role of Housekeeping Manager at Château de Bagnols and Le Chabichou in Courchevel (Savoy).



*Quentin Bermond veille à ce que ses hôtes ne manquent de rien, l'été, au Château de Bagnols, dans le Beaujolais...
Quentin Bermond makes sure his guests have all they need in the summer at Château de Bagnols in the Beaujolais...*

■ LA PIRE DIFFICULTÉ

« Karine Ferri et Yoann Gourcuff m'avaient demandé d'allumer leur cheminée... qui avait décidé d'être récalcitrante ce jour-là. Assis sans bouger sur le canapé, ils m'ont regardé batailler pendant vingt minutes interminables ! Au final, ils ont été très sympas avec moi. »

■ L'EXIGENCE LA PLUS LOUFOQUE

« Une cliente nous avait transmis une foule de demandes extravagantes. Il nous a fallu du temps pour dénicher sa marque de savon, les graines spéciales de son petit-déjeuner... Et nous avons mis deux jours à calfeutrer toutes les ouvertures pour que le soleil ne pénètre pas la chambre. »

■ MON CLIENT PRÉFÉRÉ

« Christophe Maé, toujours très sympa et dont les enfants sont très bien élevés. Et surtout une adorable dame qui, chaque hiver, vient séjourner au Chabichou avec son chat. J'adore les animaux et elle passe par moi pour chacune de ses demandes. »

■ MON GRAND MOMENT DE GÈNE

« Un client m'avait demandé de faire laver un pull de plusieurs milliers d'euros, passé du XXL à une taille enfant... J'angoissais à l'idée de lui rendre. Il a été surpris, n'a pas reconnu son pull et a surtout beaucoup rigolé. »

■ THE BEST MOMENT IN MY DAY

"I love the moment in the afternoon when all the rooms have been made-up and are spotless, just in time for the next guests to come in. Sometimes it's a real challenge to finish in time!"

■ THE TOUGHEST CHALLENGE

"Karine Ferri and Yoann Gourcuff asked me to light their fireplace, which on that particular day, decided to be stubborn. Sitting on the couch, they watched me struggle for what felt like an endless twenty minutes! In the end, they were very nice to me."

■ THE STRANGEST REQUEST

"Once, a customer had a multitude of extravagant requests. It took us some time to find her specific brand of soap, her special breakfast seeds... And it also took us two days to seal all the openings so the sun wouldn't enter her room."

... et l'hiver dans le cadre cosy du Chabichou, à Courchevel.
... and winter in the cosy Chabichou setting in Courchevel.



■ MON CLIENT LE PLUS DIFFICILE

«Je débutais tout juste. L'un de nos clients, un grand chef d'entreprise, a appelé la réception pour se plaindre que ses draps étaient sales. Il m'a hurlé dessus. Je reconnais que sa plainte était fondée, mais la manière dont il m'a parlé ne l'était pas du tout !»

■ LA QUALITÉ INDISPENSABLE

«Le sens du détail. Si l'on n'aime pas que les choses soient parfaites, autant changer de profession. Et pour parvenir à cette perfection, il faut cultiver deux autres qualités : le sens de l'organisation et la patience.»

■ MA PLUS GROSSE SURPRISE

«Je m'y suis habitué, mais il arrive que l'on retrouve des objets... étonnants, notamment sexuels, dans les chambres des clients. C'est un métier qui nous fait entrer dans l'intimité des gens, et l'état dans lequel ils laissent leur chambre, les toilettes, etc. en dit long sur ce qu'ils sont vraiment.»

CHÂTEAU DE BAGNOLS :
ouvert du 7 mai au 29 septembre.
chateaudebagnols.com
LE CHABICHOU :
ouvert du 8 décembre au 14 avril.
chabichou-courchevel.com

■ MY FAVOURITE CUSTOMER

“Christophe Maé. He’s always very friendly, and his children are so well-behaved. And especially a lovely lady who stays with her cat every winter. I love animals, and she makes sure to go through me when she has requests.”

■ MY MOST EMBARRASSING MOMENT

“A customer asked me to have a sweater worth several thousand euros cleaned. It went from XXL to child’s size, so I was anxious about returning it. The guest was surprised, didn’t recognise his sweater and had a good laugh.”

■ MY MOST DIFFICULT CUSTOMER

“I was just starting out. One of our clients, a high-profile businessman, called the front desk to complain about the sheets being dirty. He yelled at me. I admit his complaint was justified, but the way he spoke to me wasn’t at all!”

■ AN ESSENTIAL QUALITY

“The sense of detail. If you don’t enjoy things being perfect, you might as well change your profession. And to achieve that perfection, you need to cultivate two other qualities: organisational skills and patience.”

■ MY BIGGEST SURPRISE

“I’ve become accustomed to it, but sometimes we find... surprising – especially sexual – objects in clients’ rooms. It’s a profession that takes us into people’s privacy, and the condition in which they leave their rooms, the bathroom etc, says a lot about who they really are.”

CHÂTEAU DE BAGNOLS:
open from May 7 to September 29.
chateaudebagnols.com
LE CHABICHOU:
open from December 8 to April 14.
chabichou-courchevel.com



CONNAISSEZ-VOUS BIEN... COURCHEVEL ?!



NICHÉE AU CŒUR DES 3 VALLÉES,
LA STATION HUPPÉE DE SAVOIE ATTIRE
CHAQUE ANNÉE DES SKIEURS
DU MONDE ENTIER.
MAIS CONNAISSEZ-VOUS BIEN
CE JOYAU ALPIN ?
LA RÉPONSE EN SEPT QUESTIONS...

TEXTES P.A.

HOW WELL DO YOU KNOW... COURCHEVEL?!

NESTLED IN THE HEART OF LES TROIS VALLÉES,
THE EXCLUSIVE SAVOIE RESORT ENTICES SKIERS
FROM AROUND THE WORLD EVERY YEAR.
BUT HOW WELL DO YOU KNOW THIS ALPINE GEM?
THE ANSWER IN 7 QUESTIONS...

1 Quelle est la date de création de Courchevel ?
When was Courchevel founded?
A : 1926
B : 1936
C : 1946

2 Combien de kilomètres de pistes propose
Les 3 Vallées ?
How many kilometres of slopes does
Les Trois Vallées have?
A : 200
B : 400
C : 600

3 Courchevel compte combien de remontées
mécaniques ?
How many ski lifts does Courchevel have?
A : 48
B : 54
C : 60



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

Séjour en famille à Chantilly - Kids Club - De 3 à 12 ans

4 Route de Senlis, 60500 Vineuil-Saint-Firmin - T. +33 (0)3 65 36 12 34 - legrandpavillonchantilly.com



Le Chabichou
HÔTEL & SPA

Séjour en famille à Courchevel - Kids et Teens Club

90 Route des Chenus, 73120 Saint-Bon-Tarentaise - T. +33 (0)4 79 08 00 55 - chabichou-courchevel.com



4 À quelle altitude culmine la plus haute piste de Courchevel ?

What altitude does the highest slope in Courchevel reach?

- A : 2540
- B : 2740
- C : 2950

5 En quelle année la station de Courchevel a-t-elle accueilli les Jeux Olympiques ?

In which year did the Courchevel resort host the Olympics?

- A : 1956
- B : 1972
- C : 1992

6 Les restaurants de Courchevel totalisent combien d'étoiles Michelin ?

How many Michelin stars do the restaurants in Courchevel have in total?

- A : 12
- B : 15
- C : 20

7 En quelle année Le Chabichou a-t-il obtenu sa première étoile ?

In what year did "Le Chabichou" obtain its first Michelin star?

- A : 1979
- B : 1989
- C : 1999

1. Réponse C : En novembre 1946, la station est baptisée Courchevel. La même année sont lancés les chantiers d'accès routiers et des premières remontées mécaniques.

Answer C : in November 1946, the resort was named Courchevel. In the same year, road access and the first ski lifts opened.

2. Réponse C : Avec 180 pistes vertes-bleues et 140 pistes rouges-noires, Les 3 Vallées sont considérées – à juste titre – comme le plus grand domaine skiable du monde.

Answer C : with 180 green and blue slopes, 140 red and black slopes, Les Trois Vallées justifiably boast the largest ski area in the world.

3. Réponse B : Parmi ces 54 remontées mécaniques, 1 téléphérique, 10 télécabines et 20 télésièges qui desservent 102 pistes de ski alpin.

Answer B : among these 54 ski lifts, there is 1 cable car, 10 gondolas and 20 chairlifts that provide access to downhill slopes.

4. Réponse B : l'altitude du sommet de la Saulire, gare d'arrivée d'un téléphérique qui permet de basculer sur le domaine skiable de Méribel.

Answer B : the altitude at the summit of La Saulire, the arrival station of a cable car that allows access to the Méribel ski area.

5. Réponse C : Après les JO d'Albertville, Courchevel a aussi été le théâtre de plusieurs épreuves lors des Championnats du monde de ski alpin en 2023.

Answer C : after the 1992 Albertville Olympics, Courchevel also hosted several events during the 2023 World Alpine Ski Championships.

6. Réponse A : station la plus étoilée au monde, Courchevel fait briller 12 des 20 étoiles des 3 Vallées, dont 2 étoiles pour le célèbre Le Chabichou à Courchevel 1850.

Answer A : the most star-studded resort in the world, Courchevel boasts 12 of the 20 Michelin stars in Les Trois Vallées, including 2 stars for the famous Le Chabichou in Courchevel 1850.

7. Réponse A : établissement hôtelier 5 étoiles, Le Chabichou a aussi été le premier restaurant de la station à décrocher une étoile, en 1979, grâce à Michel Rochedy.

Answer A : As a 5-star establishment, Le Chabichou was also the first restaurant in the resort to earn a Michelin star in 1979, thanks to Michel Rochedy.

Le Chabichou

HÔTEL & SPA

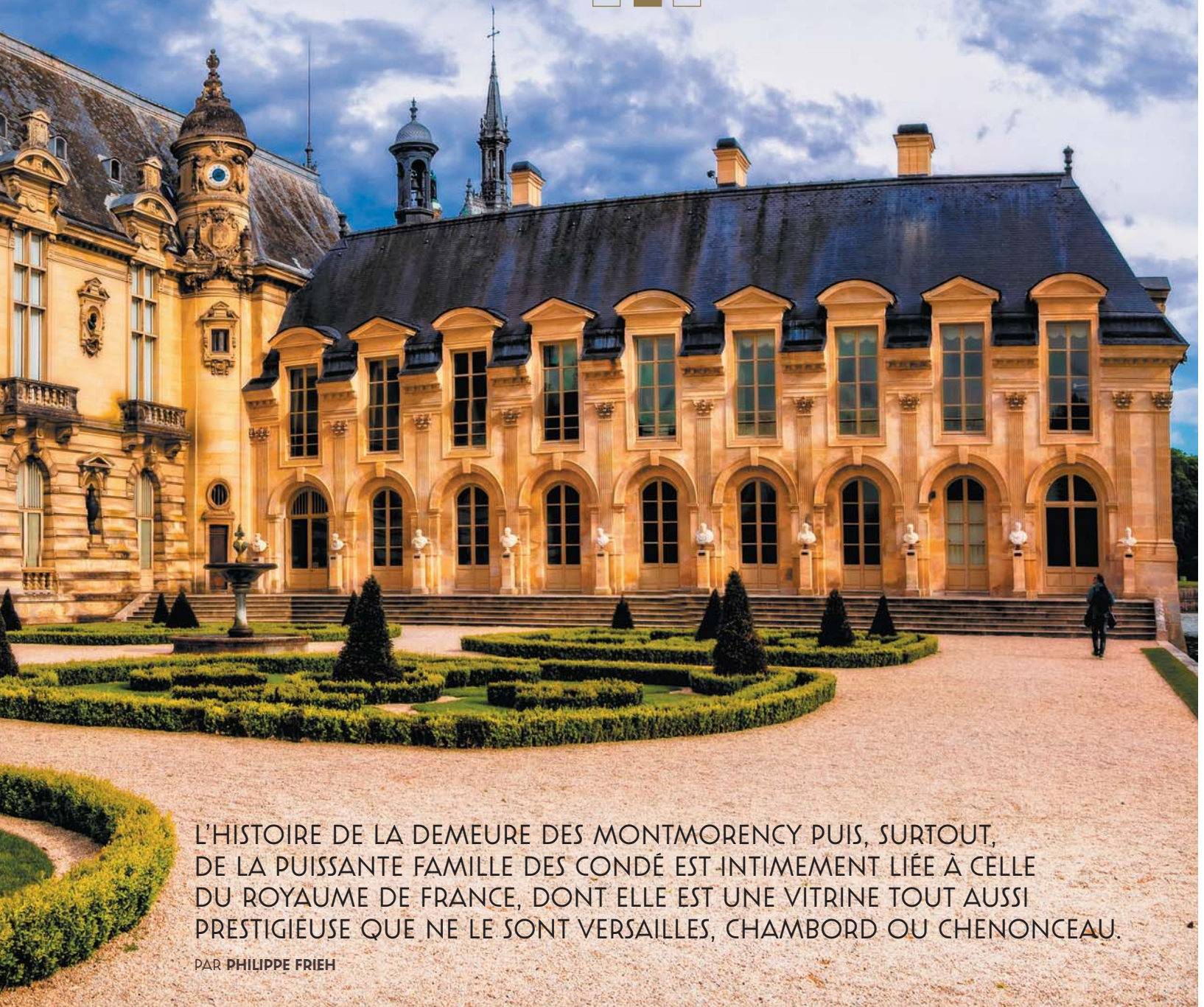
Chambres et Suites • Restaurant 2* signé Stéphane Buron
Restaurant Savoyard • Spa Sothys de 1 100m²
Ski Shop • Kids et Teens Club



90 Route des Chenus, Courchevel 1850 - 73120 Saint-Bon-Tarentaise
T. +33 (0)4 79 08 00 55 - info@lechabichou.com
CHABICHOU-COURCHEVEL.COM



CHANTILLY, LE CHÂTEAU DES PRINCES



L'HISTOIRE DE LA DEMEURE DES MONTMORENCY PUIS, SURTOUT, DE LA PUISSANTE FAMILLE DES CONDÉ EST INTIMEMENT LIÉE À CELLE DU ROYAUME DE FRANCE, DONT ELLE EST UNE VITRINE TOUT AUSSI PRESTIGIEUSE QUE NE LE SONT VERSAILLES, CHAMBORD OU CHENONCEAU.

PAR PHILIPPE FRIEH

Jusqu'ici forteresse anonyme sur la route de Paris à Senlis, le destin du Château de Chantilly bascule à la Renaissance. Le connétable Anne de Montmorency (1493-1567) lui octroie en effet ses premières lettres de noblesse en rénovant la place forte et en faisant ériger plusieurs édifices encore debout aujourd'hui, dont le Petit Château. Mais c'est surtout au cours du Grand Siècle (le XVII^e) que Chantilly entre dans l'Histoire... et l'opulence. Dépositaire des lieux par alliance, la famille de Condé, branche cadette des Bourbons, en fait sa résidence principale en 1664. Louis II de Bourbon-Condé (dit Le Grand Condé, 1621-1686), poursuit l'embellissement et confère aux lieux un lustre éclatant. Les fêtes et réceptions, toutes plus fastueuses, s'y succèdent. Dans les allées d'un parc majestueusement dessiné par Le Nôtre, le jardinier de Louis XIV, on croise La Fontaine, Bossuet et la Marquise de Sévigné, et l'on se bouscule pour s'asseoir à la table du domaine, dressée par l'éminent François Vatel à qui l'on attribue d'ailleurs volontiers l'invention de la fameuse crème locale.



La Galerie des Batailles, dont les tableaux content les exploits militaires du Grand Condé.
The Gallery of Battles where paintings depict the military exploits of the Grand Condé.

CHANTILLY, THE CASTLE OF PRINCES

THE HISTORY OF THE MONTMORENCY RESIDENCE, AND ESPECIALLY THAT OF THE POWERFUL CONDÉ FAMILY, IS INTIMATELY LINKED TO THE KINGDOM OF FRANCE. THE CASTLE IS JUST AS PRESTIGIOUS A SHOWCASE AS VERSAILLES, CHAMBORD OR CHENONCEAU.

Until the Renaissance, the Château de Chantilly was an anonymous fortress on the road from Paris to Senlis. However, its destiny was to change when Anne de Montmorency (1493 – 1567) granted it noble status for the first time by renovating the stronghold and erecting several buildings that still stand today, including the Petit Château.

It was during the Grand Century (the 17th century) that Chantilly entered into the history books and gained in opulence. In 1664, the Condé family, a junior branch of the Bourbons, made it their main residence through marriage. Louis II de Bourbon-Condé (known as Le Grand Condé, 1626 – 1686), continued to embellish the estate and helped it achieve its splendour. Sumptuous parties are held in numbers. Along the pathways of the park, magnificently designed by Le Nôtre, Louis XIV's gardener, one could rub shoulders with La Fontaine, Bossuet and the Marquis de Sévigné, as others jostled to sit at the castle table, prepared by the eminent François Vatel, often credited with having invented the famous local cream « Crème Chantilly ». This radiance accelerated during the Age of Enlightenment (18th century) with the construction of the monumental Grandes Ecuries stables, as well as the Château d'Enghien for guests, a tennis court and an Anglo-Chinese garden in-keeping with the trends of the time.





LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

Chambres et Suites
dans un écrin de verdure



Spa Sothys de 1200m²
pour un moment bien-être

*Les appartements privés du duc et de la duchesse d'Aumale.
The private apartments of the Duke and Duchess of Aumale.*



Ce rayonnement s'accélère au Siècle des Lumières (XVIII^e) avec la construction des monumentales Grandes Écuries, mais aussi du Château d'Enghien, réservé aux invités, d'une salle de jeu de paume ou encore d'un jardin anglo-chinois, selon les tendances du moment...

La Révolution Française guillotine pourtant cette ascension dorée, entre statues fondues, terres morcelées et jeux d'eau comblés. Le Petit Château, sous la Terreur, devient prison et l'édifice principal flambe en 1799 avant d'être démoli. Il renaît de ses cendres sous Louis-Philippe, grâce à l'un de ses fils cadets. Héritier des Condés, Henri d'Orléans, duc d'Aumale, le fait rebâtir à grands frais entre 1876 et 1882 pour y rassembler ses immenses collections de livres et d'objets d'art. À sa mort en 1886, faute de descendance, il lègue les murs à la splendeur retrouvée, de même que tous les trésors qu'ils contiennent, à l'Institut de France, qui en assure depuis la gestion à travers la fondation d'Aumale. ■

The French Revolution, however, disrupted this golden ascent by melting statues, dividing lands and filling in water features. The Petit Château became a prison during the Reign of Terror, and the main building burned in 1799 before being demolished. It did however rise from its ashes under Louis-Philippe, thanks to one of his younger sons. As heir to the Condé family, Henri d'Orléans, Duke of Aumale, had it rebuilt at great expense between 1876 and 1882 to house his vast collections of books and art. Upon his death in 1886, with no descendants, he bequeathed the walls and all the treasures therein to the Institut de France, which has since managed it through the Aumale Foundation. ■



*L'escalier d'honneur du château.
The main staircase of the Castle.*

*Le Château de Chantilly abrite l'impressionnante collection de livres du duc d'Aumale.
The Château de Chantilly houses the Duke of Aumale's impressive collection of books.*

*Buste de Louis II de Bourbon, dit le Grand Condé, 1699.
Bust of Louis II de Bourbon, known as the Grand Condé, 1699.*





À NOTER

VISITES

Le château de Chantilly est ouvert tous les jours (sauf le mardi) de 10h à 18h (20h pour le parc). L'édifice abrite notamment le **Musée Condé**, plus grande collection de peinture en France après le Louvre. **Le parc** est une visite incontournable, comme le hameau, où l'on goûte à la célèbre crème Chantilly, et le **Musée Vivant du Cheval**, ouvert en 1982 puis rénové en 2013 dans une partie des Grandes Écuries.

Sur le plan culturel, le domaine propose aussi une programmation foisonnante, entre expositions majeures dans la **Salle du Jeu de Paume**, spectacles équestres poétiques de la Compagnie des Grandes Écuries ou concours d'élégance automobile (Chantilly Arts & Elegance Richard Mille).

chateaudechantilly.fr

OÙ DORMIR ?

Le Grand Pavillon Chantilly (*en photos*) : tout proche du Château, de l'hippodrome et du golf de Chantilly, Le Grand Pavillon Chantilly est l'endroit idéal pour une nuit au cœur de l'Histoire. L'établissement, entièrement rénové, se situe dans l'ancienne blanchisserie du domaine.

Il propose 215 chambres et suites, deux restaurants, un spa Sothys de 1 200 m², un kids club avec animatrice et 1 500 m² d'espaces événementiels dans un domaine de 17 hectares, en lisière de forêt. Il est d'ailleurs possible de rejoindre le Château en vélo et à cheval.

Une bulle de romantisme, de douceur et de déconnexion, à 40 minutes de Paris et 25 minutes de l'aéroport de Roissy-Charles-de-Gaulle.

legrandpavillonchantilly.com



TO NOTE

VISITS

Château de Chantilly is open every day (except on Tuesdays) from 10 am to 6 pm (8 pm for the park). The building is home to the **Condé Museum**, the largest collection of paintings in France after the Louvre. A visit of **the park** is a must, as is an exploration of the hamlet, where you can taste the famous Chantilly cream, not to mention the **Living Horse Museum**, opened in 1982 and renovated in 2013 in part of the Grandes Ecuries stables. On a cultural level, the estate boasts a rich palette of offerings, including major exhibitions in the **Salle du Jeu de Paume**, poetic equestrian shows by the Compagnie des Grandes Ecuries and automotive elegance contests (Chantilly Arts & Elegance Richard Mille).

chateaudechantilly.fr

WHERE TO STAY?

Located very close to the Château, the racecourse and the Chantilly Golf Club, **Le Grand Pavillon Chantilly** is the perfect place to spend a night in the beating heart of history. The fully renovated establishment is located in the former laundry of the estate. It offers 215 rooms and suites, two restaurants, a 1200 m² Sothys spa, a kids club with staff, and 1500 m² of event spaces inside a 42-acre property on the fringes of a forest. What's more, you can even reach the property by bicycle or on horseback. A haven of romance, serenity and disconnection at just 40 minutes from Paris and 25 minutes from Roissy-Charles-de-Gaulle airport.

legrandpavillonchantilly.com



LE GRAND PAVILLON CHANTILLY

1500m² d'espaces événementiels
lumineux et contemporains



15 salons de 40 à 500m²
au cœur d'un parc de 17 hectares

4 Route de Senlis, 60500 Vineuil-Saint-Firmin - T. +33 (0)3 65 36 12 34 - reservation@legrandpavillon.com

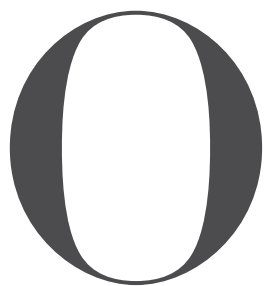
LEGRANDPAVILLONCHANTILLY.COM

JO-WILFRIED TSONGA, LA RAGE D'ENTREPRENDRE



L'EX-SHOWMAN FRANÇAIS DES COURTS DE TENNIS FAIT DÉSORMAIS DES ÉTINCELLES SUR LE TERRAIN ÉCONOMIQUE, À LA TÊTE DU ALL IN GROUP. UNE HOLDING DÉDIÉE AUX SPORTS DE RAQUETTES DONT L'ACADÉMIE LYONNAISE SORTIRA PEUT-ÊTRE LE CHAMPION DE DEMAIN.

PAR PASCAL AUCLAIR



On l'avait quitté en mai 2022, ému aux larmes, lors de ses adieux sur le court central de Roland-Garros. On le retrouve moins de deux ans plus tard, radieux, dans les salons du Kopster Lyon Groupama Stadium, hôtel lifestyle devenu son douillet « camp de base » en terre lyonnaise. Entre-temps, Jo-Wilfried Tsonga a troqué son short et ses baskets pour enfiler le costume de chef d'entreprise. L'idole française de toute une génération est devenue une référence en matière de reconversion, à la tête d'All In Group. Cette holding regroupe une dizaine de sociétés dans le secteur de l'événementiel sportif et les structures sportives dédiées aux sports de raquettes. « À 19 ans, j'ai souffert d'une double hernie discale. Je pensais tirer un trait sur le tennis de haut niveau. Cela oblige à anticiper, à penser à son avenir hors des courts », se souvient le médaillé d'argent aux JO de Londres. 

JO-WILFRIED TSONGA, THE ENTREPRENEURIAL DRIVE

THE FRENCH FORMER TENNIS COURT SHOWMAN IS NOW MAKING WAVES IN THE BUSINESS FIELD AS HEAD OF THE ALL IN GROUP; A HOLDING COMPANY DEDICATED TO RACKET SPORTS, WHOSE LYON ACADEMY MIGHT INDEED PRODUCE THE CHAMPION OF TOMORROW.

Last time we saw him was in May 2022 when he was moved to tears during his farewell on the centre court at Roland-Garros. Less than two years later, we find him glowing in the lounges of the Kopster Lyon Groupama Stadium, a lifestyle hotel that has turned into his cosy “home-base” in Lyon. Since that moment on centre court, Jo-Wilfried Tsonga has swapped his shorts and trainers for the suit-wearing role of entrepreneur. The French idol of an entire generation has become a reference in how to change careers seamlessly, as he is now heading the All In Group. This holding company gathers around ten companies in the sports events and rackets sports sector. “At 19, I suffered from a slipped disc. I thought I was about to give up competitive tennis completely. So this forces you 



*Richard Gasquet, Jo-Wilfried Tsonga, Gaël Monfils et Gilles Simon à l'inauguration du All In Country Club de Lyon-Décines, en septembre 2023.
Richard Gasquet, Jo-Wilfried Tsonga, Gaël Monfils and Gilles Simon at the inauguration of the All In Country Club of Lyon-Décines.*



Malgré ces multiples pépins physiques, le Sarthois restera durant quinze ans l'enfant chéri du tennis français. Un *showman* au grand cœur vainqueur de dix-huit tournois en simple, palmarès agrémenté d'une Coupe Davis et d'une finale en Grand Chelem, en Australie.

Cette expérience, « Jo » la fait désormais partager aux jeunes de la All in Academy, centre de formation et d'entraînement de haut niveau implanté au cœur du All in Country Club. Douze courts extérieurs, huit courts couverts, un central de 1 000 places, sept pistes de padel, un fitness center, un restaurant, un shopping store... Montant de l'investissement : plus de 35 millions d'euros ! Un complexe unique en France, inauguré en septembre 2023 au cœur d'OL Vallée, dans la banlieue lyonnaise. « Mon associé, Thierry Ascione, est originaire de la région. Moi, j'habite en Suisse. Lyon était un bon compromis, d'autant que nous y organisons déjà l'Open Parc Auvergne-Rhône-Alpes⁽¹⁾. Il fallait

to anticipate, to think about the future beyond the tennis court," recalls the silver medalist at the London Olympics. Despite these multiple physical setbacks, the native of the Sarthe region kept his place as beloved child of French tennis for fifteen years. A big-hearted showman, he has pocketed 18 singles tournaments, a record that includes the Davis Cup and a Grand Slam final in Australia. "Jo" now shares his experience with the young talents of the All in Academy, a high-level training and practice centre located at the heart of the All in Country Club. Twelve outdoor courts, eight indoor courts, a 1000-seat centre court,



KOPSTER
/ HOTELS

*Une expérience
lifestyle et conviviale*

Des destinations urbaines, une atmosphère décontractée,
un élan de nouveauté pour vos événements, une cuisine
gourmande qui rassemble, des activités variées...

**Le lieu idéal pour se retrouver en famille,
entre amis ou lors de vos séjours d'affaires !**



**KOPSTER LYON
GROUPAMA STADIUM**

12 Avenue Simone Veil,
69150 Décines-Charpieu



**KOPSTER PARIS
OUEST COLOMBES**

65 Rue Germaine Tillion,
92700 Colombes



**KOPSTER PARIS
PORTE DE VERSAILLES**

1 Boulevard Victor,
75015 Paris



«Jo» vainqueur de l'Open Parc de Lyon en 2017.
 "Jo" winner of the Open Parc de Lyon in 2017.



DIS-MOI JO-WILFRIED...

- Ton meilleur souvenir :**
ma victoire à Bercy en 2008 devant ma famille et mes amis.
- Ton pire souvenir :**
l'acharnement médiatique après notre défaite en finale de la Coupe Davis en 2014.
- Ton sportif français préféré :**
Zinédine Zidane.
- Ton sportif étranger préféré :**
Michael Jordan.
- Ton tennisman préféré :**
Sampras pour son jeu, Agassi pour sa personnalité.
- Ton tournoi préféré :** Roland-Garros.
- Ta destination préférée :** Miami.
- Ton plat préféré :**
le poulet Dakatine, plat congolais à base de pâte d'arachide.
- Ta principale qualité :**
bien savoir m'entourer.
- Ton principal défaut :**
être trop compétiteur.

TELL ME, JO-WILFRIED...

- Your best memory :**
my victory at Bercy in 2008 in front of my family and friends.
- Your worst memory:**
the media scrutiny after the loss in the 2014 Davis Cup final.
- Your favourite French sportsperson:**
Zinédine Zidane.
- Your favourite foreign sportsperson:**
Michael Jordan.
- Your favorite tennis player:**
Sampras for his game, Agassi for his personality.
- Your favorite tournament:** Roland-Garros.
- Your favorite destination:** Miami.
- Your favorite dish :**
Dakatine chicken, a Congolese dish made with peanut sauce.
- Your main quality:**
knowing how to surround myself with the right people.
- Your main flaw:**
being far too competitive.

juste trouver le terrain», confie le jeune entrepreneur, qui convola par ailleurs en justes noces dans le magnifique Château de Bagnols, dans le proche vignoble Beaujolais.

Et maintenant? «*J'ai réussi ma carrière de tennisman en atteignant le Top 5 mondial derrière les quatre meilleurs joueurs de tous les temps. Il me reste à réussir cette deuxième vie*», conclut l'entrepreneur autodidacte, oscillant entre détermination et humilité. «*Mais l'humilité n'a de sens que si on nourrit de grandes ambitions!*» À méditer... ■

⁽¹⁾ Tournoi ATP disputé au parc de la Tête d'Or, à Lyon, dont il remporta la première édition en 2017.

Le All in Country Club de Lyon, complexe sportif multi-activités, a ouvert à l'automne 2023 au cœur d'OL Vallée, à Lyon-Décines.

The All in Country Club of Lyon, a multi-activity sports complex, opened in the fall of 2023 in the heart of OL Vallée, in Lyon-Décines.



seven padel courts, a fitness centre, a restaurant, a shopping centre... The total investment: over 35 million euros!

A unique complex in France, inaugurated in September 2023 in the heart of the OL Valley in the suburbs of Lyon. “*My partner, Thierry Ascione, is from this region. With me being in Switzerland, Lyon is a great compromise, especially seeing as we organise the Open Parc Auvergne-Rhône-Alpes here. We just had to find the land,*” says the young entrepreneur, who also had his wedding in the stunning Château de Bagnols in the nearby Beaujolais vineyard. And now? “*I succeeded in my tennis career by reaching the Top 5 in the world, right behind the four all-time greats. Now, I have to succeed in this second life,*” concluded this self-taught entrepreneur, oscillating between determination and humility. “*But humility only makes sense if you have great ambitions!*” Something to ponder no doubt! ■

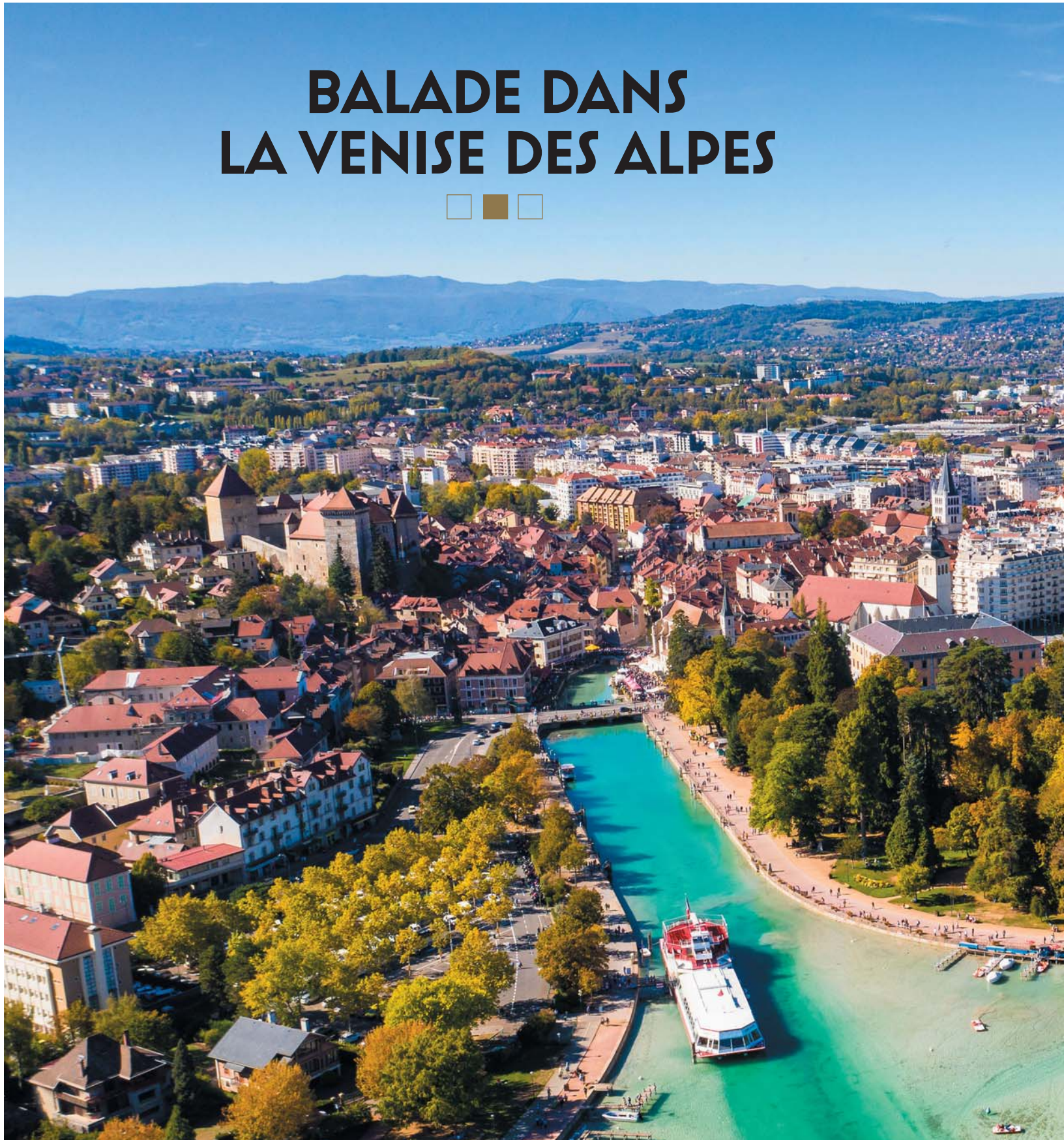
⁽¹⁾ ATP tournament held at the Parc de la Tête d'Or in Lyon, where he won the first edition in 2017.





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

BALADE DANS LA VENISE DES ALPES



EN QUELQUES PAS LE LONG DU CANAL DU THIOU, ON DEVINE POURQUOI LA VILLE PORTE SI BIEN SON SURNOM. ANNECY, LA BELLE HAUT-SAVOYARDE, DÉVOILE FACILEMENT SES CHARMES À QUI VEUT SE LAISSER SÉDUIRE, LE TEMPS D'UN MERVEILLEUX WEEK-END ENTRE LAC ET MONTAGNE. SUIVEZ LE GUIDE.

PAR PHILIPPE FRIEH

A STROLL IN THE VENICE OF THE ALPS

AFTER JUST A FEW STEPS ALONG THE THIOU CANAL, YOU CAN SWIFTLY SEE WHY THE CITY GETS ITS NICKNAME. ANNECY, A BEAUTIFUL CITY IN HAUTE-SAVOIE, READILY REVEALS ITS CHARMES TO THOSE WHO WISH TO BE SEDUCED OVER A WONDERFUL WEEKEND BETWEEN LAKE AND MOUNTAINS. FOLLOW THE GUIDE.

*Le Canal du Thiou et la vieille ville d'Annecy.
The Thiou Canal and the old town of Annecy.*



JOUR 1 - SAMEDI

9h30

■ UN CAFÉ-CROISSANT AU BORD DU CANAL

C'est sans doute le bistrot le plus authentique de la ville ! Niché sur la Presqu'île, dans le cœur historique, le Café des Arts est l'endroit idéal pour débiter son immersion de deux jours dans la cité haut-savoyarde. Autres options toutes aussi charmantes ? Les petits estaminets des quais du Thiou.

10h

■ BALADE DANS LA VIEILLE VILLE

Le centre historique est un joyau, où l'on déambule au fil des ruelles et des places. Parmi les étapes obligatoires, le Palais de l'Île et le Château, portes ouvertes vers la riche histoire du Duché de Savoie. Les couples laisseront leurs pas les guider jusqu'au Pont des Amours, passerelle entre Jardins de l'Europe et Pâquier, l'immense esplanade face au lac.

lac-annecy.com



DAY 1 - SATURDAY

9:30 a.m.

■ COFFEE AND CROISSANT BY THE CANAL

Undoubtedly, this is the most genuine bistro in the city! Nestled on the Presqu'île in the historic heart of Annecy, the Café des Arts is the perfect place to start your two-day immersion in the city of Haute-Savoie. Other equally charming options? The small estaminets (taverns) along the Thiou quayside.

10 a.m.

■ STROLL IN THE OLD TOWN

The historic centre is a veritable gem, with a maze of streets and squares to wander through. Among the must-see stops are the Palais de l'Île and the Château, whose doors open to the rich history of the Duchy of Savoy. Couples might amble towards the Pont des Amours, a bridge between the Jardin de l'Europe and the Pâquier, the vast esplanade overlooking the lake.

lac-annecy.com





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



*Boutique Biutiful Shop, rue de la Poste.
Boutique Biutiful Shop, rue de la Poste.*

11h30

■ **SÉANCE SHOPPING**

Le vieil Annecy regorge de jolies boutiques et de bonnes adresses où libérer sa fièvre acheteuse. À ne pas rater, le drugstore branché Biutiful, le concept store à la française DupontDupont et, côté kids, le petit monde enchanté du Pays des Miniz. Pour un souvenir 100% local, la seule et unique boutique de la célèbre marque Opinel.

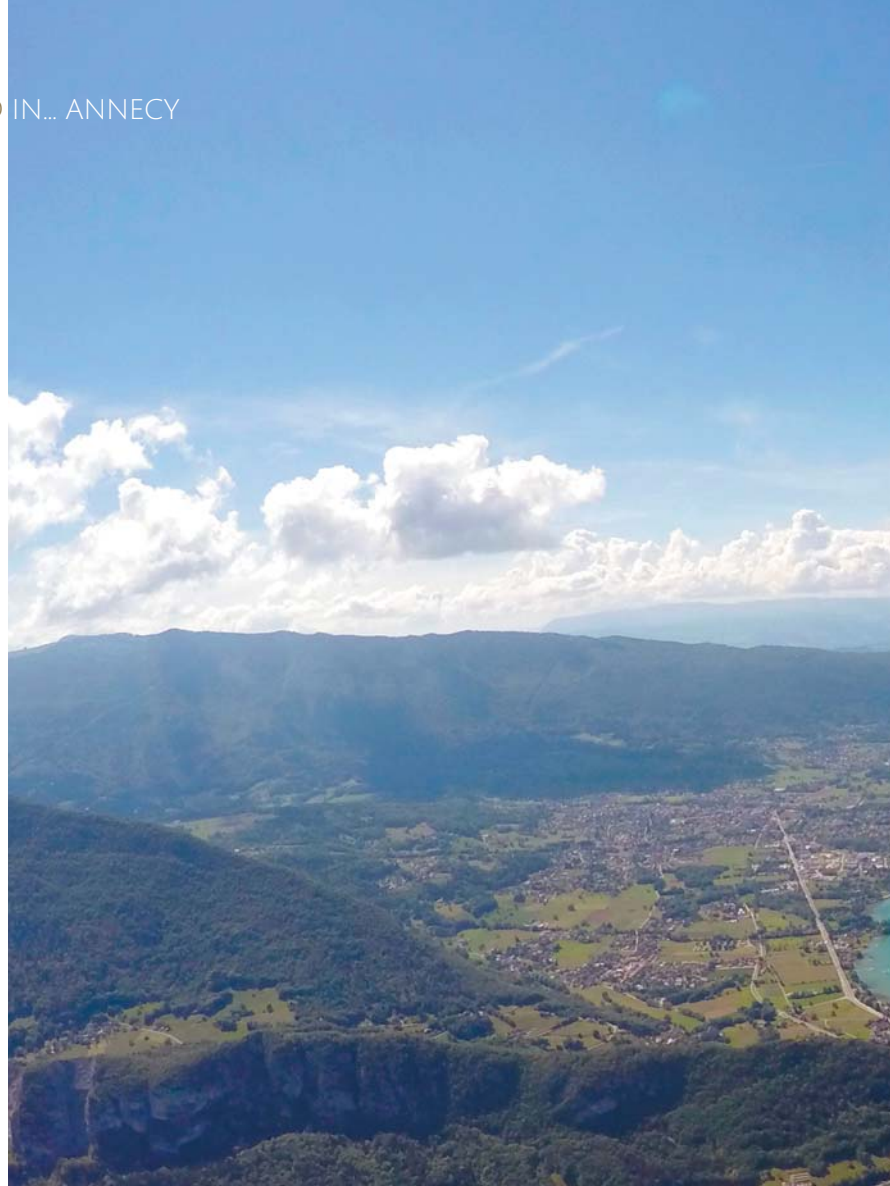
biutifulshop.com
dupontdupontstore.fr
aupaysdesminiz.com
opinel.com

12h30

■ **PAUSE BISTRONOMIQUE**

Boire, manger, boire, tout un programme que ce nouveau repaire épicurien de la rue Sommeiller, ouvert par deux beaux-frères en 2022, a érigé en devise. Le Boomer, c'est la garantie d'une pause gourmande dans l'esprit bistrot, bien servie par une carte qui fleure bon la Féra du Léman, la tome des Bauges et, côté vins, la Roussette de Savoie.

bloomer-annecy.com



15h

■ **ENTRE TERRE ET LAC**

Si le soleil brille, cap sur les hauteurs de Talloires, à Plainfait, pour vivre l'expérience unique de 45 minutes en parapente au-dessus des eaux limpides du lac. Une avalanche d'émotions accessible à tous, dans un décor de rêve dominé par la Tournette et le Parmelan.

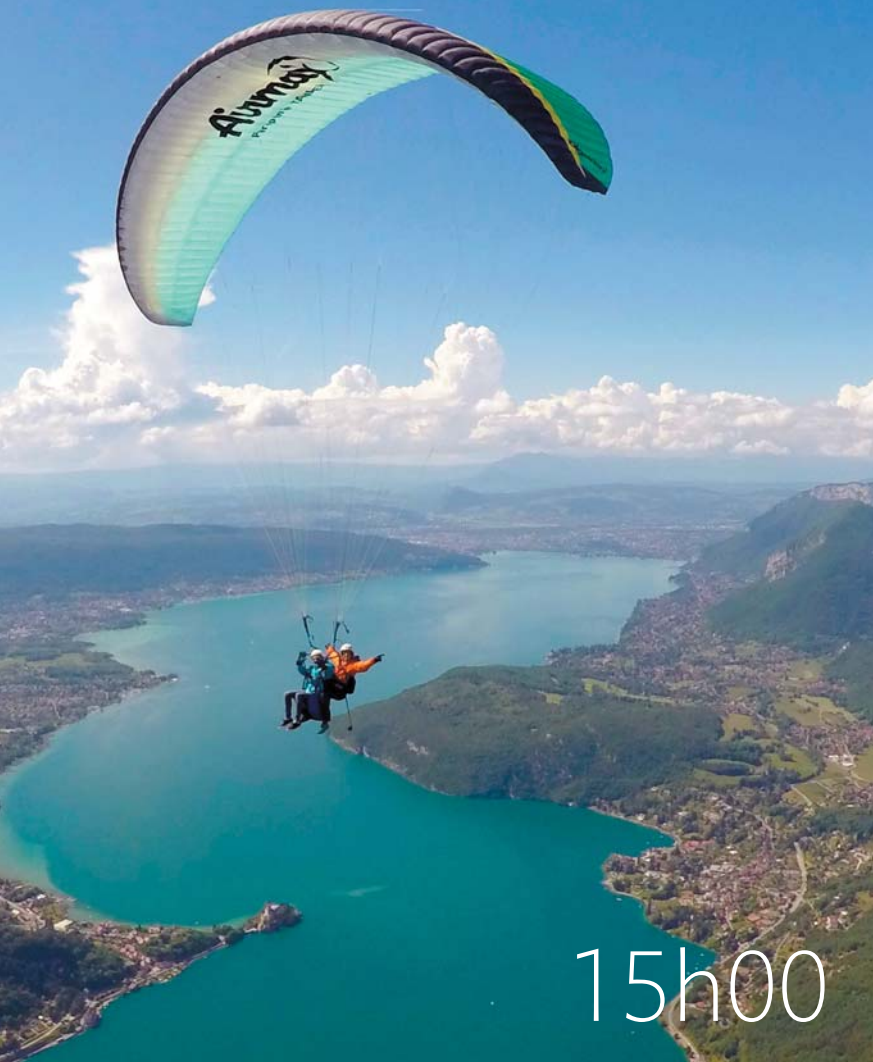
talloires-lac-annecy.com

19h

■ **PROMENADE AU BORD DE L'EAU**

Pour retrouver ses esprits, on profite du calme des bords du lac avant de rejoindre le Palace de Menthon Saint-Bernard, refuge idyllique de la nuit à venir. La promenade le long du port, avec ses pontons et son embarcadère, est un must au charme intemporel et... intensément romantique. Tout comme l'incontournable photo sous le kiosque en front de lac. Clic-clac !





11:30 a.m.

■ SHOPPING SESSION

Old Annecy is full to the brim with fabulous stores for all sorts of shopaholics. Don't miss the trendy Biutiful drugstore, the French concept store DupontDupont and for the kids, the enchanting world of Pays des Miniz. For a 100% local souvenir, visit the only boutique belonging to the famous Opinel knife brand.

biutifulshop.com
dupontdupontstore.fr
aupaysdesminiz.com
opinel.com

12:30 p.m.

■ BISTRONOMIC BREAK

Eating, drinking, eating again, it's all part of the programme at this new Epicurean haunt on Rue Sommeiller, opened by two brothers-in-law in 2022. Le Boomer guarantees a gourmet break

Le Bloomer, restaurant bistronomique, rue Sommeiller.

Le Bloomer, bistronomic restaurant, rue Sommeiller.



in a bistrot atmosphere, with a menu featuring the flavours of Lake Geneva's Féra, Bauges cheese, and in the wine department, the Roussette de Savoie.
bloomer-annecy.com

3 p.m.

■ BETWEEN LAND AND LAKE

If the sun is out, head to the heights of Talloires at Plainfait for a unique 45-minute paragliding experience over the lake's clear waters.

An avalanche of emotions accessible for all in a dreamlike setting with the backdrop of the Tournette and Parmelan mountains.
talloires-lac-annecy.com

7 p.m.

■ LAKESIDE STROLL

To clear your mind, enjoy the tranquillity of the lakeshore before wandering over to Le Palace de Menthon Saint-Bernard, your idyllic refuge for the night to come. The lakeside esplanade, with its jetties and pier, is a timeless and intensely romantic sight to see. Don't forget the photo under the lakeside kiosk. Snap away!



*Le Palace de Menthon, qui domine le lac, a été construit en 1906 dans le pur style de l'époque.
The Palace of Menthon, which overlooks the lake, was built in 1906 in the pure style of the period.*



20h

■ **TRAVERSÉE DU LAC POUR DÎNER
AU BLACK BASS**

Le mieux, pour goûter à la magie du lac, reste le bateau. Le Palace de Menthon propose un service de transport privé (à réserver à la réception), idéal pour rejoindre en 10 minutes, sur l'autre rive, la table bistronomique du Black Bass Hotel. La promesse d'un inoubliable dîner aux chandelles. En préambule, il est même possible de prendre l'apéritif à bord. Grisant. blackbasshotel-annecy.com

23h

■ **NUIT ÉTOILÉE DANS UN PALACE**

Avec ses cinq étoiles qui se reflètent dans les eaux cristallines du lac, Le Palace de Menthon est l'endroit idéal pour une parenthèse hors du temps. L'enchantement du lieu, bijou art déco érigé au début du XX^e siècle, ajoute à l'excellence de l'accueil et à la qualité du service, entre piscine, spa bien-être, location de vélos électriques ou de paddles et chambres atypiques, à l'image de la Lili'house, les pieds dans l'eau... palacedementhon.com

8 p.m.

■ **CROSSING THE LAKE FOR SUPPER AT BLACK BASS**

To truly experience the magic of the lake, going by boat is the best option. Le Palace de Menthon offers a private transport service (book at the reception), ideal for reaching the bistro-style Black Bass Hotel on the other side of the shore in just 10 minutes. It promises an unforgettable candlelit dinner, and you can even sup up an aperitif onboard. Delectable! blackbasshotel-annecy.com

11 p.m.

■ **STARRY NIGHT IN A PALACE**

With its five stars reflecting in the crystal-clear waters of the lake, Le Palace de Menthon is the perfect place for a timeless escape. This enchanting Art Deco jewel, built in the early 20th century, offers not only excellent hospitality and quality of service, but amenities such as a pool, a wellness spa, electric bikes and paddleboard rentals, and unique rooms such as Lili'house which is right at the water's edge. palacedementhon.com



LE PALACE DE MENTHON



Bar de La Plage, apéritif estival au bord du lac d'Annecy, terrasse et sable fin !

665 Route des Bains 74290 Menthon-Saint-Bernard - T.+33 (0)4 50 64 83 00 - reception@palacedementhon.fr

PALACEDEMENTHON.COM



9h00

JOUR 2 - DIMANCHE

9h

■ PETIT-DÉJEUNER FACE AU LAC

La vue depuis la terrasse du Palace de Menthon, tout bonnement splendide, ferait presque oublier l'excellence du petit-déjeuner. Le cadre rêvé pour une belle expérience gourmande (l'établissement compte deux tables, dont une gastronomique) avant de repartir à la découverte des joyaux de la rive droite du lac.
palacedementhon.com

10h

■ VISITE DU CHÂTEAU DE MENTHON

Certains prétendent qu'elle aurait inspiré Walt Disney, pour son château de la Belle au Bois Dormant. Avec ses allures de petit Neuschwanstein, la forteresse qui domine la réserve du Roc de Chère est un petit bijou architectural. On la visite d'avril à novembre et l'on est même guidé, durant l'été, par des comédiens en costume.
chateau-de-menthon.com



*Le Château de Menthon, avec son architecture de contes de fées.
 The Château de Menthon, with its fairytale architecture.*

12h30

■ DÉJEUNER... AU SOMMET

Difficile d'envisager un week-end en Savoie sans goûter aux célèbres spécialités locales. Au sortir du château, il faut suivre la route du col de la Forclaz pour aller s'offrir une immersion terroir au Chalet La Pricaz. De la terrasse, le ciel et les montagnes sont partout, et les stars de la carte (fondue, tartiflette...) n'en ont que plus de saveurs...
chaletlapricaz.com

15h

■ EN PLEINE NATURE

Après le déjeuner, deux options : choisir l'une des nombreuses randonnées au départ du col, avec ses panoramas incroyables sur le lac et le cirque de montagnes, ou redescendre dans le décor verdoyant de la réserve naturelle du Roc de Chères pour un parcours sur le Golf Club du lac d'Annecy (ex-Tal-loires), l'un des plus beaux de la région. Difficile de trouver meilleur cadre pour tester son swing...
golf-lacannecy.com

19h

■ RETOUR PAR LE « PETIT LAC »

Pour conclure en beauté ce week-end, on retourne à Annecy en contournant le petit lac, sa partie la plus au sud, pour mieux s'imprégner de sa beauté sereine. Quelques étapes jalonnent ce parcours final, de la réserve délicieusement sauvage du bout du lac, avec sa vieille tour médiévale et ses pontons qui serpentent dans les roselières, jusqu'au Château de Duingt, posé sur l'eau comme une sentinelle endormie...

*Les douces rives du lac, à Menthon-Saint-Bernard.
The gentle banks of the lake, in Menthon-Saint-Bernard.*



DAY 2 - SUNDAY

9am

■ BREAKFAST WITH A LAKEVIEW

The view from the Palace de Menthon's terrace is simply breathtaking, making you almost forget the excellence of the breakfast. It's the ideal setting for a delightful culinary experience (the establishment has two restaurants) before setting off to discover the treasures on the right side of the lake. palacedementhon.com

10am

■ VISIT TO CHÂTEAU DE MENTHON

Some claim it served as inspiration for Disney's Sleeping Beauty Castle. With its resemblance to Neuschwanstein, the fortress overlooking the Roc de Chère nature reserve is an architectural wonder. It's open for visits from April to November and during the summer. You can even go on a guided tour led by actors in costume. chateau-de-menthon.com



12:30 p.m.

■ LUNCH... AT THE SUMMIT

It's hard to imagine a weekend in Savoie without tasting the famous local specialities. After visiting the castle, follow the road to the Col de la Forclaz to indulge in a terroir experience at Chalet La Pricaz. From the terrace, the sky and mountains surround you, making the menu's stars (fondue, tartiflette) all the more flavoursome. chaletlapricaz.com

3 p.m.

■ IN THE HEART OF NATURE

After lunch, you have two options: choose from one of the many hikes starting from the Col, offering incredible views of the lake and the surrounding mountains, or descend into the lush landscape of the Roc de Chères nature reserve for a spot of golf at the Annecy Lake Golf Club (formerly Talloires), one of the most beautiful in the region. It's hard to find a better setting to test your swing. golf-lacannecy.com

7 p.m.

■ RETURN VIA THE "PETIT LAC"

To finish this weekend on a high, return to Annecy by circling the Petit Lac - its southernmost part - to soak up its serene beauty. Several stops line this final route, from the delightfully wild reserve at the lake's end, with its old medieval tower and boardwalks winding through the reed beds, to the Château de Duingt perched on the water like a slumbering sentinel.



LA RECETTE DE STÉPHANE BURON



COMME UN JARDIN DE PRINTEMPS
SUR UNE ECUME DE FONDUE, ŒUF CONFIT



INGRÉDIENTS

100 g de beaufort
125 g de lait
62,5 g de crème
1 g de sucre
1 g de féculé
1 g d'agar agar
1 feuille de gélatine
10 œufs
500 g d'huile de pépins
de raisin
Fleur de sel
Poivre blanc du moulin

■ Râper le beaufort, mettre à chauffer dans une casserole le lait, la crème et la féculé. Ajouter le sucre et l'agar agar, laisser cuire pendant 3 minutes, verser en pluie le beaufort, tout en remuant. Ajouter la feuille de gélatine qui a été préalablement trempée dans l'eau glacée. Mixer, puis passer au chinois. Mettre dans un siphon avec deux cartouches. Tenir au bain-marie à 46°C.

■ **ŒUF CONFIT** : Casser les œufs pour récupérer les jaunes, mettre chaque œuf dans un gobelet, verser par-dessus de l'huile de pépins de raisin à hauteur, et mettre dans un four à chaleur tournante à 70 degrés pendant 1 heure, puis les égoutter sur un papier absorbant. Assaisonner de fleurs de sel et de poivre blanc du moulin.

■ **FINITION** : Fleurs de pensées, de tagète, de souci, de sauge ananas, de pâquerettes, de bourrache, d'œillet, de thym, pousses de persil, Vene Cress, Daikon Cress, Atsina Cress, Affila Cress, oseille sauvage, nombril de Venus, achillée millefeuille, Zorri Cress, cerfeuil, estragon.

■ **DRESSAGE** : Mettre en bol les jaunes d'œufs confits, ajouter le siphon, puis disposer harmonieusement toutes les herbes et fleurs.

POUR 10 PERSONNES
FOR 10 PEOPLE

STÉPHANE BURON'S RECIPE

LIKE A SPRING GARDEN ON A FOAM
OF FONDUE AND CONFIT EGG YOLK.

■ Grate the Beaufort cheese, heat the milk, cream and cornstarch in a saucepan. Add sugar and agar, cook for 3 minutes, then gradually add the Beaufort while stirring. Add the gelatine leaf that has been previously soaked in ice water. Blend, then strain through a fine sieve. Transfer to a siphon with two cartridges. Keep in a bain marie at 46°C (115°F).

■ **CONFIT EGG YOLK** : separate the yolks and place each of them in a small cup. Pour grapeseed oil over them and place in a convection oven at 70°C (160°F) for 1 hour. Afterwards, drain on paper towels. Season with fleur de sel and white pepper from the mill.

■ **FINISHING TOUCHES**: pansies, marigold flowers, calendula, pineapple sage, daisies, borage, carnation, thyme, parsley shoots, Vene Cress, Daikon Cress, Atsina Cress Affila Cress, wild sorrel, navelwort, yarrow, Zorri Cress, chervil, tarragon.

■ **PRESENTATION**: place the confit egg yolks in a bowl, add the siphon foam and then arrange all the herbs and flowers harmoniously.

SÉBASTIEN BOUILLET, L'HOMME DE GOÛT



GLOBE-TROTTER GOURMAND, SÉBASTIEN BOUILLET S'EST FORGÉ UNE RÉPUTATION INTERNATIONALE GRÂCE À SES CRÉATIONS SUCRÉES. POUR LE CHEF PÂTISSIER LYONNAIS, SUBLIMATION RIME AVEC INNOVATION. EXPLICATIONS.

PAR PASCAL AUCLAIR

Un gone pur sucre. Ainsi aime à se définir Sébastien Bouillet. Venu au monde en 1976, quelques mois avant l'ouverture de la boutique familiale, le futur enfant terrible de la pâtisserie lyonnaise a grandi sur le plateau de la Croix-Rousse, sur les hauteurs de la cité rhodanienne. Sa source d'inspiration, il la trouvera au gré des effluves cacaotés émanant des fours de son père, Henri. « *Petit, je donnais un coup de mains à mes parents, à la plonge, à la caisse ou à la fabrication. C'est eux qui m'ont transmis l'amour de la pâtisserie, des gens et des bons produits* », se souvient-il.

Des créations aux noms évocateurs

Délicieux univers familial qu'il côtoiera jusqu'à prendre son envol. Jusqu'à ce que le fils dépasse le père par la grâce de quelques mentors de renom. Formé à bonne école aux côtés de Patrick Chevallot à Val d'Isère, Philippe Second à Aix-en-Provence (deux Meilleurs Ouvriers de France) et Gérard Mulot à Paris, Sébastien Bouillet saura se démarquer de ses vénérables aînés en jouant résolument la carte de l'innovation. Des créations originales ou des gâteaux de notre enfance revisités aux noms évocateurs : Entremet Odéon, St Ho !, Red de Lyon, Chiffon Cake, Maca'Lyon, Croq'lait, tarte Lyon-Tokyo...

Parmi ses ingrédients fétiches, la praline, le caramel beurre salé, la vanille, le poivre sauvage de Madagascar, le thé, le mikan (agrume japonais) et bien sûr, le chocolat. Avec une préférence pour le cacao d'origine sud-américaine ou péruvienne.

SÉBASTIEN BOUILLET, A MAN OF TASTE

GOURMET GLOBETROTTER, SÉBASTIEN BOUILLET HAS EARNED AN INTERNATIONAL REPUTATION FOR HIS CANDIED CREATIONS. FOR THE LYONNAIS PASTRY CHEF, SUBLIMATION GOES HAND IN HAND WITH INNOVATION. LET'S EXPLORE.

A true "gone" (a term used affectionately to describe natives of Lyon), that's how Sébastien Bouillet likes to define himself. Born in 1976, a few months before the opening of the family shop, the future enfant terrible of Lyonnais pastry grew up on the plateau of the Croix Rousse district, high up above the city of Lyon. His source of inspiration would stem from wafts of cocoa which emanated from his father Henri's ovens. *"As a child, I helped my parents in the kitchen, at the cash register, or in production. They're the ones who instilled in me a love for pastry, people and good products,"* he recalls.

Creations with enticing names

He grew up in a loving family environment until he flew the nest, surpassing his father's achievements, thanks to renowned mentors. Trained at esteemed institutions alongside





CHOKOLA...TERIE !

En 2010, Sébastien Bouillet a réalisé son rêve, ouvrir une chocolaterie à Lyon dans l'esprit de *Charlie et la chocolaterie*. Dans ce lieu atypique aux allures de loft new-yorkais, le chocolat coule sur le mur et des cloches en verre abritent de tendres guimauves. Dans la bibliothèque, des tablettes remplacent les livres et au plafond, un énorme tuyau alimente une improbable fontaine à chocolat.



CHOCOLA...TERY!

In 2010, Sébastien Bouillet achieved his dream of opening a chocolate shop in Lyon, reminiscent of *Charlie and the Chocolate Factory*. In this unique space resembling a New York loft, chocolate flows down the walls, the glass bells house soft marshmallows. In the library, chocolate bars replace books, and on the ceiling, a massive pipe feeds an improbably chocolate fountain.

Patrick Chevallot in Val d'Isère, Philippe Second in Aix-en-Provence (both French Craftsperson of the Year) and Gérard Mulot in Paris, Sébastien Bouillet would set himself apart himself from his venerable elders by resolutely playing the card of innovation. See his original creations or revisited childhood cakes with evocative names: Odéon Entremet, St Ho!, Red de Lyon, Chiffon Cake, Maca'Lyon, Croq'lait, Lyon-Tokyo tart..

Among his favourite ingredients are praline, salted butter caramel, vanilla, wild Madagascan pepper, tea, mikan (a Japanese citrus fruit) and of course chocolate, with a preference for cocoa with South American or Peruvian origins. He can often trace his delicious inspirations back to a meeting or a journey. These are pretexts that encourage him to reflect and then create - always with a focus on pleasing the taste-buds - in his vast laboratory (2000 square metres) in Miribel, near Lyon. *"I'm looking for the best possible combinations, followed by experimentation and tasting before decoration, so as to elevate the creation. It's a bit like the painter's finishing touch,"* explains Sébastien Bouillet.

Japan, a source of inspiration

An artist whose work entices regulars to his thirteen shops in Lyon, including a highly frequented establishment in the heart of Les Halles Paul Bocuse, the "belly of Lyon". But the pastry chef also has his aficionados



L'ASTUCE DE SÉBASTIEN

Saupoudrez votre crème brûlée d'une fine couche de cassonade (ou sucre roux) avant de caraméliser uniformément la surface au chalumeau. Puis, saupoudrez/ caramélisez une deuxième fois afin d'obtenir un croquant du caramel incomparable.

SÉBASTIEN'S TIP

Sprinkle your crème brûlée with a thin layer of brown sugar before uniformly caramelising the surface with a torch. The, sprinkle/caramelize a second time to achieve an incomparable caramel crunch.

À l'origine de ses savoureuses inspirations, une rencontre ou un voyage. Autant de prétextes qui l'incitent à la réflexion puis à la conception avec toujours le souci du plaisir gustatif – dans son immense atelier-laboratoire (2 000 mètres carrés) de Miribel, près de Lyon. « Je cherche les meilleures associations possibles, puis vient le temps des essais et de la dégustation avant la décoration, pour sublimer la création. Un peu comme la touche finale du peintre... », explique Sébastien Bouillet.

Le Japon, source d'inspiration

Un artiste dont les œuvres font saliver les habitués de ses treize boutiques de l'agglomération lyonnaise, dont un point de vente très fréquenté au cœur des Halles Paul Bocuse, le « ventre de Lyon ». Mais le chef pâtissier a aussi ses aficionados à l'autre bout du globe. Plus précisément, au Pays du Soleil Levant. Entamée dès 2007 dans le quartier d'affaire de Shinjuku, à Tokyo, cette « conquête de l'Est » s'est poursuivie par l'ouverture d'un autre corner dans la capitale nippone, puis à Osaka.

« Le Japon est pour moi une vraie source d'inspiration. Je regrette juste de ne pas pouvoir y aller plus souvent », sourit-il. Un esthète qui confie rapporter de ses périples orientaux des techniques, l'art de la mise en scène mais aussi de subtiles alliances conciliant « acidité, l'aigre-doux et l'amertume ». À déguster sans modération, tout comme ses focaccias au pesto qu'il vient de lancer sous les poutres apparentes du Café Bouillet, sa nouvelle adresse gourmande dédiée aux plaisirs sucrés-salés sur le boulevard de la Croix-Rousse. ■

on the other side of the globe. In the Land of the Rising Sun. Started in 2007 in the business district of Shinjuku, Tokyo, this "Eastward conquest" continued with the opening of another shop in the Japanese capital Osaka.

"Japan is a real source of inspiration for me. I just wish I could go there more often," he smiles. An aesthete who admits to bringing back techniques from his oriental journeys; the art of staging, for example, and subtle combinations that reconcile "acidity, sweet and sour, and bitterness." To be enjoyed without moderation, just like his pesto focaccias, which he recently launched under the wooden beams of Café Bouillet, his new gourmet address dedicated to sweet and savoury pleasures on the Boulevard de la Croix Rouse. ■

DANS L'ŒIL D'INSTA...



#PALACE #CHAMBRE #PANORAMA #CHÂTEAU #GASTRONOMIE...
 LES CLIENTS DU GROUPE LAVOREL HOTELS SONT NOS MEILLEURS
 AMBASSADEURS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX. ZOOM SUR QUELQUES-UNS
 DES PLUS BEAUX CLICHÉS MIS EN LIGNE SUR INSTAGRAM.

tanguy.garnierpro Testing du cruffin Manguie passion 🍌

#croissantbicolore #cruffins #cruffin #creation #courchevel
 #manguie #fruitdelapassion #croissant #boulangerie
 #breadstagram #bread_family

@tanguy.garnierpro
Testing du cruffin manguie-passion.
Testing the mango-passion cruffin.

**THROUGH THE EYES
 OF INSTAGRAM...**

#PALACE #ROOM #PANORAMA
 #CASTLE #GASTRONOMY...
 THE LAVOREL HOTELS GROUP'S
 GUESTS ARE OUR BEST
 AMBASSADORS ON SOCIAL
 NETWORKS. LET'S TAKE
 A CLOSER LOOK AT SOME
 OF THE MOST BEAUTIFUL PHOTOS
 POSTED ON INSTAGRAM.

nosassiettes Le restaurant bistrannique de l'hôtel Black Blass à Sévrier a été l'un de nos coups de cœur de cet été ! Avec une vue au premier rang sur le lac d'Annecy, il vous sera possible de profiter de votre repas tout en admirant le spectacle de la nature. Quant à la carte, elle est riche en qualité et en saveurs tout en se renouvelant assez souvent. Si vous êtes dans les environs nous vous recommandons fortement cette adresse !! 🍷🍷

5 sem

@nosassiettes
**Plaisirs gourmands sur la terrasse
 du Palace de Menthon.**
*Gourmet pleasure on the terrace
 of the Palace de Menthon.*

ofelianlinden Un rêve ❤️

Modifié · 19 sem

@ofelianlinden
Un rêve.
A dream.

callmelorine mon jardin préféré

Modifié · 18 sem


@callmelorine
Mon jardin préféré.
My favourite garden.

#ihinstants #chateaudesravatys #vineyards #beaujolais
 #saintlager #wine lovers #winestagram #redwine #whitewine
 #rosévine #ravatyswine #wineproducer #domaine

@fmarette
Bienvenue au Château des Ravatys.
Welcome to the Château des Ravatys.

@fashionbyally

#ihinstants #grandpavillonchantilly #hotelchantilly #paris #pariscity #chantillytourism #hospitality #luxury #explorefrance #familydestination #familyholidays #restaurant #foodlovers #roomservice



@ptare
*Déjeuner à la française dans ma chambre du Grand Pavillon Chantilly.
 French-style lunch in my room at the Grand Pavillon Chantilly.*

@colasstudio


#kopster #hotellifestyle #lifestylehotel #Paris #hotelparis #goodvibes #colorful #lifestyle #hospitality #gastronomy #room #roomdesign #decoration



@igarelan
*Instant de détente dans ma chambre du Kopster Colombes.
 Relaxing moment in my room in Kopster Colombes.*


bmarmillon_ Le palace de Menthon Anney

#annecy #hautsavoie #france #annecylake #lacdannecy #lacannecy #geneve #nature #hautsavoie #rhonealpes #palacedementhon #love #annecyfrance #savoie #lake #mountains #alpes #photography #annemasse #savoieumontblanc #picoftheday #e #montagne #annecymountains #palace #landscape #lac #menthon #frenchalps #annecytourisme



@bmarmillon
*Le Palace de Menthon vu du ciel.
 The Palace de Menthon from above.*

les_adresses_de_john So romantic 🍷🍷 @palace_de_menthon 665 Rte des Bains, 74290 Menthon-Saint-Bernard #annecy #menthonsaintbernard #talloires #annecylake #restaurant #food #foodies #foodie #foodblogger #foodblog #luxury #romantic #view #beautiful #restaurant #amazing #love #photo #photography #foodpic #travelblog #place #palace #bestplacestogo #lake #lakeview #paradise #foodphotography #foodstagram



@les-adresses-de-john
*Vue du lac d'Annecy depuis la verrière du Palace de Menthon.
 View of Lake Annecy from the veranda of the Palace de Menthon.*

jellymillenium c#Château de Bagnols 🍷🍷 : il y a pire comme endroit pour un repas d'entreprise 🍷


#europe #france #chateaubagnols #relaischateaux #beaujolais #pierresdorées #repasentreprise #seminaire #gastronomy



@jellymillenium
*Il y a pire comme endroit pour un repas d'entreprise (Château de Bagnols).
 Not a bad place for a business lunch (Château de Bagnols).*


doggyangel.cie Notre mascotte habillé de paillettes « Champagne » passe sa dernière journée de 2021 à déambuler dans la station de Courchevel 1850 🍷🍷 Alors on fait la star devant @le_chabichou @legrandhotelcourchevel @suitespotiniere

#snow #winter #courchevel #courchevel1850 #dog #dogsofinstagram #mountain #hotel #collierpersonnalisé #collierchien #accessoires #accessoireschien #madeinfrance #faitmain #faitmainfrance #petshop #chien #chiennfranaise #montagne #bergeraustralien #puppy #artisanatfrancais #boutiquecreateurs #creativefranaise #creative #doggyangelcie #telchientelmaire #lastday #happynewyear #luxury



@doggyangel.cie
*« Champagne » fait sa star sur la terrasse du Chabichou.
 “Champagne” striking a pose on the Chabichou terrace.*

#ihinstants #chateaubagnols #relaischateaux #beaujolais #pierresdorées #valléesdespierresdorées #castle #fivestarsproperty #luxuryhotel #hotellyon #tourismfrance #explorefrance #gastronomy #foodlovers



@ebelmonte
*Déjeuner sur la terrasse de la suite Lady.
 Lunch on the terrace of the Lady Hamlin suite.*

LAURENCE JENKELL, DES ŒUVRES À CROQUER...



LAURENCE JENKELL, ALIAS JENK, EST DEVENUE L'UNE DES ARTISTES EN VOGUE DU POP-ART GRÂCE À SES « WRAPPING BONBON ». DE COURCHEVEL À SINGAPOUR, DES SCULPTURES EN PLEXIGLAS, ALUMINIUM OU POLYESTER CONNUES DANS LE MONDE ENTIER.

PAR PASCAL AUCLAIR

Le temps d'un hiver, son immense papillote d'un blanc nacré s'est dressée, fièrement, sur la terrasse enneigée du Chabichou, le prestigieux hôtel de Courchevel. Une autre, d'une taille plus modeste, ornait la salle du restaurant étoilé, couvée du regard par le chef Stéphane Buron. Laurence Jenkell, alias Jenk, s'est forgée une réputation internationale grâce à ses à ses sculptures « Wrapping Bonbon », comme la friandise en polyester exposée dans le palace de la station savoyarde. Artiste autodidacte, Laurence Jenkell s'est découverte un goût pour la sculpture en tombant enceinte de son premier enfant. « Au début des années 2000, j'ai ressenti un besoin de créer. Je me cherchais un style. Et, ce qui n'était au début qu'un hobby, s'est vite transformé en passion », confie-t-elle.

Une inspiration née de torsions

Dans un premier temps, l'artiste en herbe cherche à « emprisonner » de vrais bonbons dans une toile en résine acrylique recouverte d'un capot en plexiglas. Un procédé artisanal mal maîtrisé. Jusqu'à trouver l'inspiration. Un peu par hasard. « Un jour, j'ai mis un morceau de plexiglas dans le four. Chauffée, la matière devenait malléable. Un coup à droite. Un coup à gauche. Soudain, en deux torsions, la plaque prenait la forme d'un bonbon ».



LAURENCE JENKELL, WORKS OF ART WITH A SWEET TOOTH

LAURENCE JENKELL, ALSO KNOWN AS JENK, HAS BECOME ONE OF THE MOST POPULAR POP ART ARTISTS THANKS TO HER WRAPPING BONBONS. FROM COURCHEVEL TO SINGAPORE, HER SCULPTURES MADE OF PLEXIGLASS, ALUMINIUM OR POLYESTER EXPERIENCE INTERNATIONAL ACCLAIM.

For an entire winter season, her immense pearly-white sweet wrapper proudly stood on the snowy terrace of the prestigious Chabichou hotel in Courchevel. Another smaller sculpture adorned the dining room of the Michelin-starred restaurant, watched over by chef Stéphane Buron. Laurence Jenkell, aka Jenk, has gained international recognition for her famous Bonbons, such as the polyester sweet displayed in the Savoyard resort's château. Self-taught, Laurence Jenkell discovered her passion for sculpture when she became pregnant with her first child. "In the early 2000s, I felt the need to create. I was searching for a style. And what started as a hobby, quickly turned into a passion," she says.

Inspiration sparked from twists

Initially, the budding artist attempted to "imprison" real sweets in a canvas of acrylic resin covered with a plexiglass cap.



Laurence Jenkell dans sa « bonbonnière ».
Laurence Jenkell in his "candy box".



Au fil des mois, Laurence Jenkell a peaufiné son tour de main, dompté la matière pour devenir une experte en « wrapping », tout en déclinant son art en différents matériaux (plexiglas, polyester, marbre, bronze, verre de Murano, bois, aluminium), de multiples couleurs et diverses formes. « *On a l'impression de toutes les connaître mais chaque œuvre est unique, identifiable, avec la délivrance d'un certificat d'authenticité* », précise-t-elle.

Jusqu'à cinq mètres de haut

Côtés sur les marchés internationaux⁽¹⁾, les Wrapping Bonbon font désormais saliver les amateurs d'art contemporain dans le monde entier. Les plus volumineux, à l'instar de ceux installés à Bakou (Azerbaïdjan), Abu Dhabi ou au W Hotel de Singapour, valent plus de 500 000 euros. Mais il est possible de s'offrir l'une de ces savoureuses papillotes monochromes pour 2 500 euros, voire moins si vous participez à l'un des ateliers « Make your Own Bonbon » lancés en 2002 à Monaco. Durant trois heures, l'artiste Pop-Art y partage ses secrets de fabrication. Les artistes en herbe repartent avec leur propre création en plexiglas de 10 cm de haut. Youpi !

Toujours en quête de nouvelles inspirations, Laurence Jenkell a également développé de nouvelles collections de Wrapping (Robots, ADN, Twist...). Jamais rassasiée, l'Azuréenne d'adoption cherche désormais à dénoncer certains sujets de société (femmes battues, préservation de l'environnement, gestion des déchets, cause animale...) à travers son art. Unique. ■

⁽¹⁾ Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres, Laurence Jenkell est classée n°430 dans le top 1000 des artistes contemporains internationaux (2000 – 2020) les plus vendus aux enchères ces vingt dernières années.

There was craftsmanship in the process, but it was not well-mastered. That's until she found inspiration, somewhat by chance. *"One day, I put a piece of plexiglass in the oven. When heated, the material became malleable. A twist to the right, a twist to the left. Suddenly, with two twists, the panel took the shape of a sweet."* Over the following months, Laurence Jenkell honed her skills, taming the material and thus becoming an expert in "wrapping". She also diversified her art by experimenting with different materials (plexiglass, polyester, marble, bronze, Murano glass, wood, aluminium), as well as multiple colours and shapes. *"You might feel when you know one, you know them all, but each artwork is unique, identifiable and each comes with a certificate of authenticity,"* she explains.

Up to five metres tall

Internationally acclaimed⁽¹⁾, the Wrapping Bonbons now tantalise contemporary art enthusiasts worldwide. The largest ones, such as those installed in Baku (Azerbaijan), Abu Dhabi or the W Hotel in Singapore, fetch over 500,000 euros. However, it is possible to own one of these delectable monochrome wrappers for 2500 euros, or even less, if you take part in the one of the "Make your Own Bonbon" workshops launched in 2002 in Monaco. For three hours, the Pop Art artist shares her manufacturing secrets, and aspiring artists leave with their own 10 cm tall plexiglass creation. Hooray! Forever in search of new inspiration, Laurence Jenkell has also developed new Wrapping collections (Robots, DNA, Twist...). Restless and curious, the artist adopted by the Côte-d'Azur is now seeking to denounce certain societal issues through her art (domestic abuse, environmental protection, waste management, animal welfare). Truly unique. ■

⁽¹⁾ Knight of the Order of Arts and Letters, Laurence Jenkell is ranked n°430 in the top 1000 internationally best-selling contemporary artists of the past twenty years (2000 – 2020).

*Le bonbon géant signé Jenk, à l'entrée du Chabichou à Courchevel.
The giant candy signed Jenk, at the entrance to Chabichou in Courchevel.*



ÉMILIE ROZ :

« JE CHERCHE UN DESIGN D'ÉMOTIONS ET DE SENSATIONS »



DERRIÈRE LES DÉCORS DU CHABICHOU ET DU PALACE DE MENTHON, UNE AIXOISE VOLONTAIRE ET OPTIMISTE : L'ARCHITECTE D'INTÉRIEUR ÉMILIE ROZ. INTERVIEW.

PAR ESTELLE COPPENS

Pourquoi cette spécialisation pour les grands hôtels ?

Après mon diplôme, j'intègre le pôle d'architecture d'intérieur d'une grande agence d'architecture d'Annecy. Je suis aux premières loges pour explorer la fabrique des bâtiments dans leur globalité, discuter avec tous les corps de métier, y compris techniques, et découvrir des choses qui ne s'apprennent pas forcément à l'école. L'agence planche alors sur la présentation d'un concours : un projet hôtelier de 150 chambres. Le contrat est décroché. Depuis, je n'ai cessé d'imaginer des intérieurs pour des hôtels : Les Suites de la Potinière, Le Chabichou, Le Palace de Menthon, entre autres. J'adore.

Qu'est-ce qui guide votre travail ?

J'aime l'idée de créer des univers où le raffinement s'allie à une vision bonbon. Ce que je recherche, c'est un design de sensations, d'émotions. Il faut qu'un lieu saisisse quand on le découvre, quand on l'expérimente. Cette approche a plu à Jean-Claude Lavorel, qui m'a choisie pour la mise en décors de ses établissements hôteliers.

"I'M LOOKING FOR A DESIGN WHICH EXUDES EMOTIONS AND SENSATIONS"

BEHIND THE SCENES AT LE CHABICHOU AND LE PALACE DE MENTHON, RESIDES A DETERMINED AND OPTIMISTIC AIX-EN-PROVENCE-BASED INTERIOR ARCHITECT, ÉMILIE ROZ. HERE IS HER INTERVIEW.

What brought you to specialise in luxury hotels?

After graduating, I joined the interior architecture department of a prominent architectural firm in Annecy. This allowed me to explore all the stages of building construction, to engage with all the different trades, draw from the technical aspects and learn things that aren't necessarily taught in school. The firm was working on a competition for a 150-room hotel project and they won the contract. Since then, I haven't stopped designing interiors for hotels, including Les Suites de la Potinière, Le Chabichou and Le Palace de Menthon, among others. I love it.

What guides your work?

I love the idea of creating spaces where the refined merges with a sweet-shop vision.







*Ambiance à la Gatsby et aux années folles au Palace de Menthon.
Gatsby and Roaring Twenties atmosphere at Le Palace de Menthon.*



Vous vous êtes récemment penchée sur Le Palace de Menthon. Quelles furent vos inspirations ?

Le site, sur les rives du lac d'Annecy, est grandiose, tout comme l'architecture historique de ce lieu. Il s'agissait avant tout de retrouver la partition des bâtisseurs, ensevelie sous un mélange des genres malheureux. Le restaurant gastronomique a ainsi récupéré sa vue sur les flots. Les moulures, les parquets d'origine respirent à nouveau à l'air libre. Puis j'ai imaginé une ambiance à la Gatsby, hommage aux années folles.



Émilie Roz.

What I'm looking for is a design that oozes emotions and sensations. A place should reel you in when you step inside it, when you experience it. This approach appealed to Jean-Claude Lavorel who chose me to decorate his hotel establishments.

You recently worked on Le Palace de Menthon. What were your inspirations?

The site, located on the shores of Lake Annecy, is truly magnificent, as is the historical architecture of the building itself. The main objective was to rediscover the original design, buried under unfortunate stratas of styles. The gourmet restaurant has its lake view once more. The original moldings and parquet floors can now see the light of day. A Great Gatsby-inspired atmosphere has been kindled, paying tribute to the roaring 20s.



eròz

INTÉRIEURS HAUTE COUTURE



*Ambiance
de charme
au Chabichou,
à Courchevel.*

*Charming
atmosphere
at Le Chabichou,
in Courchevel.*

Quels étaient les défis pour Le Chabichou, à Courchevel ?

Le Chabichou est une institution grand luxe, connue dans le monde entier. Ce petit joyau d'altitude avait besoin d'être rafraîchi, tout en conservant l'esprit des lieux qui plaît tant aux fidèles. La veste en tartan de Jean-Claude Lavoire le jour de la visite du Chabichou m'a inspirée ! Et c'est cet imprimé graphique, décliné en papiers-peints et moquettes, qui a servi de fil conducteur pour recomposer, en douceur, par touches, les différents espaces de l'hôtel 5 étoiles. ■

Le Chabichou - hôtel 5* Grand Luxe et restaurant 2 étoiles :
90 rue des Chenus, 73 120, Courchevel.

Tél. : 04 79 08 00 55. chabichou-courchevel.com

Le Palace de Menthon

665 route des bains, Menthon 742 90, Menthon-Saint-Bernard.

Tél. : 04 50 64 83 00. palacedementhon.com

What were the challenges for Le Chabichou in Courchevel?

Le Chabichou is a world-renowned luxury institution. This mountain gem needed a revamp, while preserving the spirit its loyal customers adore. I was very much inspired by Jean-Claude Lavoire's tartan jacket on the day of the Chabichou visit! This motif, used for wallpapers and carpet, served as a guiding theme to gently and subtly reconfigure the different spaces of the 5-star hotel. ■

Le Chabichou

5* Luxury Hotel and 2-Star Restaurant,
90 rue des Chenus, 73120 Courchevel
chabichou-courchevel.com

Phone: +33 (0)479 080 055

Le Palace de Menthon

665 route des bains,
74290 Menthon-Saint-Bernard
palacedementhon.com

Phone: +33 (0)450 648 300



Une expérience inédite au rythme du Rhône et de la Saône
Découvrez Lyon sous un nouvel angle à bord de l'un de nos 6 bateaux

PROMENADE - RESTAURANT - ÉVÈNEMENT



Réservez votre expérience !

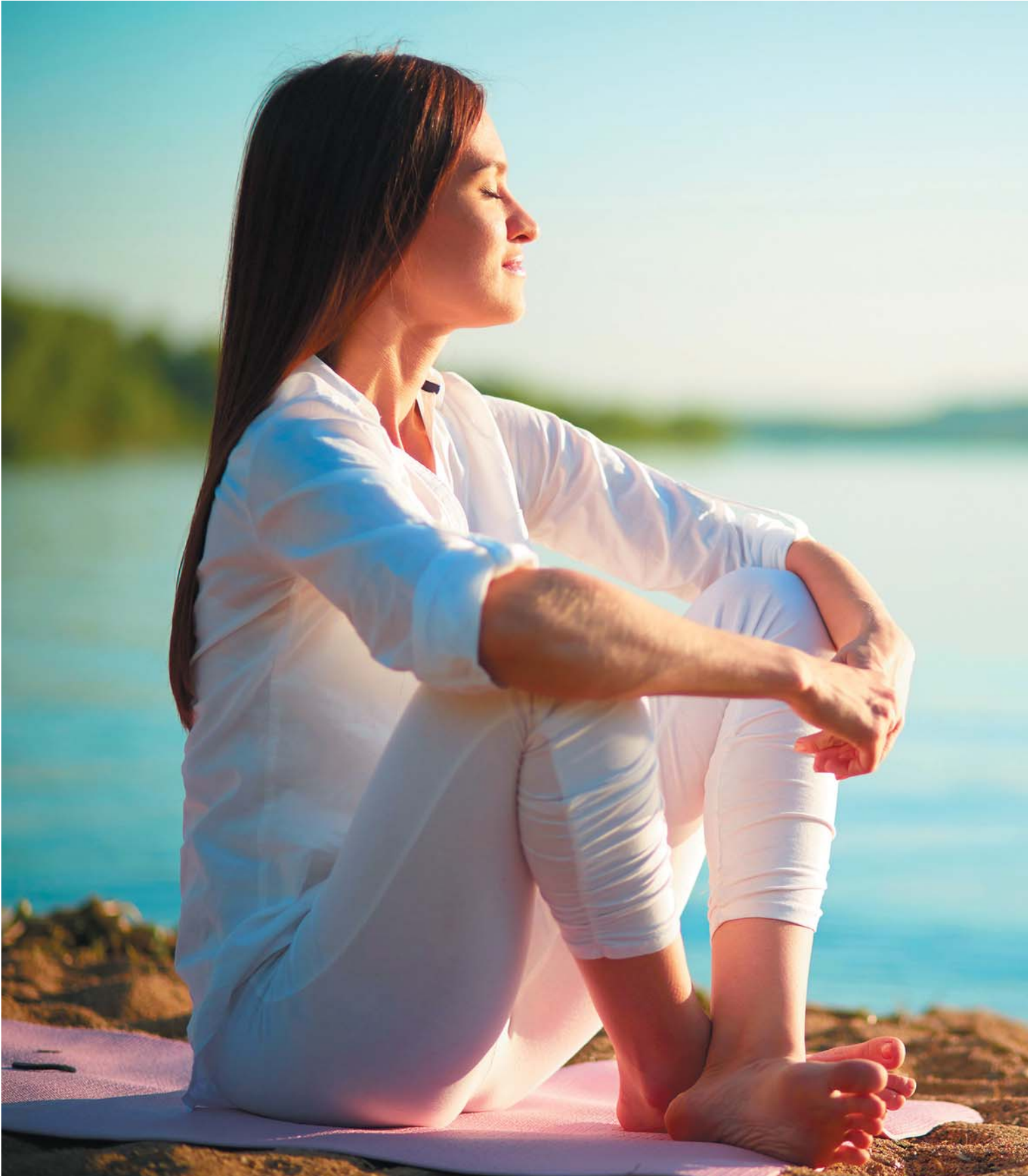
13 Bis Quai Rambaud, 69002 Lyon

T. +33 (0)4 78 42 96 81

contact@lesbateauxlyonnais.com

LESBATEAUXLYONNAIS.COM

La méditation, comme une porte ouverte vers une vraie déconnexion...
Meditation, like an open door to true disconnection...



MÉDITATION : ET SI ON DÉCONNECTAIT, VRAIMENT ?



DANS LA QUÊTE DE BIEN-ÊTRE, LA MÉDITATION EST L'UNE DES THÉRAPIES LES PLUS EFFICACES POUR CONDUIRE À LA RELAXATION COMPLÈTE. RESPIREZ, MÉDITEZ, DÉCONNECTEZ !

PAR ANTOINE AULAGNON

Reposer son esprit, pour mieux le révéler. La méditation de pleine conscience est une pratique mentale qui favorise une relaxation au plus profond de soi-même. Le meilleur outil, en somme, pour lutter contre le stress. Une étude américaine affirme même qu'une séance de méditation serait plus efficace qu'une semaine de congés !

Cette thérapie douce consiste à se rapprocher de notre vraie nature, apaiser nos émotions et faire le tri dans nos pensées potentiellement toxiques. « *La méditation est une façon de se poser pour y voir plus clair sur ce qui ne va pas en nous et sur nos ressources pour nous en sortir* », résume le Dr Bernard Isnard, psychothérapeute et professeur de relaxologie à Meyzieu (Rhône). Avec à la clé d'infinis bienfaits : « *La méditation vous apprend d'abord à gérer le stress, à détendre vos muscles et votre corps. Elle apporte un bien-être physique et émotionnel, en vous faisant sentir de plus en plus libre et en supprimant les pensées négatives* ».

Alors, conquis ? Il ne vous reste plus qu'à sauter le pas et à mettre en pratique ces précieux conseils, dans un cadre et une atmosphère judicieusement choisis. Cela tombe bien, tous nos établissements sont conçus pour vous offrir une bulle de déconnexion et de relaxation. À méditer...

MEDITATION: WHAT IF WE TRULY SWITCHED OFF?

IN THE PURSUIT OF WELL-BEING, MEDITATION IS ONE OF THE MOST EFFECTIVE THERAPIES FOR ACHIEVING COMPLETE RELAXATION. BREATHE, MEDITATE, DISCONNECT!

Rest your mind so it reveals itself to you. Mindfulness meditation is a mental practice that promotes deep relaxation within oneself. It's the ultimate tool for combating stress. An American study even claims that a meditation session is more effective than a one-week holiday! This gentle therapy involves getting closer to our true nature, soothing our emotions and sifting through possibly toxic thoughts. "Meditation is a way to pause and gain clarity on what's not right within us and find the resources inside to overcome it," summarises Dr. Bernard Isnard, psychotherapist and relaxation professor in Meyzieu (Rhône). The result is countless benefits: "Meditation first teaches you to manage stress, to relax your muscles and your body. It brings physical and emotional well-being, making you feel more and more free, while eliminating negative thoughts." So, are you convinced? All that's left to do is take the plunge and put these valuable tips into practice in a carefully chosen setting and atmosphere. Fortunately, all our establishments are designed to offer you a haven of disconnection and relaxation. Meditate on that...



À TESTER

LA MÉDITATION EN RÉALITÉ VIRTUELLE

Quand une technique ancestrale rejoint les technologies high-tech...

Développée par la Marseillaise Julia Aguilar, diplômée de l'Institut Vatel (Lyon), la meditative experience est un soin multisensoriel combinant olfactothérapie et réalité virtuelle proposé dans plusieurs de nos établissements, en spa, chambre, cabine ou salle de relaxation.

Le principe ? Profiter d'un environnement calme pour vivre une déconnexion aussi profonde que rapide.

Durant la séance (15 ou 30 minutes) supervisée par une praticienne formée, vous explorez l'un des quatre mondes virtuels (sous l'eau, temple secret, jungle ou altitude), au gré d'un parcours immersif ponctué d'exercices (respiration, méditation/sophrologie, coaching/neurosciences). Un chemin court et relaxant vers le bien-être absolu...

Où tester le soin Meditative experience :

Au Chabichou, Suites de la Potinière, Château de Bagnols, Grand Pavillon Chantilly. Le soin altitude a été spécialement conçu pour le Chabichou.
(me-meditative-experience.com)

Julia Aguilar.



Muni du casque de réalité virtuelle, vous progressez dans un univers à la sérénité rehaussée par la dimension olfactive du soin.

Equipped with the virtual reality headset, step into a world of serenity, enhanced by the olfactory dimension of the treatment.

TO TEST

MEDITATION IN VIRTUAL REALITY

When an ancient technique meets high-tech... Developed by Marseille-born Julia Aguilar, a graduate of the Vatel Institute in Lyon, this meditative experience is a multisensory treatment that combines aromatherapy and virtual reality. It is offered in several of our establishments; in the spa, rooms, cabins or relaxation areas. The idea? To enjoy a peaceful environment and experience a deep and quick disconnection. During the session (15 or 30 minutes), supervised by a trained practitioner, you'll explore one of the four virtual worlds (underwater, secret temple, jungle or high altitude) through an immersive journey punctuated by exercises (breathing, meditation/sophrology, coaching/neuroscience). A short and relaxing path to complete well-being...

Where to experience the Meditative Experience treatment:

Chabichou, Suites de la Potinière, Château de Bagnols, Grand Pavillon Chantilly. The altitude treatment has been specially designed for Chabichou itself.
(me-meditative-experience.com).



Le Chabichou

HÔTEL & SPA

Profitez de votre séjour pour vivre une échappée sensorielle dans notre Spa de 1 100m².

Bassin hydrodynamique, hammam, bain polaire, fontaine de glace, canal de marche, douche sensorielle, grotte saline, espace fitness et cabines de soins Sothys.

90 Route des Chenus, Courchevel 1850 - 73120 Saint-Bon-Tarentaise
T. +33 (0)4 79 08 00 55 - info@lechabichou.com - CHABICHOU-COURCHEVEL.COM



QUAND LES ROBES DE MARIÉE SE SUIVENT MAIS NE SE RESSEMBLENT PAS



SPÉCIALITÉ : CRÉATEUR DE ROBES DE MARIÉE. NOM : NICOLAS FAFIOTTE.
RETOUR SUR LES TEMPS FORTS DE LA CARRIÈRE DU COUTURIER LYONNAIS
DEVENU STAR.

PAR ESTELLE COPPENS



Combien de stylistes peuvent-ils s'enorgueillir d'avoir créé plus de 2 500 robes de mariée uniques ? C'est le cas de Nicolas Fafiotte qui incarne cette réalité depuis ses débuts il y a deux décennies. Formé auprès des maîtres tels qu'Emmanuel Ungaro et Max Chaoul, ce couturier s'est érigé en virtuose des robes de mariée et robes du soir sur-mesure. Chaque création est un travail d'orfèvre, méticuleusement dessinée avec une maîtrise parfaite des matières nobles.

Nichée au cœur de la presqu'île lyonnaise, sa maison de couture, où chaque pièce est confectionnée avec soin, dévoile cinq collections exceptionnelles pour le jour J.

À l'évidence, Nicolas Fafiotte maîtrise le registre classique, auquel il apporte une dimension contemporaine grâce à son sens de l'épure et du graphisme. Silhouettes graciles, vaporeuses, bohèmes,



WHEN WEDDING DRESSES ARE UNIQUE SIBLINGS

SPECIALITY: WEDDING DRESS DESIGNER.
NAME: NICOLAS FAFIOTTE. A LOOK BACK
AT THE HIGHLIGHTS OF THE STAR-STUDED
LYONNAIS DRESSMAKER.

How many fashion designers can boast having created over 2500 unique wedding dresses? Such is the case of Nicolas Fafiotte since his beginnings some 20 years ago. Having learned and honed his craft under the close tutelage of Emmanuel Ungaro and Max Chaoul, this dressmaker has blossomed into a virtuoso of wedding dresses and tailor-made evening gowns. Each creation is a work of art, meticulously designed with perfect mastery of noble materials. Nestled in the heart of the Lyon peninsula, its fashion house, where each piece is carefully crafted, unveils five exceptional creations for the Big Day. It seems that Nicolas Fafiotte not only masters the classic style, but also adds a twist of contemporary through his sense of graphics and sleek minimalism. What you get are graceful silhouettes, ethereal, bohemian, princess, rock, etc.





*Dans le décor médiéval du Château de Bagnols.
In the medieval setting of the Château de Bagnols.*

de princesse, rock, etc. Ce que l'on sait moins, c'est que cet esprit libre n'hésite pas à jouer avec les codes et qu'il « *adore les demandes particulières* ».

Il a ainsi déjà conçu une surjupe brodée diaphane, surmontée d'un bustier se convertissant en maillot de bain pour une cérémonie de plage, une combinaison en cuir pour des noces de motards et même, une parure fluo pour la promise d'un distributeur de... Stabilo !

Quel que soit le type de mariage, Nicolas Fafiotte pose des questions, s'intéresse, écoute avant toute chose, pour mieux cerner les attentes et conseiller. Quant aux pièces extravagantes, l'intéressé estime qu'à l'instar de ses créations destinées au podium du Live show d'Etam ou de l'émission The Voice, « *elles dopent sa créativité* ».

S'il te plaît, dessine-moi une robe

Son destin professionnel est lié à celui des Miss France. Fin 2001, Sylvie Tellier le contacte peu avant le gala. Elle n'a pas de robe pour se présenter à l'élection. En trois jours, l'affaire est réglée. On connaît la suite, l'étudiante en droit triomphe. Un an plus tard, au moment de rendre son titre, Sylvie Tellier cite le nom de l'auteur de l'étincelante tenue qu'elle porte ce soir-là. Le lendemain, le téléphone de Nicolas Fafiotte ne sait plus où



*Sur les marches de l'escalier du Grand Hôtel-Dieu, à Lyon.
On the steps of the staircase of the Grand Hôtel Dieu, in Lyon.*



What is less known is that this free spirit is not afraid to tinkle with conventions and "*loves special requests*." He has already designed an embroidered translucent overskirt, topped with a bodice that converts into a swimsuit for a beach ceremony, a leather jumpsuit for biker weddings and even a neon outfit which promises to distribute... highlighters!

Whatever the wedding, Nicolas Fafiotte is there to ask questions, show an interest. He listens first and foremost to better understand expectations and give the right advice. As for the extravagant pieces, he believes that, like his creations for the Etam Live Show or The Voice, "*they boost creativity*."

Please, draw me a dress

His professional destiny is intertwined with that of Miss France. In late 2001, Sylvie Tellier contacted him just before the gala; she had no dress to compete with in the pageant. Within three days,





LE PALACE DE MENTHON



Face au lac d'Annecy, un mariage romantique et une vue panoramique sur les eaux turquoises
665 Route des Bains 74290 Menthon-Saint-Bernard - T.+33 (0)4 50 64 83 85 - palacedementhon.com



LE GRAND PAVILLON CHANTILLY

Au cœur de la forêt de Chantilly, un mariage authentique dans un cadre paisible et hors du temps
4 Route de Senlis 60500 Vineuil-Saint-Firmin - T.+33 (0)3 65 36 12 00 - legrandpavillonchantilly.com



“ JE SUIS ATTACHÉ À FAIRE RECONNAÎTRE LE SAVOIR-FAIRE TEXTILE RHÔNALPIN, LARGEMENT MÉCONNU.

I KEEN TO PROMOTING LESS-KNOWN TEXTILE CRAFTSMANSHIP IN THE RHÔNE-ALPES REGION. ”

donner de la tête. C'est le début d'une longue collaboration avec Miss France et d'un tandem qui dure toujours avec Sylvie Tellier.

À l'aube de ses 50 ans, Nicolas Fafiotte demeure en recherche constante, de projets, de formes et de matières. Mais il aspire au bien-être, et à celui de chacun. «*Je sais d'où viennent mes tissus, qui réalise mes broderies*». Comprendre que l'échelon artisanal est et restera le sien. Le Lyonnais est également attaché à «*faire reconnaître le savoir-faire textile rhônalpin, largement méconnu*», lui qui déclare aimer travailler dans sa région, comme le montrent ses collaborations avec le joaillier Beaumont & Finet ou avec la confrérie du pâté-croûte au-delà de celle avec Pronuptia. Libre un jour, libre toujours. ■

Nicolas Fafiotte
Atelier-boutique : 8 rue du Plat, Lyon 2^e. Tél. : 04 72 41 84 79.
nicolasfafiotte.com

the matter was resolved. The rest is history; the law student triumphed. A year later, when it was time to relinquish her title, Sylvie Tellier mentioned the name of the designer behind the outfit she was wearing that evening. The next day, Nicolas Fafiotte's phone was ringing off the hook. This marked the beginning of a long collaboration with Miss France and a partnership with Sylvie Tellier that continues to this day.

As he edges towards 50, Nicolas Fafiotte remains in constant search of projects, shapes and materials. He also aspires to well-being, both for himself and for others. "I know where my fabrics come from, who creates my embroideries." He understands that the domain of craftsmanship is and will remain his. The Lyon native is also committed to "promoting less-known textile craftsmanship in the Rhône-Alpes region," and he declares his love for working in this region, as evidenced by his collaborations with the jeweller Beaumont & Finet and the pâté-croûte brotherhood, in addition to Pronuptia. Once you get a taste of freedom, there's no going back. ■

Nicolas Fafiotte
Atelier-boutique: 8 rue du Plat, Lyon 2.
Phone: +33 (0)472 418 479.
nicolasfafiotte.com



CHÂTEAU DE BAGNOLS
HÔTEL & SPA



Au cœur du Beaujolais, un mariage à travers l'histoire et l'art de vivre à la française
Le Bourg 69620 Bagnols - T.+33 (0)4 74 71 40 00 - chateaubagnols.com



CHÂTEAU DES RAVATYS



Au milieu des vignes, un mariage raffiné et privilégié entretenant l'esprit des grandes maisons de vins
37 Route des Ravatys - T.+33 (0)4 74 66 80 35 - chateaudesravatys.com

SOINS DU VISAGE :

LES RÈGLES D'OR DE VOTRE ROUTINE MATINALE



GARDER UNE PEAU BELLE ET SAINNE IMPOSE QUELQUES GESTES SIMPLES DÈS LE SAUT DU LIT. PARCE QU'IL Y A TOUJOURS DES ÉTAPES QUE L'ON RISQUE D'OUBLIER, JULIE VANTARD, SPA MANAGER AU CHÂTEAU DE BAGNOLS ET AU CHABICHOU, DÉLIVRE LES CLÉS INDISPENSABLES DES SOINS À EFFECTUER CHAQUE MATIN POUR PRÉPARER SON VISAGE AUX AGRESSIONS DE LA JOURNÉE.

PAR P.F.



NOTRE EXPERTE

Spécialiste en soins esthétiques, Julie Vantard délivre son délicat savoir-faire dans les établissements du Groupe L'Oréal depuis cinq ans. Elle est aujourd'hui spa manager du Château de Bagnols, l'été, et du Chabichou & Les Suites de la Potinière à Courchevel, en saison hivernale.

OUR EXPERT

A specialist in aesthetic care, Julie Vantard has been sharing her delicate expertise in L'Oréal Group establishments for five years. She is currently the spa manager at Château de Bagnols in the summer and at Le Chabichou & Les Suites de la Potinière in Courchevel during the winter season.

1 UN NETTOYAGE EN DOUCEUR

Vous avez beau vous être démaquillée avec soin avant de vous coucher, votre routine beauté doit toujours commencer par un nettoyage léger mais efficace. Pour cela, utilisez une lotion tonique ou un nettoyant moussant, qui vont vous réveiller, éliminer les résidus nocturnes et stimuler vos cellules.

LE CONSEIL EN + : « Le nettoyage de votre peau doit être plus léger le matin que le soir, pour ne pas lui enlever sa barrière de protection naturelle dont il a besoin tout au long de la journée. »



FACIAL CARE:

THE GOLDEN RULES OF YOUR MORNING ROUTINE

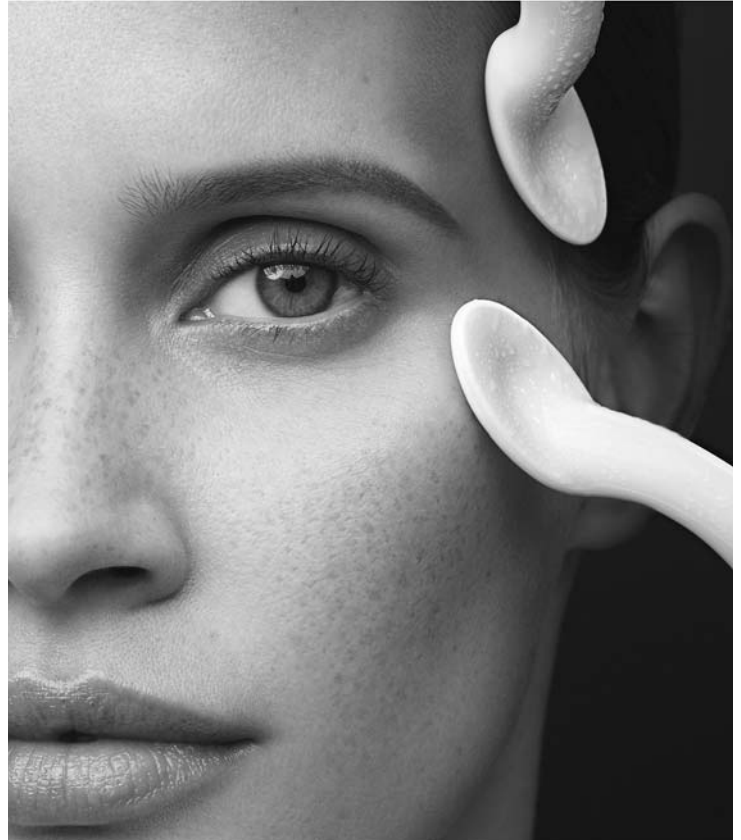
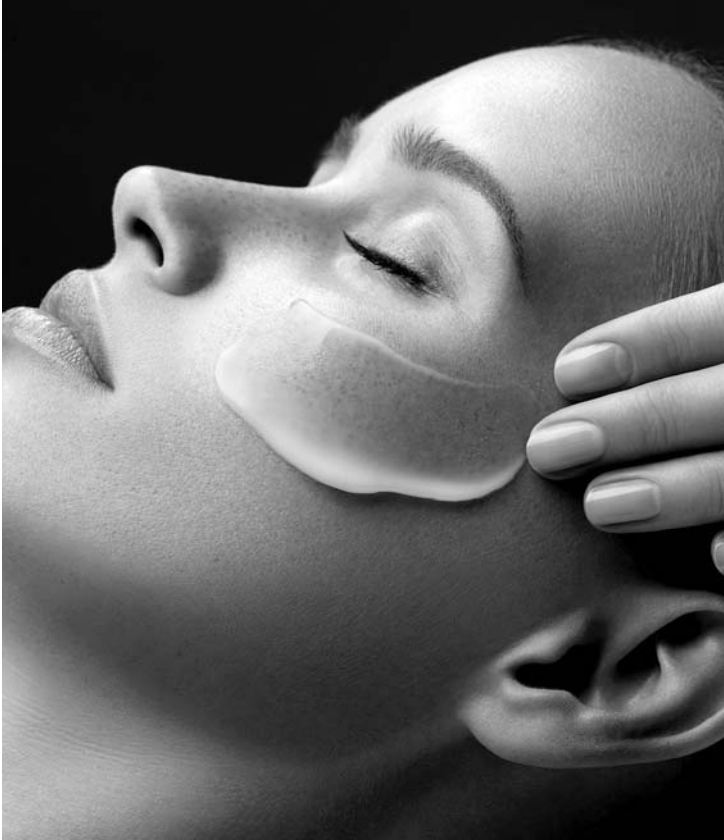
MAINTAINING BEAUTIFUL AND HEALTHY SKIN REQUIRES A FEW SIMPLE STEPS AS SOON AS YOU WAKE UP. AS THERE ARE ALWAYS STAGES WE MIGHT FORGET, JULIE VANTARD, SPA MANAGER AT CHÂTEAU DE BAGNOLS AND LE CHABICHOU, SHARES THE ESSENTIAL KEYS TO A MORNING SKINCARE ROUTINE TO GET YOU READY FOR THE DAY'S CHALLENGES.

1 GENTLE CLEANSING

Even if you've carefully removed your makeup before going to bed, your beauty routine should always start with gentle, yet effective, cleansing. Use a toner or foaming cleanser to wake your skin up, eliminate any night-time residues and stimulate your cells.

EXTRA TIP: "Morning cleansing should be gentler than in the evening so as to avoid stripping your skin of its natural protective barrier, which is needed throughout the day."





(VISELS MANNEQUINS SOTHYS RETOUCHÉS)



2 SÉRUM ET CRÈME, DUO GAGNANT

En fonction de votre peau et de votre âge, choisissez un sérum et une crème qui vous conviennent. Lissant, hydratant, raffermissant, anti-taches... Le plus important ? Bien associer les deux produits ! Le sérum va libérer des actifs agissant en profondeur dans l'épiderme pour des effets ciblés. La crème, elle, jouera pleinement son rôle protecteur contre les agressions du quotidien, entre pollution, UV et autres variations de température.

LE CONSEIL EN + : « Ajoutez un soin contour des yeux, dont la peau est un peu plus fragile. Il atténuera cernes, poches et rides et activera la microcirculation. »

3 GARE AUX UV

Même lorsqu'on ne le voit pas, le soleil reste l'ennemi numéro 1 de votre peau. N'oubliez pas votre protection solaire, en l'adaptant à l'ensoleillement et bien sûr à la sensibilité de votre épiderme. Utilisez une crème anti-UV à indice plus ou moins élevé, le fameux SPF, ou facteur de protection solaire (Sun Protection Factor).

LE CONSEIL EN + : « Pour être certaine de ne pas oublier, vous pouvez choisir une crème de jour contenant déjà une protection solaire. »



2 SERUM AND CREAM, A WINNING DUO

Depending on your skin type and age, choose a serum and a cream that suits you. Whether it's for smoothing, hydrating, firming, or targeting blemishes, the most important thing is to pair the two products effectively. The serum will release active ingredients that work deep within the epidermis for targeted effects. The cream, on the other hand, will fulfil its role in protecting against everyday aggressors, including pollution, UV rays and temperature fluctuations.

EXTRA TIP: "Add an eye contour treatment, as the skin around the eyes is more delicate. It will reduce dark circles, puffiness and wrinkles while enhancing microcirculation."

3 BEWARE OF UV RAYS

Even when you can't see it, the sun remains the number one enemy of your skin. Don't forget sun protection, adapting it to the level of the sunlight and, of course, your skin's sensitivity. Use sunscreen with higher factor (SPF).

EXTRA TIP: "To be certain you don't forget, you can choose a day cream that already contains sun protection."

ITALIAN
ZUCCA
CUISINE

BISTRONOMIE ITALIENNE
*Brunch tous les dimanches
avec kids club !*

70 Quai Charles de Gaulle, 69006 Lyon
Parking disponible sur place
restaurant@marriottlyon.com
T. +33 (0)4 78 17 51 00
ZUCCA.FR



4 GOMMAGE ET MASQUE, UNE FOIS PAR SEMAINE

Au moins une fois par semaine, ajoutez un combo gommage et masque à votre routine quotidienne. Ce réflexe hebdomadaire vous permettra de traiter un point ciblé et de nettoyer en profondeur l'accumulation d'impuretés (pollution, peaux mortes, maquillage...), facilitant ainsi l'action de votre crème de jour.

LE CONSEIL EN + : « Dans nos maisons, nos expertes beauté sont diplômées en soin corps et visage et cosmétiques, pour vous conseiller et faire de votre routine beauté un véritable moment de douceur. »

4 EXFOLIATE AND MASK, ONCE A WEEK

At least once a week, add an exfoliation, followed by a mask, to your daily routine. This weekly habit will allow you to target specific issues and deeply cleanse the buildup of impurities such as pollution, dead skin cells, make-up, facilitating the action of your day-cream.

EXTRA TIP: "In our establishments, our beauty experts are qualified in body, facial care and cosmetics to advise you and turn your beauty routine into a truly soothing experience."

ET LE MAQUILLAGE, ALORS ?

« Côté maquillage, on commencera toujours par le teint avec des textures légères et faciles d'application, contenant un SPF. Votre fond de teint peut tout à fait avoir également des actifs anti-âge ou anti-taches.

Nous travaillerons ensuite les yeux avec un fard à paupière naturel et un mascara.

Nous terminerons avec un rouge à lèvres que je conseille à utiliser avec un crayon à lèvres pour une meilleure tenue.

Attention à ne pas surcharger son maquillage jour, privilégiez lèvres ou yeux ».



AND WHAT ABOUT MAKE-UP?

"When it comes to make-up, always start with the complexion, using light and easy-to-apply textures containing SPF. Your foundation can also have anti-ageing or anti-spot ingredients. Next, work on the eyes with a natural eyeshadow and mascara. Finish with a lipstick, which I recommend using with a lip pencil for better staying power. Be careful not to overload your day-time make-up, focusing on either the lips or the eyes."



SOTHYS

PARIS



Les différences Sothys.

01. L'excellence d'une maison familiale historique.
02. La création d'actifs naturels par les Jardins Sothys™.
03. La science du résultat.
04. Une production française éco-responsable.
05. L'esthéticienne, ambassadrice de la marque.
06. L'art du soin.
07. Sothys, exclusivement en instituts, cliniques de beauté et spas.



WWW.SOTHYS.COM

EXCLUSIVEMENT EN INSTITUTS & SPAS

WWW.SOTHYS.COM PHOTOS: JF VERGANTI, ALEXEY BELORUKOV, 10/23 SOTHYS PARIS.
SIEGE SOCIAL ET INSTITUT DE BEAUTE: 108 RUE DU FAUBOURG SAINT HONORE, F 75008 PARIS.
SIREN 515 816 815 PARIS - PHOTO: NINA CONTRA/STUDIO ELLES - PHOTO: MANNEQUIN RETOUCHÉE

LES BONNES FEUILLES DE NOS INVITÉS



RENCONTRÉS AU FIL DE CES PAGES, LES INVITÉS DU MAGAZINE NOUS CONFIENT LEUR COUP DE CŒUR LITTÉRAIRE OU L'OUVRAGE QUI LES A INSPIRÉS DANS LEUR RÉUSSITE PROFESSIONNELLE. SÉLECTION.

THE GOOD READS FROM OUR GUESTS

ENCOUNTERED IN THE PAGES OF THIS MAGAZINE, OUR GUESTS SHARE THEIR LITERARY FAVOURITES, OR BOOKS WHICH HAVE INSPIRED THEM IN THEIR PROFESSIONAL SUCCESS. A SELECTION.



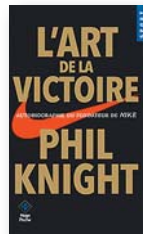
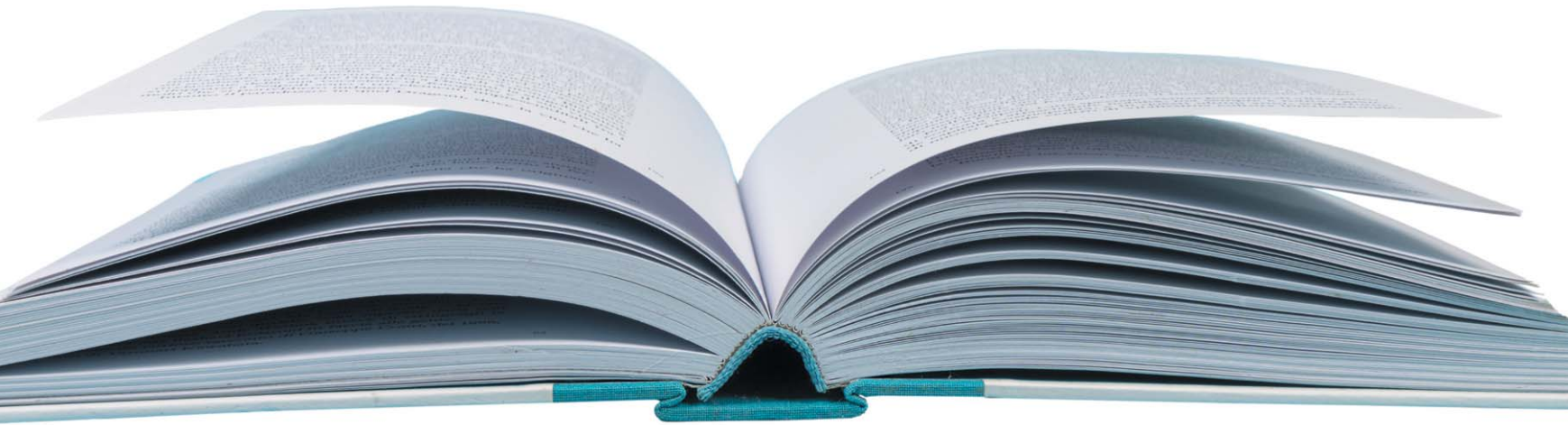
LAURENCE JENKELL (*lire en pages 60-63*)
> **À la recherche du temps perdu**, de Marcel Proust (1919-1927, Grasset/Gallimard).
Privée dans sa jeunesse de friandises, Laurence Jenkell (Jenk) a depuis érigé le bonbon en œuvre d'art. La « madeleine de Proust » de l'artiste monégasque est ainsi devenue naturellement la suite romanesque en sept tomes de l'écrivain français disparu en 1922.

LAURENCE JENKELL (*read on pages 60-63*)
> **In Search of Lost Time**, by Marcel Proust (1919-1927, Grasset/Gallimard)
Deprived of sweets in her youth, Laurence Jenkell (Jenk) has since turned confectionary into a work of art. For the Monaco-born artist, the seven-volume novel by the French writer who passed away in 1922 has become her own Proust's "madeleine".



JO-WILFRID TSONGA (*lire en pages 34-40*)
> **Jonathan Livingstone le goéland**, de Richard Bach (1970, Flammarion)
Consacré parmi les plus grands tennismen français de tous les temps, Jo-Wilfrid Tsonga s'est reconverti en homme d'affaires averti à la tête de plusieurs structures. Un grand saut dans l'inconnu qui n'est pas sans rappeler l'histoire métaphorique du héros de Richard Bach.

JO-WILFRID TSONGA (*read on pages 34-40*)
> **Jonathan Livingstone Seagull**, by Richard Bach (1970, Flammarion)
Seen as one of the greatest French tennis players of all time, Jo-Wilfried Tsonga has transitioned into a savvy businessman, leading multiple firms. This leap into the unknown is reminiscent of the metaphorical journey of Richard Bach's hero.



ÉMILIE ROZ (lire en pages 64-68)

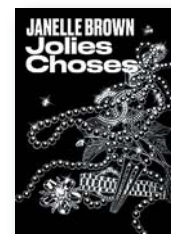
> **L'art de la victoire**, de Phil Knight, (2017, éditions Hugo Poche)

Une histoire vraie, un parcours épatant, un témoignage émouvant, drôle et très inspirant. L'autobiographie du fondateur de Nike « *est un must pour tout entrepreneur* », juge celle qui, par son talent et ses convictions, a trouvé le moyen d'accomplir ses rêves de décoratrice d'intérieur.

ÉMILIE ROZ (read on pages 64-68)

> **Shoe Dog: A memoir by the creator of Nike**, by Phil Knight (2017, Hugo Poche editions)

A true story, an impressive journey, an emotional, funny and highly inspiring testimony. The autobiography of the founder of Nike is "*a must for every entrepreneur*," according to a woman who, through her talent and convictions, found a way to fulfil her dreams as an interior designer.



NICOLAS FAFIOTTE (lire en pages 74-78)

> **Jolies choses**, de Janelle Brown (2022, éditions Les Arènes)

En bon esthète, le couturier lyonnais ne pouvait qu'être séduit par le titre de ce polar « génial » qui conte l'histoire d'une femme prête à tout pour sauver sa mère malade, sur fond d'analyse au vitriol des dangers d'Instagram et de la face cachée du réseau social.

NICOLAS FAFIOTTE (read on pages 74-78)

> **Pretty Things**, by Janelle Brown (2022, Les Arènes editions)

As a connoisseur of aesthetics, the Lyonnais fashion designer couldn't resist the title of this "brilliant" thriller that tells the story of a woman willing to risk everything to save her sick mother. All this alongside a scathing analysis of Instagram and its dangers, and the hidden side of the social network.

TEMPS FORTS 2024 : LES CHOIX DE LA RÉDACTION



FÉVRIER

- Carnaval Vénitien d'Annecy, du 23 au 25 février. ²
aria74.fr
- Festival d'art pyrotechnique à Courchevel, du 15 février au 7 mars. ⁴
mairie-courchevel.com

AVRIL

- Exposition Château de Versailles et Cité Interdite, du 1^{er} avril au 30 juin au château de Versailles. ³
chateauversailles.fr
- Marathon international du lac d'Annecy, les 13 et 14 avril 2024.
event.ahsa-athletisme.com

MAI

- Open Parc Lyon, du 18 au 25 mai à Lyon. ⁷
openparc.com

JUIN

- Prix de Diane Longines, le 16 juin à Chantilly. ⁸
francegalop-live.com
- Coldplay au Groupama Stadium de Lyon, du 22 au 25 juin. ⁵
olvallee.fr
- Festival du film d'animation d'Annecy, du 9 au 15 juin.
annecyfestival.com

JUILLET

- Cérémonie d'ouverture des JO de Paris 2024, le 26 juillet.
paris2024.org



SEPTEMBRE

- Biennale d'art contemporain, du 21 septembre au 5 janvier.
labiennaledelyon.com
- Vendanges musicales, du 19 au 21 septembre à Charnay-en-Beaujolais.
lesvendangesmusicales.fr
- Chantilly Arts & Elegance Richard Mille, au Château de Chantilly, du 12 au 15 septembre.
chantillyartsetelegance.com

OCTOBRE

- Grand Lyon Film Festival (Festival Lumière), du 12 au 20 octobre à Lyon.
festival-lumiere.org

DÉCEMBRE

- Fête des Lumières, à Lyon, autour du 8 décembre. ¹
fetedeslumieres.lyon.fr
- Coupe du monde de ski, le 21 décembre à Courchevel. ⁶
ski.worldcupcourchevel.com

HIGHLIGHTS 2024: EDITORIAL CHOICES

FEBRUARY

■ Venetian Carnival in Annecy, from February 23rd to 25th. ²
aria74.fr

■ Pyrotechnic Art Festival in Courchevel, from February 15th to March 7th. ⁴
mairie-courchevel.com

APRIL

■ Exhibition at the Palais de Versailles and the Forbidden City, from April 1st to June 30th at the Palais de Versailles. ³
chateauversailles.fr

■ International Lake Annecy Marathon on April 13th and 14th 2024.
event.ahsa-athletisme.com

MAY

■ Open Parc Lyon, from May 18th to 25th in Lyon. ⁷
openparc.com

JUNE

■ Longines Prix de Diane Horserace on June 16th in Chantilly. ⁸
francegalop-live.com

■ Coldplay at the Groupama Stadium in Lyon from June 22nd to 25th. ⁵
olvallee.fr



■ Annecy Film Animation Festival from June 9th to 15th.
annecyfestival.com

JULY

■ Opening ceremony of the 2024 Paris Olympics on July 26th.
paris2024.org

SEPTEMBER

■ Biennale of Contemporary Art from September 21st to January 5th.
labiennaledelyon.com

■ Vendanges Musicales (music in vineyards), from September 19th to 21st in Charnay-en-Beaujolais.
lesvendangesmusicales.fr

■ Chantilly Arts & Elegance Richard Mille at the Château de Chantilly, from September 12th to 15th.
chantillyartsetelegance.com

OCTOBER

■ Grand Lyon Film Festival (Lumière Festival) from October 12th to 20th in Lyon.
festival-lumiere.org

DECEMBER

■ Festival of Lights in Lyon, around December 8th. ¹
fetedeslumieres.lyon.fr

■ Skiing World Cup on December 21st in Courchevel. ⁶
ski.worldcupcourchevel.com



CHANEL

MONTRE « PREMIÈRE ÉDITION ORIGINALE » EN ACIER REVÊTU D'OR JAUNE ET CUIR NOIR, MOUVEMENT QUARTZ, CADRAN LAQUÉ NOIR, 26,1 X 20 MM. RÉF : H6951
6 100€

À LA BONNE HEURE!



TOUT ARRIVE À POINT À QUI SAIT ATTENDRE... MAIS POURQUOI PATIENTER POUR OFFRIR (OU S'OFFRIR) LA MONTRE DE SES RÊVES? PETITE SÉLECTION DE MONTRES AU CHARME INTÉMPIREL. HISTOIRE D'ARRIVER EN AVANCE À VOTRE PROCHAIN RENDEZ-VOUS !



BREITLING

MONTRE « NAVITIMER B01 CHRONOGRAPH 43 » EN ACIER, REMONTAGE AUTOMATIQUE, BRACELET EN CUIR NOIR, CADRAN BLEU, 43 MM. RÉF : AB0138241C1P1
8 800€



TAG HEUER

MONTRE « TAG HEUER CARRERA » EN ACIER, REMONTAGE AUTOMATIQUE, BRACELET EN CUIR BLEU, CADRAN BLEU, 39 MM. RÉF : CBS2212.FC6535
6 500€



PANERAI

MONTRE « SUBMERSIBLE QUARANTAQUATTRO BLU ABISSO » EN CARBOTECH™, REMONTAGE AUTOMATIQUE, BRACELET EN CAOUTCHOUC BLEU, CADRAN BLEU, 44 MM. RÉF : PAM01232
18 900€



OMEGA

MONTRE « SEAMASTER DIVER 300M » EN ACIER, REMONTAGE AUTOMATIQUE, BRACELET EN ACIER, CADRAN BLEU, 42 MM. RÉF : 210.30.42.20.03.003
6 900€

RIGHT ON THE DOT!

GOOD THINGS COME TO THOSE WHO WAIT... BUT WHY WAIT TO TREAT SOMEONE (OR YOURSELF) TO A WATCH OF YOUR DREAMS? A SMALL SELECTION OF TIMELESS WATCHES. SO YOU CAN TURN UP TO YOUR NEXT APPOINTMENT EVEN EARLIER!

Kaviari

PARIS



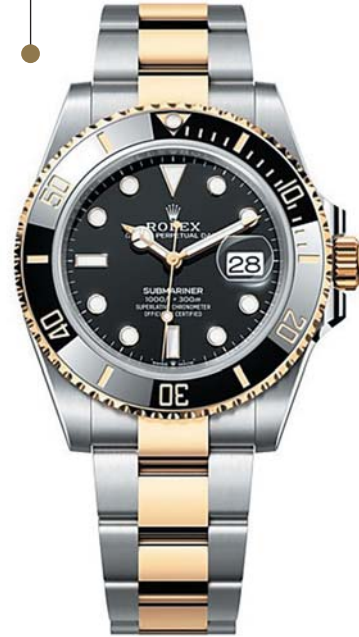
LE LABORATOIRE — LA MANUFACTURE — LES DELIKATESENS
kaviari.fr





JAEGER-LECOULTRE
MONTRE «POLARIS PERPETUAL CALENDAR»
EN ACIER, REMONTAGE AUTOMATIQUE,
BRACELET EN ACIER, CADRAN BLEU, 42 MM.
RÉF : Q9088180
39 200 €

ROLEX
MONTRE «SUBMARINER DATE»
EN OR JAUNE ET ACIER OYSTERSTEEL,
REMONTAGE AUTOMATIQUE, BRACELET OYSTER,
CADRAN NOIR, 41 MM.
RÉF : M126613LN-0002
15 500 €



CARTIER
MONTRE «PANTHÈRE DE CARTIER»
EN OR JAUNE, MOUVEMENT QUARTZ,
BRACELET EN OR JAUNE,
CADRAN ARGENTÉ, 23 X 30 MM.
RÉF : WGN0038
25 000 €

TUDOR
MONTRE «BLACK BAY 58» EN ACIER,
REMONTAGE AUTOMATIQUE, BRACELET EN ACIER,
CADRAN BLEU, 39 MM.
RÉF : M79030B-0001
3 950 €



POIRAY
MONTRE «MA PREMIÈRE GRAND MODÈLE»
EN ACIER, MOUVEMENT QUARTZ,
BRACELET EN CUIR DORÉ,
CADRAN GRIS LIGNÉ, 30 X 24 MM.
RÉF : 48501
2 450 €

SÉLECTION DES MONTRES RÉALISÉE PAR MAIER HORLOGER JOAILLIER À LYON (MAIER.FR).

The meeting place for *passionate skiers*

L'ATELIER

MONCLER
enfant

GD
GOLDBERGH

COLMAR

HERNO

OK
OAKLEY

Chloé

GIVENCHY

zai

toni jäiler

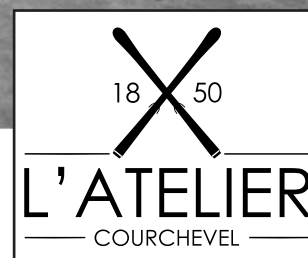
FRAUENSCHUH

one
more



56 Rue Park City 73120 Courchevel 1850
+33 (0)4 79 55 27 90

atelier1850@atelier-courchevel.com
@lateliercourchevel1850



SUITES

DE LA POTINIÈRE

HOTEL & SPA



Rue de Plantret, Courchevel 1850 - 73120 Saint-Bon-Tarentaise

T +33 (0)4 79 08 00 16 - reservation@suites-potiniere.com

SUITES-POTINIERE.COM



LAVOREL

HOTELS

*UNE DIVERSITÉ DE LIEUX
ET D'ÉTABLISSEMENTS*



LYON

Marriott Lyon Cité Internationale 4*
Kopster Lyon Groupama Stadium 4*
Les Bateaux Lyonnais

BEAUJOLAIS

Château de Bagnols 5*
Château des Ravatys

ANNECY

Le Palace de Menthon 5*

COURCHEVEL 1850

Le Chabichou 5*
Suites de la Potinière 5*
Le Grand Hôtel Courchevel 5*

ÎLE-DE-FRANCE

Le Grand Pavillon Chantilly 4*
Kopster Paris Ouest Colombes 4*
Kopster Paris Porte de Versailles 4*



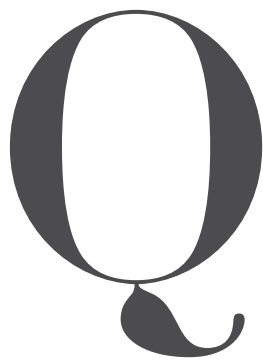
JEAN-CLAUDE LAVOREL

SOLIDARITÉ : « LES CAUSES NE MANQUENT PAS »



LA FONDATION LAVOREL VA VOIR LE JOUR EN 2024 POUR COORDONNER LES NOMBREUSES ACTIONS SOLIDAIRES ET CARITATIVES DU GROUPE HÔTELIER LYONNAIS.

PROPOS RECUEILLIS PAR PHILIPPE FRIEH



Quelle fut la genèse de la Fondation Lavorel Groupe ?

JEAN-CLAUDE LAVOREL : Nous participons et organisons tout au long de l'année de nombreux événements caritatifs et solidaires. L'idée était d'harmoniser ces actions sociales et sociétales, plutôt que d'agir au cas par cas, à travers la création d'une fondation que nous souhaitons lancer durant l'année 2024.

Pourquoi cette initiative a-t-elle particulièrement du sens aujourd'hui ?

J.-C.L. : Tout simplement parce que l'on vit une époque compliquée, avec de plus en plus de gens qui souffrent, de plus en plus de différences, une santé mentale qui se dégrade... Cette initiative est une manière d'apporter notre pierre à l'édifice. Et elle correspond aux valeurs que je défends depuis toujours, dans la santé, avant, et aujourd'hui dans l'hôtellerie.

Concrètement, quels seront les actions de la Fondation ?

J.-C.L. : Elles seront nombreuses ! La Fondation verra notre implication se poursuivre au profit de la lutte contre le cancer, avec l'organisation annuelle à Lyon d'un grand gala avec le Centre

SOLIDARITY: "NO SHORTAGE OF CAUSES"

THE LAVOREL FOUNDATION WILL COME INTO BEING IN 2024 TO COORDINATE THE NUMEROUS CHARITABLE AND SOLIDARITY ACTIONS OF THE LYON-BASED HOTEL GROUP.

What was the genesis of the Lavorel Group Foundation?

JEAN-CLAUDE LAVOREL:

We participate in and organise a great number of charity and solidarity events throughout the year. The idea was to regroup these social actions, rather than acting on a case-by-case basis, by creating a foundation which we intend to launch in 2024.

Why does this initiative make particular sense today?

J.-C.L. : Simply because we are living in complicated times, with more and more people suffering, increasing differences, deteriorating mental health... This initiative is a way to contribute to the greater good. And it is aligned with the values I have always upheld; in healthcare before, and now in the hospitality industry.



“

CETTE INITIATIVE EST UNE
MANIÈRE D'APPORTER
NOTRE PIERRE À L'ÉDIFICE.

THIS INITIATIVE IS A WAY TO CONTRIBUTE
TO THE GRATER GOOD. ”

Léon Bérard. Nous agissons aussi en faveur de projets hospitaliers, *via* la Fondation des Hospices Civils de Lyon ou encore la Wine Charity Event. Mais aussi auprès des enfants défavorisés, en soutenant l'association « Ma chance moi aussi », qui accompagne les familles en fragilité éducative. Les causes ne manquent pas, et nous verrons au fil de l'eau où apporter notre soutien. ■

In practical terms, what actions will the Foundation be involved in?

J.-C.L. : They will be numerous!

The Foundation will see our continued involvement in the fight against cancer, with the annual organisation of a grand gala in Lyon, in collaboration with the Léon Bérard Centre. We also act in support of hospital projects, through the Foundation of the Hospices Civils de Lyon and the Wine Charity Event. On top of this, we support disadvantaged children by taking part in the “Ma chance moi aussi” (Give me a chance too) initiative, and will decide as we go along where else to lend our support. ■



BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

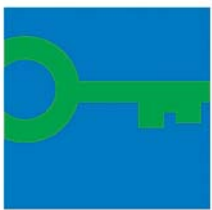
EN TOUTE RÉFLEXOLOGIE

Plusieurs initiatives ont été lancées au sein du Groupe Lavorel Hotels pour améliorer la qualité de vie au travail, dont certaines inédites dans l'hôtellerie française, à l'image des primes allouées en cas de coupures et/ou de travail en week-end et jours fériés. La dernière en date ? Des séances de réflexologie plantaire et de massage du dos, proposées gratuitement à tous ceux qui souhaitent s'offrir un moment de détente et de douceur entre deux réunions.

WORKPLACE WELLNESS

IN THE WORLD OF REFLEXOLOGY

Several initiatives have been launched within the Lavorel Hotels Group to improve the quality of work life, some of which are unprecedented in the French hotel industry, such as bonuses for working during breaks, on weekends and during holidays. The latest addition? Foot reflexology and back massage sessions, offered for free to anyone who wants to enjoy a moment of relaxation and gentleness between meetings.



Clef Verte

GREEN KEY LABEL

THE GUARANTEE OF OUR ECO-RESPONSIBILITY

Following the example of Marriott, which was certified as early as 2015, our establishments are committed to a continual renewal of the Green Key label. This certification, dedicated to tourist accommodation, is proof of their ability to meet high requirements in sustainable tourism: energy management, waste reduction, control of water consumption and more. The key to even more responsible stays!

LABEL CLEF VERTE

LE GAGE DE NOTRE ÉCORESPONSABILITÉ

Suivant l'exemple du Marriott, labellisé dès 2015, nos établissements s'inscrivent dans une démarche de renouvellement perpétuelle du label Clef Verte. Cette certification dédiée aux hébergements touristiques témoigne de leur capacité à répondre à de fortes exigences en matière de tourisme durable : gestion de l'énergie, réduction des déchets, maîtrise des consommations d'eau... La clé pour des séjours toujours plus responsables !

DÉVELOPPEMENT DURABLE

OBJECTIF ZÉRO DÉCHETS !

Le Groupe Lavorel Hotels n'a pas attendu les obligations réglementaires pour mettre en place des mesures efficaces en matière de réduction des déchets. Des acteurs spécialisés nous accompagnent (Les Alchimistes à Lyon, Moulinot à Paris...) dans l'animation d'une politique où les petites actions ont toute leur importance : plus de poubelles en plus grand nombre, compostage et méthanisation des déchets alimentaires, buffets subtilement adaptés pour lutter contre le gaspillage, dons des invendus alimentaires à l'association Le Chaînon Manquant, recyclage des savons...

SUSTAINABLE DEVELOPMENT:

ZERO-WASTE GOAL!

The Lavorel Hotels Group did not wait for regulatory requirements to implement effective measures for waste reduction. Specialised partners are already assisting us (Les Alchimistes in Lyon and Moulinot in Paris) in the implementation of a policy where small actions are of great importance: more rubbish bins, composting and anaerobic digestion of food waste, subtly adapted buffets to combat waste, donations of unsold food to Le Chaînon Manquant association, soap recycling...



Le Chabichou

×

STÉPHANE BURON

MOF 2004



90 Route des Chenus, Courchevel 1850 - 73120 Saint-Bon-Tarentaise

T. +33 (0)4 79 08 00 55 - info@lechabichou.com

WWW.CHABICHOU-COURCHEVEL.COM



UN HÔTEL 5* AU BORD DES PISTES,
CONJUGUANT TRADITION SAVOYARDE,
CONFORT ET MODERNITÉ !