

FRENCH QUARTER



Magazine

THE GRAND MASKED BALL

Learn more about the practices and traditions for a magical evening

LE GRAND CONTRÔLE HOTEL IN VERSAILLES

recaptures the nobility of a slower pace and of time

INTERVIEW WITH

*Myriam Larnaudie-Eiffel,
Descendant of Gustave Eiffel*

FQM *interview*

CHEF ALAIN DUCASSE

One of only two chefs to win 21 Michelin Stars



HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

LOBBY BAR · RESTAURANT | YOSHI JAPANESE CUISINE | ODYSSEY POOL | SPA METROPOLE BY GIVENCHY
4 avenue de la Madone - 98 000 Monaco - +377 93 15 15 15 - www.metropole.com

LEADING
HOTELS



PUBLISHER/EDITOR-IN-CHIEF

Isabelle Karamooz

COMMUNICATIONS & MARKETING ADVISOR

Amel Bédoui

MEDIA & MARKETING

PUBLISHING MEDIA COMPANY

Infinity Business Media Group

DESIGN & LAYOUT

A & D Designs, Inc

CONTRIBUTING PHOTOGRAPHER

Laure Baraton
D. Sand

WEB MEDIA CONTENT

Alexandre Eggermont

INQUIRIES FOR ADVERTISING:

contact@frenchquartermag.com

French Quarter Magazine © 2017 All Rights Reserved. You may not copy, sell, distribute or disseminate any articles, photos or information contained within without express written permission from the publishing company and/or editor-in-chief of French Quarter Magazine. All requests must be made in writing to French Quarter Magazine 198 Gibson Rd., Henderson, NV 89014. All Articles written are the opinions of the author and do not necessarily represent that of French Quarter Magazine or Infinity Business Media Group. All content is believe to be accurate to the best of our knowledge.

LETTER FROM THE PUBLISHER

LETTRE DE L'ÉDITRICE



Isabelle Karamooz

Publisher, Editor-in-Chief

Photo By: Hollie Cardinal Photography

To stay current with our community, we have a vibrant social media platform, so look up French Quarter Magazine and follow us on your favorite one.

www.frenchquartermag.com



www.facebook.com/frenchquartermagazine



twitter.com/French_USA



[Instagram.com/frenchquartermagazine](https://www.instagram.com/frenchquartermagazine)

I spent most of the beginning of the year visiting Versailles and investigating the finest things to do to for American and international tourists and my French counterparts, featured in this 2022-23 special edition of French Quarter Magazine. I was amazed by the endurance and tenacity of the creative Versailles industries as we are slowly returning to life (almost) as we knew it. All of us experienced many challenges over the last two years and as the summer holidays are approaching, we are ready to start having the time of our lives once again! The airports are full of travelers. People are taking trips. And, you and your family and friends might be considering traveling to France this summer!

What about conquering Versailles, a legendary city that attracts millions of visitors each year. You discover the emblematic Palace, luxurious hotels with their exquisite restaurants and an exclusive festival celebrated annually. Experience the Château de Versailles, its Grand Masked Ball and plan ahead for the festival season 2023. You will experience the life of the kings of France by exploring the beautiful formal gardens and admiring the many works of art, fountains, flower beds, and trees. And don't forget the huge fireworks show at 10:45 pm each Saturday during summer. Follow the footsteps of André Le Nôtre, the creator of the groves of Versailles gardens and take a walk in Marie Antoinette's Hameau de la Reine.

Setting off from central Paris for the Palace of Versailles is an excellent choice for experiencing historical France. Built in 1623 by Louis XIII, the Palace of Versailles became the symbol of the French kingdom, even more so under Louis XIV. Commentary can be provided by an online guide and will be played through individual headsets, allowing you to learn about the palace's most beautiful rooms: the Royal Apartments of the King and Queen, and the grand and famous Hall of Mirrors designed by the architect Jules Hardouin-Mansart, a unique room in which guests were received and impressed.

After discovering Versailles' hidden corners, plan a dinner in the gourmet restaurant at the Grand Contrôle designed by celebrity chef Alain Ducasse, the menu is recreated and includes the royal classics. You will find gastronomic pleasures and recipes of yesteryear that have been modernized and perfected.

J'ai passé la majeure partie du début de l'année à Versailles à la recherche de petits bijoux à faire partager à mes touristes américains, internationaux et homologues français, présentés dans cette édition spéciale 2022-23 de French Quarter Magazine. J'ai été émerveillée par l'endurance et la ténacité des industries créatives de Versailles alors que nous revenons lentement à la vie (presque) telle que nous la connaissions. Nous avons tous fait face à de nombreux défis au cours des deux dernières années et à l'approche des vacances d'été, nous sommes prêts à recommencer à vivre des moments inoubliables ! Les aéroports regorgent de voyageurs, les gens font des voyages et vous, votre famille et vos amis pourriez envisager de voyager en France cet été !

Et si l'on parlait à la conquête de Versailles, ville mythique qui attire chaque année des millions de visiteurs. Vous y découvririez l'emblématique Château, des hôtels luxueux avec leurs restaurants exquis et un festival exclusif célébré chaque année. Découvrez le Château de Versailles, son Grand Bal Masqué et planifiez à l'avance la saison des festivals 2023. Vous vivrez la vie des rois de France en explorant les magnifiques jardins à la française et en admirant les nombreuses œuvres d'art, fontaines, parterres de fleurs et les arbres. N'oubliez surtout pas le grand feu d'artifice qui a lieu à 22h45 tous les samedis de l'été. Suivez les traces d'André Le Nôtre, le créateur des bosquets des jardins de Versailles et promenez-vous dans le Hameau de la Reine de Marie-Antoinette.

Partir du centre de Paris en direction du Château de Versailles est un excellent choix pour découvrir la France historique. Construit en 1623 par Louis XIII, le Château de Versailles est devenu le symbole du royaume de France, encore plus sous Louis XIV. Les commentaires peuvent être fournis par un guide en ligne et seront diffusés via des casques individuels, vous permettant de découvrir les plus belles pièces du palais : les appartements royaux du roi et de la reine, et la grande et célèbre galerie des glaces conçue par l'architecte Jules Hardouin-Mansart, une salle unique dans laquelle les invités seront reçus et impressionnés.

Après avoir découvert les coins cachés de Versailles, prévoyez un dîner au restaurant gastronomique du Grand Contrôle conçu par le célèbre chef Alain Ducasse, la carte est recréée et comprend les classiques royaux. Vous y retrouverez des plaisirs gastronomiques et des recettes d'antan modernisées et perfectionnées.

Another delightful activity is reserving a table for lunch at La Véranda, a chic and relaxed brasserie at the Trianon Palace. Here master chef Gordon Ramsay has his name associated with the hotel's restaurants and two amazing French chefs execute each dish with panache. After a memorable three-course lunch, you will want to return to the heart of the capital with a city tour by panoramic coach, followed by a cruise along the Seine by modern, glassed enclosed boat. And to bring this unique day to a close, you can visit the second level of the Eiffel Tower for uninterrupted views across Paris. The famous wrought iron lattice tower on the Champ de Mars is a must. It is named after the engineer Gustave Eiffel, whose company designed and built the tower.

In our exclusive interview with Myriam Larnaudie-Eiffel, descendant of Gustave Eiffel, we learn how this visionary engineer, architect and vibrant entrepreneur was, most of all, a passionate scientist who was earnest, powerful and creative in the 19th century. We really feel who this man was. For Eiffel, money was not the key motivator. He was interested in design for design's sake.

I am confident you will enjoy viewing the photographs and exciting content in our annual magazine, reading the grand stories in this issue and getting to know spectacular locations to visit. You will enjoy exciting and significant new trends, exposing you to the elegant life. As you dream about this summer trip, whatever your lifestyle may be, there is luxury that can reflect your true passion.

At press time we are wrapping up this issue, and I must admit this may be my favorite edition yet. I could not be more grateful to describe my birth town which I am so passionate about. I was honored to interview many personalities and recognized people in their field, and I am reminded of all the incredible opportunities this magazine has afforded me.

The cover of this issue features famous chef and French personality Alain Ducasse. In "An Interview with Chef Alain Ducasse: give our guests the experience of a 'Grand Siècle' dinner," pages 15-18, I extol the talents of chef Ducasse's fascinating cuisine at the Grand Contrôle as well as his alliance with the former television producer, Stéphane Courbit, the French business mogul who "brings a remarkable savoir-faire to the very high-end hotel business."

French Quarter Magazine's attendance at charity events also carries over into other stories and publicity inserts within this issue. In the closing pages, we shine a spotlight on the Cuvée One Drop Event in Paris and remind you of the upcoming annual Señoras of Excellence and Señores of Distinction Awards Gala that will take place in my home — City of Lights, Las Vegas.

A big thank you to the people who have helped produce this issue, to our tireless translators and editors. Finally, I wish to thank all the authors who submitted articles to this issue of FQM. We are grateful for their creativity and contributions.

With that mouthwatering tease I bid you all adieu. Enjoy our 2022-23 special edition and please give us your feedback!

— Isabelle Karamooz, on behalf of the team.

Une autre activité gourmande serait de réserver une table pour le déjeuner à La Véranda, brasserie chic et décontractée du Trianon Palace. Ici, le chef cuisinier Gordon Ramsay a son nom associé aux restaurants de l'hôtel avec deux incroyables chefs français qui exécutent chaque plat avec panache. Après un mémorable déjeuner trois services, vous aurez envie de regagner le cœur de la capitale avec un tour de la ville en autocar panoramique, suivi d'une croisière sur la Seine en bateau mouche, moderne et vitré. Et pour clôturer cette journée unique, vous pourrez visiter le deuxième étage de la Tour Eiffel d'où vous aurez une vue imprenable sur Paris. La célèbre tour en treillis de fer forgé du Champ de Mars est incontournable. Il porte le nom de l'ingénieur Gustave Eiffel, dont l'entreprise a conçu et construit la tour.

Dans notre entretien exclusif avec Myriam Larnaudie-Eiffel, descendante de Gustave Eiffel, nous apprenons comment cet ingénieur visionnaire, architecte et entrepreneur dynamique était avant tout un scientifique passionné, sérieux, puissant et créatif au XIXe siècle. On ressent vraiment qui était cet homme. Pour Eiffel, l'argent n'était pas la principale motivation. Il s'intéressait au design pour le design.

Je suis convaincu que vous apprécierez de voir les photographies et le contenu passionnant du supplément annuel de notre magazine, de lire les grandes histoires de ce numéro et de découvrir des endroits spectaculaires à visiter. Vous apprécierez les nouvelles tendances passionnantes et significatives, vous exposant à la vie élégante. Alors que vous rêvez de ce voyage d'été, quel que soit votre style de vie, il existe un luxe qui peut refléter votre véritable passion.

Au moment de son impression, nous terminons ce numéro, et je dois admettre que c'est peut-être mon édition préférée à ce jour. Je ne pourrais pas être plus reconnaissante de décrire ma ville natale qui me passionne tant. J'ai eu l'honneur d'interviewer de nombreuses personnalités et personnes reconnues dans leur domaine, et cela me rappelle toutes les opportunités incroyables que ce magazine m'a offertes.

La couverture de ce numéro met en vedette le célèbre chef et la personnalité française Alain Ducasse. Dans une Interview avec le Chef Alain Ducasse : "faire vivre à nos convives un dîner du 'Grand Siècle'," pages 15-18, je vante les talents de la fascinante cuisine du chef Ducasse au Grand Contrôle ainsi que son alliance avec l'ancien producteur de télévision, Stéphane Courbit, le magnat des affaires français qui "apporte un savoir-faire remarquable à l'hôtellerie très haut de gamme."

La présence de French Quarter Magazine à des événements caritatifs se répercute également sur d'autres articles et encarts publicitaires de ce numéro. Dans les dernières pages, nous mettons en scène l'événement Cuvée One Drop à Paris et vous rappelons le prochain gala annuel des prix Señoras of Excellence et Señores of Distinction qui aura lieu dans mon second chez-moi — la ville Lumières de Las Vegas.

Un grand merci aux personnes qui ont contribué à la réalisation de ce numéro, à nos infatigables traducteurs et éditeurs. Enfin, je tiens à remercier tous les auteurs qui ont soumis des articles dans ce numéro de FQM. Nous sommes reconnaissants pour leur créativité et leurs contributions.

Voilà de quoi vous mettre l'eau à la bouche, je vous invite à lire ces quelques pages et je vous dis à très bientôt. Bonne lecture de cette édition spéciale 2022-23 et n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires !

— Isabelle Karamooz, au nom de l'équipe.

FQM CONTRIBUTORS



AMEL BÉDOUI

Amel Bédoui is French Quarter Magazine's Communications & Marketing Advisor. She is a world-class traveler and a multilingual who loves communications. She came from a PR world navigating regions from New York to Middle East/North Africa with her work ranging from mass consumer goods to army contracts. Later, Amel threw out the anchor in Las Vegas and joined the FQM team to contributing to the sharing of culture and to helping Las Vegas readers uncover unique places in the world where she has lived.

Amel Bédoui est la conseillère en Communications & Marketing de French Quarter Magazine. C'est une grande voyageuse, polyglotte qui aime la communication. Elle a baigné dans le monde des relations publiques. Son travail impliquant autant de biens de consommation courante que de contrats avec l'armée, lui a permis de voyager de New York jusqu'au Moyen Orient/Afrique du Nord. Plus tard, Amel a jeté l'ancre à Las Vegas et a rejoint l'équipe de FQM afin de contribuer au partage de la culture en aidant les lecteurs de Las Vegas à découvrir des lieux uniques au monde dans lesquels elle a vécu.



JOSHUA CHANIN

Joshua Chanin is an Advanced Placement United States history teacher at Coppell High School. He previously taught at A&M-Commerce. A frequent contributor to the French Quarter Magazine, Chanin has authored several articles on French pioneers, women in Texas history, as well as an award-winning book titled "Sallie Brooke Capps: Education Trailblazer in North Texas."

Joshua Chanin est professeur d'histoire des États-Unis (niveau fac) à Coppell High School. Il a auparavant enseigné à A&M University-Commerce. Un contributeur régulier du French Quarter Magazine, Chanin est l'auteur de plusieurs articles sur les pionniers français aux U.S., les femmes de l'histoire du Texas, ainsi que d'un livre primé intitulé "Sallie Brooke Capps : Education Trailblazer in North Texas".



MATHIEU FRANÇOIS DU BERTRAND

Mathieu François du Bertrand is a writer and art critic. Mathieu was born in 1985 in San Salvador. For several years, he has been researching the poet Pierre Frayssinet, to whom he has devoted several books, including a novel, *The Gold of the Seasons* (Jean-Paul Bayol editions, 2008), from which he drew a long film. He lives and works in Paris.

*Mathieu François du Bertrand est écrivain et critique d'art. Mathieu est né en 1985 à San Salvador. Durant plusieurs années, il a réalisé des recherches sur le poète Pierre Frayssinet, auquel il a consacré plusieurs livres, parmi lesquels un roman, *L'or des saisons* (éditions Jean-Paul Bayol, 2008), dont il a tiré un scénario de long métrage. Il vit et travaille à Paris.*



JAIS FRANK

Jais Frank is a freelance content writer and enthusiastic blogger. He is the co-founder of RSL online. He contributes to many authority blogs such as Smart Business Daily, Finance Team, SB Newsroom, Dream Land Estate and Emblem Wealth. He also likes to write in many international magazines and journals.

Jais Frank est un rédacteur de contenu indépendant et un blogueur enthousiaste. Il est le co-fondateur de RSL online. Il contribue à de nombreux blogs d'autorité tels que Smart Business Daily, Finance Team, SB Newsroom, Dream Land Estate et Emblem Wealth. Il aime aussi écrire pour de nombreux magazines et revues internationales.

FQMM CONTRIBUTORS

FRANK HAMILTON

Frank Hamilton is a blogger and translator from Manchester. He is a professional writing expert in such topics as blogging, digital marketing and self-education. He also loves traveling and speaks Spanish, French, German and English.

Frank Hamilton est un blogueur et traducteur de Manchester. Il est un expert en rédaction professionnelle dans des domaines tels que les blogs, le marketing numérique et l'auto-éducation. Il aime aussi voyager et parle espagnol, français, allemand et anglais.



PASCAL ORDONNEAU

Pascal Ordonneau has spent 40 years of his career working at several French and British banks. He is the author of several books on economics and banking, a travel book, three novels, an essay on Germany and a book about the Streets of Paris. He writes for newspapers and radio including Les Echos, Le Figaro, Huffington Post and Radio France International.

Pascal Ordonneau a passé 40 ans de sa vie professionnelle dans plusieurs banques françaises et anglo-saxonnes. Il est l'auteur de plusieurs livres sur l'économie et la banque, d'un livre de voyage, de trois romans, d'un essai sur l'Allemagne et d'un livre sur les Rues de Paris. Il écrit pour plusieurs journaux dont Les Echos, Le Figaro, Le Huffington Post. Il officie également sur Radio France International.



MARIE PIREDDU

Marie Pireddu is a writer and French-English translator. Born in Corsica, Marie spent a large part of her life in Los Angeles and for a few in London, before moving back to France 3 years ago. With a background in digital marketing, Marie combines her passion for connecting cultures, travel and writing through her company Matcha Creative.

Marie Pireddu est une rédactrice et traductrice français-anglais. Née en Corse, Marie a passé une grande partie de sa vie à Los Angeles et pour quelque temps à Londres, avant de revenir en France il y a 3 ans. Avec une formation en marketing digital, Marie associe sa passion pour le rapprochement des cultures, les voyages et l'écriture à travers son entreprise Matcha Creative.



PHILIPPE TRAVERSIAN

Philippe Traversian was born in 1957 in La Varenne in the southern suburbs of Paris. He obtained his press card in 1979, worked for 15 years at the Echo Républicain, before going freelance. Having become a biographer, his Armenian origins led him to become passionate about family history. He is a movie lover, enjoy cultural heritage, gastronomy and culture in general. He dreams of discovering San Francisco, California, the east coast from Boston to Miami.

Philippe Traversian est né en 1957 à La Varenne dans la banlieue sud de Paris. Il a obtenu sa carte de presse en 1979, travaillé 15 ans l'Echo Républicain, avant d'être free-lance. Devenu biographe, ses origines arméniennes le mènent à se passionner pour l'histoire familiale. Il est cinéphile, amateur de patrimoine, de gastronomie et de culture. Il rêve de découvrir San Francisco, la Californie, la côte Est de Boston à Miami.



FQM CONTRIBUTORS

continued



ISABELLE VAURIE

Isabelle Vaurie has a master's degree in English and a degree in sociology. She teaches in higher education and has lived since 2021 on Reunion Island where she has settled down after many trips and moves.

Isabelle Vaurie est agrégée d'anglais et diplômée en sociologie. Elle enseigne dans le supérieur et elle vit depuis 2021 sur L'Île de la Réunion où elle a posé ses valises après de nombreux voyages et déménagements



JAMES WISE

James Wise is a retired public administrator from Chicago, now living in Longueuil, Quebec and enjoying the adjustment to French culture with his Quebecker wife, artist L'OR.

James Wise est un administrateur public à la retraite provenant de Chicago, résidant maintenant à Longueuil, au Québec et appréciant sa nouvelle adaptation à la culture française avec sa femme québécoise, l'artiste L'OR.



ANNE-CÉCILE BAER PORTER

Anne-Cécile Baer Porter is a pastor from the Seattle area as is her Native American husband. She loves translating articles from French to English and English to French. She feels she is juggling words from one language to the other. She always finds fascinating facts in the articles she works on, about the most diverse topics. She enjoys comparing life in the U.S. with French and Native American culture in her blog Anne-Cecile News

Anne-Cécile Baer Porter est Pasteur dans la région de Seattle, ainsi que son mari Natif Américain. Traduire des articles du français à l'anglais et de l'anglais au français est un de ses "hobbies" préférés : elle a l'impression de jongler avec les mots d'une langue à l'autre. Les articles qu'elle traduit lui permettent d'acquérir de nouvelles connaissances dans les domaines les plus variés. Elle raconte ses découvertes sur la culture Native et la vie aux USA dans son blog Anne-Cécile News.



MIRTHIA PRINCE

Mirthia Prince is a graduate of Barnard College where she majored in Urban Studies with a minor in French. During her time at Barnard she spent a semester studying abroad in Aix-en-Provence and later returned to France as an English Teaching Assistant in Le Mans where she was able to solidify her French language skills. An avid francophile and urbanist, Mirthia has a passion for French culture and language and is currently based in Las Vegas. Follow her on [instagram.com/m.b.pf](https://www.instagram.com/m.b.pf)

Mirthia Prince est diplômée du Barnard College où elle s'est spécialisée en études urbaines et en français. Pendant ses études à Barnard, elle a passé un semestre à étudier à l'étranger à Aix-en-Provence et est ensuite revenue en France en tant qu'assistante d'enseignement d'anglais au Mans où elle a pu consolider ses compétences en français. Francophile et férue d'urbanisme, Mirthia est passionnée par la culture et la langue françaises et vit actuellement à Las Vegas. Suivez-la sur [instagram.com/m.b.pf](https://www.instagram.com/m.b.pf)

FQM CONTRIBUTORS

SANDRINE SWEENEY

Sandrine Sweeney grew up in northern France. She earned a professional degree in Tourism, as well as a Bachelor's degree in Applied Foreign Languages. She enjoys reading, travel, art, and discovering different cultures, with an interest in languages and non-profit organizations. She lives in California with her American husband and their two sons. Collaborating with French Quarter Magazine is a way for her to participate in the exploration and exchange of our cultures through her love of writing and translating.

Sandrine Sweeney a grandi dans le nord de la France. Elle possède un BTS Tourisme et une licence de Langues Étrangères Appliquées. Elle apprécie la lecture, les voyages, les arts et la découverte d'autres cultures, avec un intérêt pour les langues étrangères et les ONG. Elle vit en Californie avec son mari américain et ses deux fils. Collaborer avec French Quarter Magazine est une façon de participer à l'exploration et à l'échange de nos cultures en alliant ses goûts pour l'écriture et la traduction.



JOHN WILMOT

John Wilmot was born and raised in the small mountain town of Leadville, Colorado. After earning his Associate Degree in Applied Science from the Art Institute of Colorado, he went on to work as a pastry chef in various hotels and fine dining restaurants in both Denver and Las Vegas. His vast knowledge of food and his passion for pastries and the culinary arts have inspired his love of French culture. He's currently pursuing his bachelor's degree in French studies at UNLV with plans to someday cook professionally in France.

John Wilmot est né et a grandi dans la petite ville de montagne de Leadville au Colorado. Après avoir obtenu son diplôme en Sciences Appliquées à l'Institut de l'Art du Colorado, il a travaillé comme chef pâtissier dans différents hôtels et restaurants gastronomiques à Denver et à Las Vegas. Sa vaste connaissance de la gastronomie et sa passion pour la pâtisserie et l'art culinaire lui ont inspiré un véritable amour de la culture française. Il poursuit actuellement sa licence de français à l'université de Las Vegas avec le projet de travailler un jour en France.





THE CENTER
FOR ORAL SURGERY
of Las Vegas



Specializing in Dental Implants

Carlos H. Letelier, M.D., D.M.D., D.D.S

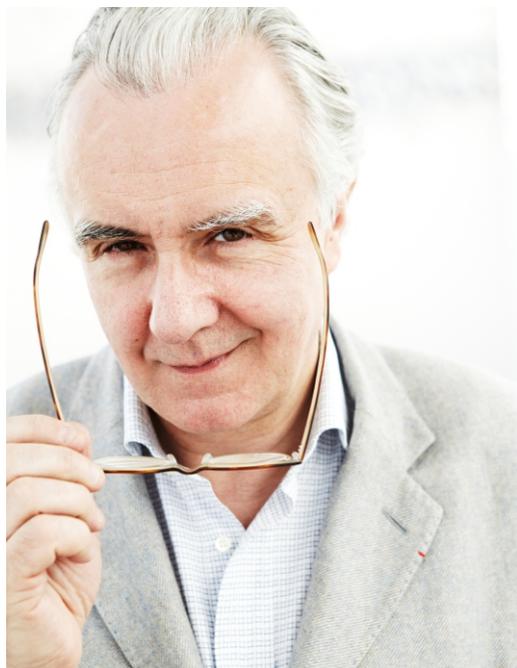


10115 W Twain Ave., Suite 100 Las Vegas, NV 89147
(702) 367 - 6666 / www.lasvegasoms.com

table of CONTENTS

13

VERSAILLES' S HIDDEN
CORNERS: THE FLEETING
HOURS



15

AN INTERVIEW WITH
CHEF ALAIN DUCASSE:

“GIVE OUR GUESTS THE EXPERIENCE
OF A GRAND SIÈCLE DINNER,
THE AGE OF LOUIS XIV”



20

VERSAILLES, BETWEEN
CULTURAL HERITAGE,
ART, AND THE DIGITAL ERA



24

LET'S FOLLOW THE FOOTSTEPS
OF ANDRÉ LE NÔTRE,
THE CREATOR OF THE GROVES
OF VERSAILLES GARDENS

table of CONTENTS

28

LET'S TAKE A WALK IN
MARIE ANTOINETTE'S
HAMEAU DE LA REINE...



LADURÉE AND MERI-MERI:
WHEN ELEGANCE
THE FRENCH WAY JOINS
THE WEBSITE OF
SUCCESSFUL PARTIES
THE AMERICAN WAY

31



35

MYRIAM LARNAUDIE-EIFFEL,
DESCENDANT OF
GUSTAVE EIFFEL,
ON THIS VISIONARY
BEYOND THE
CONSTRUCTION OF
THE EIFFEL TOWER



38

AIMÉ NICHOLAS MOROT
WENT ON TO BECOME
A SOCIETY PORTRAITIST AFTER
PRODUCING A NUMBER OF CLASSICAL
AND FIGURE PAINTINGS



40

CUVEE ONE DROP IN PARIS:
THE AUCTION SALE REACHED
A RECORD OF 480,000 EUROS

44

THE GRAND MASKED BALL AT
THE PALACE OF VERSAILLES –
PLAN AHEAD
FOR THE FESTIVAL
SEASON 2023

48



WELCOME TO ONE OF THE MOST
BEAUTIFUL HOTELS IN VERSAILLES,
THE WALDORF ASTORIA VERSAILLES –
TRIANON PALACE



Necker Suite, the grandest suite at Le Grand Contrôle. Photo Credit: ©Renee Kempes



Necker Suite with Bathroom. Photo Credit: ©Renee Kempes



The 17th-century Orangerie of Versailles. Photo Credit: ©Renee Kempes

VERSAILLES' S HIDDEN CORNERS: THE FLEETING HOURS

By Mathieu François du Bertrand

The Palace of Versailles was missing a hotel. This has been corrected. The Airelles group has developed the site into an establishment with a truly privileged atmosphere. In an era that has lost its will to dream, the Grand Contrôle Hotel in Versailles recaptures the nobility of a slower pace and of time well spent. Visit a charming anachronistic place.

We must not lose our connection with history. Although this statement is frequently uttered, it is less often carried out. Experiencing History by a mean as unique as a stay at the Grand Contrôle de Versailles Hotel is a sublime experience. It allows us to think about the notion of privilege. What does it mean to be privileged? To be able to ask oneself this question is undoubtedly, already, to be privileged: it is having the time to stop and focus on oneself, to understand that all good things come to an end. One does not stay indefinitely at the Grand Contrôle: the highest personalities of the premises have demonstrated this, beginning with Jacques Necker, Controller General of Finances and emblematic figure of the residence. The minister of Louis XVI spent many years there, probably the most important of his life. It was through his actions that he gave the hotel the name of Grand Contrôle. One of the suites of the hotel — the most spacious — occupies the place of the former private apartments of this key figure of the French Revolution. It is the largest suite offered by the establishment today: open on three sides, it allows you to look out over the “Bassin des Suisses” to the south, to watch the sunset over the Orangerie’s parterre or to soak in a bathtub with the palace as a backdrop.

At Le Grand Contrôle, everything is done to make your time unforgettable and ephemeral. "Men say that life is short and I see that they try to make it so," says Rousseau.

He is undoubtedly right; but it is surely to make it more alive.

The architect of the Grand Contrôle is Jules Hardouin-Mansart. He built it starting 1681. It has the characteristics of classical French architecture: an Athenian sobriety, with no excess elements added to this Grand Siècle façade. The current decor of the hotel is more focused on the eighteenth century than on the seventeenth century, with a reference to 1788, the year of the last inventory of its contents. When the hotel was being reconfigured, it took several years of research and study to obtain the furniture you see today. Specialists were brought together to give as much authenticity as possible to the crazy project of restoring the place in the spirit of the 18th century: chairs, dressers, desks, objects, paintings, wall hangings, nothing was forgotten, even the lighting. An exquisite detail: travelers passing through the Grand Contrôle will not find a TV set in their room either. It would have been an absurd contradiction to make all these efforts and then let them fall under the distraction of a screen. But the modern traveler can rest assured that a solution can be found at their request. Another feat of the establishment is to have created for each employee a uniform modeled after the period costumes. Parisian designers have been at work behind this craftsmanship. More than twenty uniforms have been created, requiring “more than one hundred sketches, more than one kilometer of fabric, five thousand buttons and one hundred and twenty meters of braid.” In the kitchens, the same atmosphere was created by Alain Ducasse to recreate the time of Louis XIV: dishes are brought in successive waves, as in the splendor of yesteryear.

LES COINS CACHÉS DE VERSAILLES : LES HEURES ÉPHÉMÈRES

Il manquait un hôtel au château de Versailles. C'est désormais de l'histoire ancienne. Voici le site doté par le groupe Airelles d'un établissement au caractère privilégié. Dans une époque étriquée, qui a perdu toute aspiration à la rêverie, l'hôtel Grand Contrôle de Versailles renoue avec la noblesse de la lenteur et du temps compté. Visite d'un lieu à l'anachronisme charmeur.

Il ne faut pas perdre de lien avec l'Histoire. Si cette sentence est continuellement prononcée, elle est moins souvent réalisée. Vivre l'Histoire par un moyen aussi singulier que les séjours que proposent l'hôtel Grand Contrôle de Versailles est une expérience proche du sublime. Elle permet de penser à l'idée de privilège. Qu'est-ce qu'être privilégié ? Pouvoir se poser cette question est sans doute, déjà, être privilégié : c'est avoir accès au temps nécessaire pour figer celui-ci et se centrer sur soi, avoir la notion de ce qui bientôt finira. On ne reste pas indéfiniment au Grand Contrôle : les plus hautes figures du lieu l'ont démontré, à commencer par Jacques Necker, contrôleur général des finances et figure emblématique de la demeure. Le ministre de Louis XVI y a passé de nombreuses années, sans doute les plus marquantes de sa vie. C'est par son action qu'il a donné à l'hôtel ce nom de Grand Contrôle. L'une des suites de l'établissement — la plus spacieuse — se trouve à l'endroit des anciens appartements privés de ce personnage phare de la Révolution française. C'est d'ailleurs la chambre la plus grande proposée aujourd'hui par l'établissement : ouverte sur trois côtés, elle permet tour à tour de regarder le bassin des Suisses au sud, de voir le soleil se coucher sur le parterre de l'Orangerie ou de se savonner dans une baignoire à pied avec le château pour toile de fond.

L'architecte du Grand Contrôle est Jules Hardouin-Mansart. Il l'a construit à partir de 1681. On y retrouve les caractéristiques de l'architecture classique française : une sobriété athénienne, aucun élément de trop ne venant s'accoler à cette façade du Grand Siècle. La décoration actuelle de l'hôtel est plus focalisée sur le XVIII^e siècle que sur le XVII^e siècle, avec pour référence 1788, année du dernier inventaire effectué. Lorsque l'hôtel était en préfiguration, il a fallu plusieurs années de recherches et d'études pour se procurer le mobilier qui équipe le lieu tel qu'on peut le voir aujourd'hui. Des spécialistes ont été réunis pour donner le plus de crédibilité possible au projet fou de refaire vivre le lieu dans l'esprit du XVIII^e siècle : chaises, commodes, bureaux, objets, tableaux, tentures murales, rien n'a été oublié, jusqu'à l'éclairage. Précision exquise : le voyageur qui passe par le Grand Contrôle ne trouvera pas non plus de téléviseur dans sa chambre. Cela aurait été une absurde contradiction que de produire tous ces efforts pour les laisser ensuite tomber sous l'autorité d'un écran. Mais que le voyageur moderne se rassure : sur sa demande, une solution peut tout de même être trouvée. L'autre prouesse de l'établissement est d'avoir pu fournir à chaque employé un uniforme modelé d'après les costumes d'époque. Des créateurs parisiens sont à l'œuvre derrière ce travail d'orfèvre. Plus d'une vingtaine d'uniformes ont été réalisés nécessitant "plus de cent croquis, plus d'un kilomètre de tissu, cinq mille boutons et cent-vingt mètres de galon." Du côté des cuisines, la même atmosphère a été imaginée par Alain Ducasse pour restituer le temps de Louis XIV : on y apporte les mets par vagues successives, comme dans les fastes d'antan.

Au Grand Contrôle, tout est mis en œuvre pour rendre les heures inoubliables et, hélas, irrémédiablement éphémères. "Les hommes disent que la vie est courte et je vois qu'ils s'efforcent de la rendre telle," constate Rousseau. Il a sans doute raison ; mais c'est sûrement pour la rendre plus vive.



The hotel's elegant Salon d'Audience. Photo Credit: ©Renee Kemps



Restaurant - Cabinet Marie-Antoinette. Photo Credit: ©Renee Kemps



Restaurant - Le Grand Cabinet. Photo Credit: ©Renee Kemps

AN INTERVIEW WITH CHEF ALAIN DUCASSE: “GIVE OUR GUESTS THE EXPERIENCE OF A GRAND SIÈCLE DINNER, THE AGE OF LOUIS XIV”

UNE INTERVIEW AVEC CHEF ALAIN DUCASSE :
“FAIRE VIVRE À NOS HÔTES L'EXPÉRIENCE D'UN DÎNER DU GRAND SIÈCLE”



By Isabelle Karamooz

Restaurant staff and Chef Alain Ducasse. Photo Credit : ©Philippe Vaures Santamaria

Chef Ducasse, you have found in the Grand Contrôle an establishment worthy of your cuisine. What were the original thoughts and inspiration of this establishment where you dine by candlelight and also in costume, as Versailles requires? That's how dinners used to be held here.

As it happens, in the fall of 2016, I opened a restaurant, "Ore," in the Pavillon Dufour at the Château de Versailles. This experience played an important role: I discovered on this occasion the incredible richness of this monument, a mythical place of the Ancien Régime. From then on, I obviously became passionate about the cuisine of the period. When Stéphane Courbit asked me to join him in his ambitious project of the Grand Contrôle, I accepted with enthusiasm.

Chef Ducasse, vous avez trouvé au sein du Grand Contrôle un établissement à la hauteur de votre cuisine. Quelles ont été la volonté et l'origine de cet établissement où l'on dîne à la chandelle et où l'on peut également dîner en costumes, Versailles oblige ? C'est ainsi que l'on y dînait autrefois.

Il se trouve que, à l'automne 2016, j'ai ouvert un restaurant, "Ore," dans le Pavillon Dufour du Château de Versailles. Cette expérience a joué un rôle important : j'ai découvert à cette occasion l'incroyable richesse de ce monument, lieu mythique de l'Ancien Régime. À partir de là, je me suis évidemment passionné pour la cuisine de l'époque. Lorsque Stéphane Courbit m'a demandé de l'accompagner dans son ambitieux projet du Grand Contrôle, j'ai accepté avec enthousiasme.



Restaurant - Cabinet Marie-Antoinette. Photo Credit: ©Renee Kempis



Photo Credit : ©Philippe Vaures Santamaria



Photo Credit: ©Renee Kempis

What convinced you to accept the challenge of this gastronomic restaurant that you have been entrusted with managing? What does the former television producer Stéphane Courbit bring to the restaurant?

I accepted it because it was a challenge! More seriously: I like to face challenges but I also like to be successful. The partnership with Stéphane Courbit, from this point of view, was essential. With the Les Airelles brand, he brings a remarkable savoir-faire to the very high-end hotel business. He was therefore the ideal partner to embark on this adventure and succeed!



Tea Time. Photo Credit: ateliermai98

How did the launch of the project go?

The initial idea, to give our guests the experience of a Grand Siècle dinner, was immediately obvious. However, the preparation work was particularly long. We did a lot of research in the archives to find as much information as possible about the cuisine of Versailles and the rituals of the meals. We also worked a lot with craftsmen to reconstitute the decor of the dining rooms and to choose the tableware. And then, of course, we had to perfect each recipe and the succession of services, not to mention the training of the wait staff who play an almost theatrical role in the meal ceremony.

The type of cuisine and its presentation reflect the image of the place, you have bet on a theatrical staging, there is excess even in the place settings. The dishes, of which there are many, are brought in successive waves called "services." Can you name a few of the dishes served at this dinner that recreates a grand supper?

Among the starters, we offer an egg with caviar. Egg whites are whisked, the sauce, very creamy, made with the yolks, is flavored with Noilly. In the cuisine of the Ancien Régime and until the 19th century, the "relevé" designated a dish that followed another. The dish that followed the soup was called "relevé de potage." The "relevé" we are serving at the Grand Contrôle is a stuffed sole, green asparagus, and lemon. It is followed by a "rôt" (i.e. a roasted piece of meat) which is a beef au jus.

"Entremets" is also a term whose meaning has evolved. In the early Middle Ages, it was a savory dish served after the meat. This meaning lasted until the end of the Ancien Régime, but it soon became a kind of dessert. The entremet currently on our menu is a roasted duck foie gras with bitter salad and root vegetables. Desserts (literally "what is served after serving the table") flourished from the reign of Louis XV. We will taste a vacherin, a sakura tea (a green tea with cherry blossom) and an original recipe, the "King's cake."

In your opinion, is French cuisine still the best in the world? Is there a place for evolution in the cuisine at the Grand Contrôle restaurant?

In the 21st century, with a gastronomic scene that has become global and incredibly diverse, claiming to be the best in the world makes little sense. On the other hand, it can be said that French cuisine is fortunate to have been codified for a very long time and to have developed a particularly complete body of techniques. From this point of view, it occupies an original and unique place. At Grand Contrôle, our intention is to offer an experience that is both authentic — the inspiration for the cuisine is truly historical — and adapted to today's consumers in terms of portion size, length of the meal, and even taste. Evolutions are ongoing. Each restaurant has to tell its own story and thus give our customers the freedom to choose the one they want to experience.



Poularde Culoiseau. Photo Credit: ©ateliermai98

Qu'est-ce qui vous a convaincu d'accepter le challenge ? de ce restaurant gastronomique dont la gestion vous a été confiée ? Qu'apporte au restaurant l'ancien producteur de télévision, Stéphane Courbit ?

Je l'ai accepté parce que justement c'était un challenge ! Plus sérieusement : j'aime m'affronter à des défis mais j'aime aussi les relever avec succès. Le partenariat avec Stéphane Courbit, de ce point de vue, était essentiel. Avec la marque Les Airelles, il apporte un savoir-faire tout à fait remarquable dans l'hôtellerie très haut de gamme. C'était donc le partenaire idéal pour se lancer dans cette aventure et réussir !

Comment s'est déroulé le lancement ? du projet ?

L'idée de départ, faire vivre à nos hôtes l'expérience d'un dîner du Grand Siècle, s'est imposée tout de suite. En revanche, le travail de préparation a été particulièrement long. Nous avons mené beaucoup de recherches dans les archives pour retrouver le maximum d'informations sur la cuisine de Versailles et les rituels des repas. Nous avons aussi beaucoup travaillé avec les artisans pour reconstituer le décor des salles à manger et choisir les arts de la table. Et puis, bien sûr, il a fallu mettre au point chaque recette et la succession des services, sans compter la formation du personnel de salle qui joue un rôle presque théâtral dans le cérémonial.

Le type de cuisine et sa présentation sont à l'image du lieu, vous avez misé sur une mise en scène théâtrale, il y a de la démesure jusque dans l'assiette. Les mets, très nombreux, sont apportés en vagues successives appelées "services." Pouvez-vous nommer quelques-uns des plats servis lors de ce dîner qui prend des airs de grand souper ?

Parmi les entrées, nous proposons un œuf au caviar. Le blanc est monté en neige, la sauce, très crémeuse, faite avec les jaunes, est parfumée au Noilly. Dans la cuisine de l'Ancien Régime et jusqu'au XIXe, le "relevé" désignait un plat qui en suivait un autre. On parlait ainsi de "relevé de potage" pour le plat qui suivait le potage. Le relevé que nous proposons en ce moment au Grand Contrôle est une sole farcie, asperges vertes et citron. Elle est suivie d'un "rôt" (c'est-à-dire une pièce de viande rôtie) qui est un bœuf au jus. L' "entremets" est

également un terme dont le sens a évolué. Au début du Moyen âge, c'était un plat salé servi après la viande. Cette acception a perduré jusqu'à la fin de l'Ancien régime mais, très vite, il a désigné une sorte de dessert. L'entremets qui figure actuellement à notre carte est un foie gras de canard rôti accompagné de salade amère et légumes racines. Les desserts (littéralement "ce qu'on sert après avoir desservi la table") se sont épanouis à partir du règne de Louis XV. On dégustera un vacherin, un thé sakura (un thé vert à la fleur de cerisier) et une recette originale, le "Gâteau du roi."

D'après vous, la cuisine française est-elle toujours la meilleure du monde ? Y a-t-il une place d'évolution de la cuisine au restaurant du Grand Contrôle ?

Au XXIe siècle, avec une scène gastronomique devenue mondiale et incroyablement diversifiée, prétendre être le meilleur du monde n'a guère de sens. En revanche, on peut dire que la cuisine française a la chance d'avoir été codifiée depuis très longtemps et d'avoir développé un corpus de techniques particulièrement complet. De ce point de vue, elle occupe une place originale et unique. Au Grand Contrôle, notre intention est d'offrir une expérience à la fois authentique — l'inspiration de la cuisine est vraiment historique — et adaptée aux mangeurs d'aujourd'hui du point de vue de la taille des portions, de la durée du repas et même des goûts. Les évolutions sont permanentes. Il faut que chaque restaurant raconte sa propre histoire et, ainsi, laisser à nos clients la liberté de choisir celle qu'ils ont envie de vivre.

SECRETS d'HISTOIRE.TV

VIVRE L'HISTOIRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ

OUVREZ LA PORTE D'UN NOUVEL UNIVERS ...



Déjà plus de 600 heures de programmes
Des visites privées extraordinaires
Des interviews et des documentaires exclusifs
Chaque semaine, des nouveautés et des jeux



LA NOUVELLE CHÂÎNE SUR INTERNET
ENTIÈREMENT DÉDIÉE À L'HISTOIRE

www.secretsdhistoire.tv

ABONNEZ VOUS :
4,90 €/MOIS
SANS ENGAGEMENT
OU **49 €/AN**

VERSAILLES, BETWEEN CULTURAL HERITAGE, ART, AND THE DIGITAL ERA

VERSAILLES, ENTRE PATRIMOINE CULTUREL, ART ET NUMÉRIQUE



We had the privilege to interview Catherine Pégard, President of the Château de Versailles who graciously shared her vision of what Versailles represents on the cultural level in and around the world.

By Marie Pireddu

What does Versailles represent on the cultural level in France and in the world?

Versailles is one of the symbols of France and an emblem of French savoir-faire, art de vivre and excellence. It is a marvelous instrument of influence for our country all around the world. For the French, the Château and its estate reflect our history from the 17th century to the present day. Indeed, each era has left its mark on Versailles. Everyone has their own idea of Versailles and comes to find something different when they visit.

Versailles always amazes its visitors. In your opinion, what is the place of art in this enthusiasm?

The Palace of Versailles is, in itself, an absolute work of art. The palace and its grounds were intended by Louis XIV as the culmination of the knowledge and the arts of his time, in the most perfect harmony, in the service of magnificence and royal power.

Versailles has also been, since its creation, the crossroads of all the arts: architecture, painting, sculpture, music... artists from all eras have been inspired by the Château, which today houses a collection of nearly 80,000 works of art, from the 17th century to the present day.

With the rise of tourism and the fact that the Château and its grounds are one of the most visited sites, how do you manage to reconcile heritage preservation and tourism?

Since the creation of the Château de Versailles, Louis XIV wanted it to be open to the world. In fact, since the 17th century, anyone who wanted to could enter the Château, provided they were properly dressed. Visitors from all over the world were already coming: diplomats, artists, travelers... to admire the splendor of the palace and its gardens. This history has endured.

Unfortunately, the worldwide pandemic that we have been experiencing for more than 2 years has prevented travel and has twice forced us to close for long periods. This has not happened since the Second World War. We hope that our visitors will be able to come back as soon as it is possible for them, so that they can discover all the novelties that we offer, which are the results, in particular, of all the restoration works that we continued to carry out, in spite of everything, during this health crisis.

Que représente Versailles sur le plan culturel en France et dans le monde ?

Versailles est l'un des symboles de la France et un emblème des savoir-faire, de l'art de vivre et de l'excellence à la française. C'est un merveilleux instrument de rayonnement pour notre pays aux quatre coins du monde. Pour les Français, le Château et son domaine reflètent notre histoire depuis le XVIIe siècle à nos jours. En effet, chaque époque a imprimé sa marque à Versailles. Chacun a sa propre idée de Versailles et vient y chercher quelque chose de différent lors de ses visites.

Versailles émerveille toujours ses visiteurs. Quelle est, selon vous, la place de l'art dans cet engouement ?

Le Château de Versailles est, en lui-même, une œuvre d'art totale. Le palais et son domaine ont été voulus par Louis XIV comme l'aboutissement des connaissances et de tous les arts de son temps, dans l'harmonie la plus parfaite, au service de la magnificence et du pouvoir royal.

Versailles est également, depuis sa création, le carrefour de tous les arts : l'architecture, la peinture, la sculpture, la musique... les artistes de toutes les époques ont été inspirés par le Château qui rassemble aujourd'hui une collection de près de 80 000 œuvres d'art, du XVIIe siècle à nos jours.

La concentration de toute cette beauté ne peut que susciter des émotions très fortes chez tous les visiteurs qui viennent découvrir le Château.

Avec l'essor du tourisme et le fait que le Château et son domaine soient un des sites les plus visités, comment arrivez-vous à concilier préservation du patrimoine et tourisme ?

Dès la création du Château de Versailles, Louis XIV l'a voulu ouvert au monde. En effet, dès le XVIIe siècle, chaque personne qui le souhaitait pouvait entrer au Château, sous réserve d'être correctement vêtu. Des visiteurs du monde entier affluaient déjà : diplomates, artistes, voyageurs... afin d'admirer les splendeurs du palais et de ses jardins. Cette histoire a perduré.

Malheureusement, la pandémie mondiale que nous connaissons depuis plus de 2 ans a empêché les déplacements et nous a, par deux fois, contraint à de longues périodes de fermeture. Ce qui n'était pas arrivé depuis la seconde guerre mondiale. Nous espérons que nos visiteurs pourront revenir dès que cela sera possible pour eux, afin qu'ils découvrent toutes les nouveautés que nous leur proposons, qui sont les aboutissements, notamment, de tous les chantiers de restauration que nous avons continué à mener, malgré tout, durant la crise sanitaire.



Photo Credit: ©Château de Versailles / Thomas Garnier

What has been the greatest challenge of your mandate so far?

The challenges are many and daily at the Château de Versailles: to offer the widest possible program to all the public, to make them want to discover Versailles in a different way, to carry out the necessary restorations in order to preserve the Château and its estate for future generations, to pursue the policy of acquisitions to enrich our collections, to make patrons want to accompany us on all these projects... All the teams at the Château are mobilized on a daily basis to bring to life this universal heritage for which we are responsible.

The health crisis has particularly affected the tourism sector worldwide, as well as the cultural world. Versailles has a very important place in these two domains. What role do you think digital technology will play in the future for the Château de Versailles?

Nothing will ever replace the physical discovery of the Château de Versailles and the emotion it brings in all those who are lucky enough to visit it. Nevertheless, digital tools offer us great possibilities to keep in touch with our public, wherever they are, and to make them want to discover or rediscover Versailles. Since the beginning of the pandemic, we have multiplied our initiatives to share our news with Internet users around the world. We hope that this will make as many people as possible want to come back to Versailles.

Jusqu'à maintenant, quel a été le plus grand challenge de votre mandat ?

Les défis sont quotidiens et multiples au Château de Versailles : offrir la programmation la plus large possible à tous les publics, leur donner envie inlassablement de découvrir Versailles autrement, mener les restaurations nécessaires afin de préserver le Château et son domaine pour les générations à venir, poursuivre la politique d'acquisitions pour enrichir nos collections, donner envie à des mécènes de nous accompagner sur tous ces projets... Toutes les équipes du Château sont mobilisées au quotidien pour faire vivre ce patrimoine universel dont nous avons la charge.

La crise sanitaire a particulièrement affecté le secteur du tourisme dans le monde entier, ainsi que le monde culturel. Versailles est un site très important dans ces deux domaines. Quel sera, selon vous, le rôle du numérique dans le futur pour le Château de Versailles ?

Rien ne remplacera jamais la découverte physique du Château de Versailles et l'émotion qu'elle suscite chez tous ceux qui ont la chance de pouvoir s'y rendre. Néanmoins, les outils numériques nous offrent de formidables possibilités pour garder le lien avec nos publics, où qu'ils se trouvent, et de susciter l'envie de découvrir ou de redécouvrir Versailles. Depuis le début de la pandémie, nous avons multiplié les initiatives pour faire partager nos actualités aux internautes du monde entier. Nous espérons que cela donnera envie au plus grand nombre de revenir à Versailles.



Photo Credit: ©Château de Versailles / Thomas Garnier

Versailles has hosted many exhibitions. Which one has been the most important to you?

All the exhibitions that take place at the Château de Versailles highlight a different part of its history, its collections and the people who lived there. The exhibition "Les animaux du Roi," which ended in February 2022, allowed us to reveal the astonishing animal life that reigned in the corridors of Versailles under the Ancien Régime. The next exhibition, which will be devoted to Louis XV, this fall 2022, will allow us to lift the veil on the personality and the tastes of this sovereign, who is today rather unknown.

Versailles a accueilli de nombreuses expositions. Quelle est celle qui vous a tenu le plus à cœur ? vous a le plus marqué ?

Toutes les expositions qui ont lieu au Château de Versailles permettent de mettre en lumière un pan différent de son histoire, de ses collections et des personnages qui y ont vécu. L'exposition "Les animaux du Roi" qui s'est achevée en février 2022 nous a permis de révéler l'étonnante vie animalière qui régnait dans les couloirs de Versailles sous l'Ancien Régime. La prochaine, qui sera consacrée à Louis XV, cet automne 2022, nous permettra de lever le voile sur la personnalité et les goûts de ce souverain aujourd'hui assez méconnu.



Photo Credit: ©Château de Versailles / T. Garner

LET'S FOLLOW THE FOOTSTEPS OF ANDRÉ LE NÔTRE, THE CREATOR OF THE GROVES OF VERSAILLES GARDENS

MARCHONS SUR LES PAS D'ANDRÉ LE NÔTRE,
LE CRÉATEUR DES BOSQUETS DES JARDINS DE VERSAILLES
UNE INTERVIEW DE M. MOULIN

By Isabelle Karamooz

I think it was under Louis XIV's reign that the groves were mainly developed. Some were later transformed under Louis XVI and Louis XVIII. What has become of the 14 original groves imagined by André Le Nôtre, 48 years old at the time?

In 1639, during the reign of Louis XIII, two groves were first arranged in the Versailles gardens. Fourteen were later added by Louis XIV from 1663 to 1686, but soon after many changed appearance. Thus, during the reign of Louis XIV, the Colonnade, the Salle des Marronniers and the Obelisk replaced the Sources, the Salle des Antiques and the Salade des Festins, while the Domes grove, the Enceladus, the Dauphin and the Girandole were modified. Under Louis XVI, six groves were transformed according to the neo-classical fashion of the time. Today, only six groves evoke those originally proposed by Le Nôtre: the Ballroom, the Dauphin, the Girandole, the Encelade, the Domes and the Three Fountains.

Je pense que c'est sous le règne de Louis XIV que sont principalement aménagés les bosquets. Ils furent ensuite transformés pour certains sous Louis XVI et Louis XVIII. Que sont advenus aujourd'hui les 14 bosquets d'origine imaginés par André Le Nôtre alors âgé de 48 ans à l'époque ?

Dans les jardins de Versailles, deux premiers bosquets furent aménagés durant le règne de Louis XIII, en 1639. Quatorze autres furent ajoutés par Louis XIV de 1663 à 1686, mais plusieurs changèrent d'aspect peu après. Ainsi, dès le règne de Louis XIV, la Colonnade, la salle des Marronniers et l'Obélisque remplacèrent les Sources, la salle des Antiques et la salle des Festins, tandis que les bosquets des Dômes, de l'Encelade, du Dauphin et de la Girandole étaient modifiés. Sous Louis XVI, six bosquets furent transformés à leur tour selon les usages et la mode néo-classique du moment. Aujourd'hui, seuls six bosquets évoquent donc ceux proposés par Le Nôtre : la salle de Bal, le Dauphin, la Girandole, l'Encelade, les Dômes et les Trois fontaines.

The descendants of Louis XIV transformed the groves according to the trends of the moment. The fashion at the time was the baroque influenced by Italian tastes. The groves, overflowing with water and rocks, were inspired by the Apollonian theme dear to the king. Can you describe two of your favorite groves and why?

The groves at Versailles are as different from Italian themes, which Le Nôtre did not know (there are no equivalent groves in Italy), as they are from the Apollonian style reserved for the fountains along the main axes of the garden. These were original works that could not be blended with pre-existing ones. Two of them were particularly original: the Labyrinth and the Springs. The Labyrinth was a group of fountains illustrating Aesop's fables with superb animal sculptures, trellises, basins adorned with shells and clever water features. The Grove of Springs was a collection of paths and winding streams winding through an undergrowth. Devoid of geometric basins, fountains, and sculptural decoration, it evoked a bucolic landscape completely different from the neighboring green enclosures. Both works soon disappeared because of their fragility.

Les descendants de Louis XIV transformeront les bosquets selon les tendances du moment. La mode étant alors au baroque influencé par le maniérisme italien. Les bosquets débordant d'eau et de rocailles sont inspirés par le thème apollinien cher au roi. Pouvez-vous nous décrire deux de vos bosquets préférés et pourquoi ?

Les bosquets de Versailles se distinguent autant du maniérisme italien que Le Nôtre ne connaissait pas (on ne trouve aucun bosquet équivalent en Italie), que du thème apollinien réservé aux fontaines des grands axes du jardin. C'étaient des œuvres originales qui ne pouvaient pas se fondre dans des ouvrages préexistants. Deux d'entre eux étaient particulièrement originaux : le Labyrinthe et les Sources. Le Labyrinthe formait un ensemble de fontaines illustrant les fables d'Ésope avec de superbes sculptures animalières, des treillages, des bassins ornés de coquillages et des jeux d'eaux savants. Le bosquet des Sources rassemblait des chemins et des ruisseaux sinueux serpentant dans un sous-bois. Dépourvu de bassin géométrique, de fontaine et de décor sculpté, il évoquait un paysage bucolique complètement différent des salles de verdure voisines. Les deux ouvrages disparurent rapidement en raison de leur fragilité.



Photo Credit: ©Château de Versailles / T. Garnier

After Colbert's death, Controller General of Finances of Louis XIV, the architect Jules Hardouin Mansart took over from Le Nôtre. Is there a difference in style with that of Le Nôtre?

Mansart succeeded Le Nôtre little by little because of his age: in 1686, Jules Hardouin-Mansart was forty years old when Le Nôtre was seventy-three. It was Le Nôtre himself who had introduced Mansart to Versailles and, contrary to legend, there is no evidence of any disagreement between the two men (the legend propagated by Saint-Simon on this subject is unfounded and apocryphal). Le Nôtre's first works at Versailles date from 1663 and from 1680 onwards the garden will radically change its purpose. From an almost private garden for a castle reserved for a few of the king's friends, it became a public garden for a large government residence. The groves had to be adapted and simplified, if only because of the number of visitors. Mansart also introduced geometrically trimmed trees at Versailles as well as at Trianon and Marly, whereas Le Nôtre had always left them in a free standing position. His fountains were also less naturalistic and more architectural.

Tell us briefly about the parterres (ornamental garden with paths) that adorned the surroundings of the castle and the central alley near the basins, notably the swan basin that Louis XIV had transformed into the Apollo basin.

The parterres and the main axis of the gardens evolved from 1663 to 1690 according to the changing aspects and volume of the castle. The first embroidery parterre placed in front of the façade of the castle inherited from Louis XIII, made of brick and stone, was succeeded by a very complicated water parterre, entrusted to Le Brun. Year by year, this parterre was enhanced but became more and more complicated, and was abandoned in 1683 in favor of the current parterre d'Eau, much more sober and whose general idea can be attributed to Le Nôtre. The main axis followed the same evolution. At first a simple alley barely wider than the others, it was multiplied in width, transformed into a green lawn, and then in the 1680s endowed with a superb sculpted marble decoration of giant vases and statues. On the other hand, the Swan Basin, which dates back to Louis XIII, has not changed since then. In 1671-1672 Louis XIV and Le Nôtre added a spectacular fountain: the chariot of Apollo, which, like the Latone and Dragon basins, was related to the Apollonian theme dear to Colbert.

How many sculptures were ordered to embellish the water parterre at the foot of the castle?

The sculpted decor of the parterre d'Eau planned by Le Brun was expanded annually until it reached twenty-four marble statues, four groups of Abductions and a large arcade of rocks adorned with numerous figures. This arrangement was never completed and the already sculpted statues were instead distributed throughout the garden after the project was abandoned. Le Nôtre's second parterre d'Eau also has twenty-four bronze sculptures or groups, which are much more sober in silhouette. A large, fairly flat fountain was also planned for the center of each of the basins, but these were abandoned during the course of the project.

À partir du décès de Colbert, contrôleur général des finances de Louis XIV, c'est l'architecte Jules Hardouin Mansart qui prend l'ascendant sur Le Nôtre. Peut-on noter une différence de style avec celui de Le Nôtre ?

Mansart succède peu-à-peu à Le Nôtre pour une simple question d'âge : en 1686, Jules Hardouin-Mansart a quarante ans quand Le Nôtre en a soixante-treize. C'est Le Nôtre lui-même qui avait introduit Mansart à Versailles et, contrairement à la légende, rien n'indique le moindre désaccord entre les deux hommes (la légende propagée par Saint-Simon à ce sujet est infondée et apocryphe). Les premiers travaux de Le Nôtre à Versailles datent de 1663 et à partir de 1680 le jardin va radicalement changer d'usage. D'un jardin presque privé pour un château réservé à quelques familiers du roi, il devient un jardin public pour une grande résidence gouvernementale. Les bosquets doivent donc s'adapter et se simplifier, ne serait-ce qu'en raison du nombre des visiteurs. Mansart introduira également à Versailles comme à Trianon et Marly les arbres taillés géométriquement, alors que Le Nôtre les avait toujours laissés en port libre. Ses fontaines seront également moins naturalistes et plus architecturées.

Parlez-nous brièvement des parterres qui ornaient les abords du château et de l'allée centrale près des bassins notamment le bassin des cygnes que Louis XIV fera transformer en bassin d'Apollon.

Les parterres et le grand axe des jardins vont évoluer de 1663 à 1690 en fonction des changements d'aspect et de volume du château. Au premier parterre de broderie placé devant la façade du château hérité de Louis XIII, en brique et pierre, succédera un premier parterre d'Eau très compliqué, confié à Le Brun. Enrichi d'année en année mais devenant de plus en plus confus, ce parterre sera abandonné en 1683 au profit du parterre d'Eau actuel, beaucoup plus sobre et dont l'idée générale peut être attribuée à Le Nôtre. Le grand axe suivra la même évolution. D'abord une simple allée à peine moins étroite que les autres, il fut démultiplié en largeur, transformé en Tapis vert puis doté dans les années 1680 d'un superbe décor sculpté de marbre, formé de vases géants et de statues. En revanche, le bassin des Cygnes qui datait de Louis XIII n'a pas changé depuis lors. Louis XIV et Le Nôtre l'ont seulement doté d'une fontaine spectaculaire en 1671-72 : le char d'Apollon, qui se rattachait comme les bassins de Latone et du Dragon et thème apollinien cher à Colbert.

Combien de sculptures seront commandées pour embellir le parterre d'eau réalisé au pied du château ?

Le décor sculpté du parterre d'Eau prévu par Le Brun s'est multiplié d'année en année pour parvenir à vingt-quatre statues de marbre, quatre groupes d'Enlèvements et une grande arcade de rochers ornée de nombreux personnages. Ce décor n'a jamais été terminé et les statues déjà sculptées ont été réparties dans le jardin après l'abandon du projet. Le deuxième parterre d'Eau de Le Nôtre compte également vingt-quatre sculptures ou groupes de bronze beaucoup plus sobres de silhouette. Une grande fontaine assez plate était également envisagée au centre de chacun des bassins, mais elles ont été abandonnées en cours de projet.



Photo Credit: ©Château de Versailles / T. Garnier



Photo Credit: ©Château de Versailles / T. Garnier

LET'S TAKE A WALK IN MARIE ANTOINETTE'S HAMEAU DE LA REINE...

ALLONS-NOUS EN PROMENER DANS LE HAMEAU DE LA REINE DE MARIE-ANTOINETTE...



By Joshua Chanin

Upon entering the English Gardens, the first section of the Hamlet, one would find Antoinette's favorite classical arrangement, the Love Monument. Crafted by Richard Mique, an architect whose chiseled jaw and sultry gaze caught the attention of the queen, the Love Monument comprises twelve Corinthian columns atop a circular platform. The centerpiece features a breathtaking copy of Edme Bouchardon's Cupid fashioning his bow from Hercules' Club, and perches on an embellished floor that incorporates veined white, Languedoc red and Flanders marble. Antoinette usually commenced her tour of the gardens at the Love Monument when the sun kissed its columns and glistened on the surface of the lake. The structure's romantic ambience has invited couples to share an intimate kiss on its steps since 1778.

Le Temple de l'Amour, l'arrangement classique préféré d'Antoinette, se présente dès que l'on entre dans le Jardin Anglais, la première section du Hameau. Dessiné par Richard Mique, un architecte dont la mâchoire ciselée et le regard langoureux capturèrent l'attention de la reine, le Temple de l'Amour est composé de douze colonnes Corinthiennes entourant une estrade circulaire. Une époustouflante copie du Cupidon d'Edme Bouchardon en est la pièce maîtresse, le montrant taillant son arc à partir de la massue d'Hercule, et perché sur un sol de marbre veiné de blanc, de rouge Languedoc et de marbre de Flandres. Antoinette avait coutume de commencer sa promenade dans les jardins par le Temple de l'Amour à l'heure où le soleil effleurait ses colonnades et brillait sur la surface du lac. Depuis 1778, l'ambiance romantique de la structure a invité de nombreux couples à partager un baiser sur ses marches.



Photo Credit: ©Château de Versailles / Thomas Garnier



Photo Credit: ©Château de Versailles / Thomas Garnier

Another structure included in the English Gardens, requested by the queen, was the Belvedere. Also designed by Mr. Mique, this folly is an enclosed octagonal pavilion that is adorned with marvelous mural paintings by Sébastien-François Le Riche, a renowned artist and admirer of the queen, as well as low-relief sculptures depicting the four seasons. Four patio doors were installed prior to its 1781 completion to allow the playful monarch to frolic among the white silk curtains when a strong breeze descended on the gardens. The open-air lounge played host to many light-hearted gatherings in the 1780s, which included Antoinette's closest girlfriends and rumored lovers. Among platters of sandwiches and biscuits, the queen entertained her guests by gently plucking the strings of her harp, creating a beautiful sound that softly reverberated off the living room's walls. Today, the Belvedere is a beautiful reminder of the queen's lightheartedness.

Besides the frequently-used English Gardens, Marie Antoinette also amused her royal court in an ornamental village, a collection of quaint farm buildings — including a dairy, mill (although no mechanism was installed in the structure), dovecote, and multi-storied farmhouse. Trimmed shrubs, colorful flower arrangements and blooming orchards dot the landscape where the queen used to frolic. Despite rustic exteriors and thatched roofs, the interiors are of a different world, where French aristocrats felt at ease, playfully enjoying the fruits of life in very elegant rooms. The queen's imagination ran wild in the pseudo village — after gracefully strolling through the farm, Antoinette and her friends would milk the cows (laborers were hired to mind the farm's animals, as well as produce fresh fruits and vegetables that would later be served at the royal table. According to a nineteenth-century historian, the hostess took her role seriously, “where, at a table set out under a bower of honeysuckle, she would pour out their coffee with her own hands, boasting of the thickness of her cream, the freshness of her eggs, and the ruddiness and flavor of her strawberries...”

Beyond the towering walls of the queen's creative, whimsical paradise sat thousands of French serfs, starving and angry at the palace's unchecked spending. Antoinette's world, once a rather frivolous, extravagant retreat, collapsed during the bloody French Revolution as several of the garden buildings were burned and the queen's head was severed on a guillotine. Antoinette's Hamlet reminds us that the thrills, beauty and riches of the French palace contrasted a poorer, dismal reality for the masses.

Bibliography

The Private Life of Marie Antoinette by Jeanne Louise Henriette Campan (Charleston, SC: The History Press, 2009).

Marie Antoinette: The Last Queen of France by Evelyne Lever (New York: St. Martin's Griffin, 2000).

Le Belvédère est une autre construction du Jardin Anglais commandée par la reine. Cet élégant pavillon octogonal, dessiné lui aussi par M. Mique, est décoré par de merveilleuses peintures murales de Sébastien-François Le Riche, un artiste connu et admiré par la reine, ainsi que par des bas-reliefs représentant les quatre saisons. Quatre portes-fenêtres furent installées avant que sa construction ne soit achevée en 1781 pour permettre à la reine de s'amuser parmi les rideaux de soie blanche dans lesquels soufflait une brise provenant des jardins. Le salon de plein air accueillit de nombreux rassemblements insouciantes des années 1780, comprenant les amies les plus proches d'Antoinette et, dit-on, ses amants. Au milieu d'assiettées de sandwiches et de biscuits, la reine divertissait ses invités en pinçant doucement les cordes de sa harpe, créant une mélodie qui se réverbérait doucement sur les murs du salon. Aujourd'hui, le Belvédère commémore l'insouciance de la reine.

Si elle se promenait souvent dans le Jardin Anglais avec la cour royale, Marie-Antoinette divertissait aussi son entourage avec un village décoratif : de petits bâtiments de fermes pittoresques, parmi lesquels une bergerie, un moulin (comprenant une roue mais sans son mécanisme) un pigeonnier et une ferme de plusieurs étages. Des bosquets soignés, des parterres de fleurs colorées et des vergers plein de fruits composaient le paysage où la reine aimait batifoler. En contraste avec les façades rustiques et les toits de chaume, les intérieurs appartenaient à un autre monde, dans lequel les aristocrates français se sentaient à leur aise, appréciant ce que la vie avait à leur offrir dans des appartements très élégants. La reine laissait courir son imagination sans entrave dans ce pseudo-village. Après s'être promenes gracieusement dans la ferme, Antoinette et ses amis travaient les vaches. Des ouvriers agricoles s'occupaient des animaux de la ferme et de produire des fruits et légumes frais qui seraient servis plus tard à la table royale. Selon un historien du XIXème siècle, l'hôtesse prenait son rôle au sérieux, "où, à la table installée sous une tonnelle de chèvrefeuille, elle versait le café de ses invités elle-même, vantant l'onctuosité de sa crème, la fraîcheur de ses œufs, la couleur éclatante et la saveur de ses fraises..."

Au-delà des murs imposants protégeant ce paradis fait de rêve et de fantaisie, des milliers de serfs français étaient affamés et furieux des dépenses sans limite du palais. Le monde d'Antoinette, jadis un refus frivole et extravagant, s'effondra pendant la sanglante Révolution française, ou plusieurs bâtiments du jardin furent brûlés. La reine eut la tête tranchée par la guillotine. Le Hameau d'Antoinette nous rappelle que les beautés et richesses du palais français, propres à émerveiller, contrastaient avec une sinistre et lugubre réalité pour le peuple.

Bibliographie

The Private Life of Marie Antoinette de Jeanne Louise Henriette Campan (Charleston, SC: The History Press, 2009).

Marie Antoinette: The Last Queen of France d'Evelyne Lever (New York: St. Martin's Griffin, 2000).

LADURÉE AND MERI-MERI: WHEN ELEGANCE THE FRENCH WAY JOINS THE WEBSITE OF SUCCESSFUL PARTIES THE AMERICAN WAY

LADURÉE ET MERI-MERI : QUAND L'ÉLÉGANCE À LA FRANÇAISE REJOINT LE SITE DES FÊTES RÉUSSIES À L'AMÉRICAINNE



Photo Crédit : ©Ladurée

By Isabelle Vaurie

Egg white, ground almonds, sugar, water and a palette of exquisite colors. At first glance, macarons recipe, the supermodel of the food industry, seems simple. The real secret lies in the knack of making them with the same quality control worldwide. Ladurée has excelled in the production of macarons since 1862, establishing itself as the gold stamp of approval in Paris and now around the world. Today's foodies can find Ladurée's perfect little assorted round cakes with multiple flavors in almost a hundred stores around the world, including 9 locations in the United States.

Blanc d'œuf, poudre d'amandes, sucre et eau. Et une palette de bien jolies couleurs. A première vue les macarons ne nécessitent pas grand chose. C'est bien pour cela que le vrai secret est dans le tour de main. Ladurée excelle en macaron depuis 1862, s'imposant comme référence absolue à Paris puis ailleurs. Les gourmets d'aujourd'hui peuvent trouver ces parfaits petits gateaux ronds aux multiples parfums dans près d'une centaine de boutiques dans le monde, dont 9 boutiques aux Etats-Unis.

Elisabeth Holder Raberin, President of Ladurée North America



Photo Credit : ©Ladurée

But Ladurée is also a house that has successfully developed a style with their iconic almond green color, which harkens back to a period of our childhood, when people could afford taking the time to sit back and savor... Ladurée also has a certain type of elegance and pizzazz that makes its salons so attractive. We can recognize this by the long lines of people who wait in front of their shops on the weekends in Paris when Parisians want to spend a cozy moment there.

In May of 2022, in New York, NY, the style of Ladurée will be associated with the creativity of Meri-Meri. Their American store offers decorations, costumes, tableware but also stationery, or gifts for elegant parties for all ages and all occasions. Ladurée has designed 14 refined pieces for tables that reflect its spirit. Quality paper plates, napkins and cups as well as candles: all in keeping with the Ladurée style, which will be perfect for celebrating special occasions around a well decorated table. Or better yet, why not for a picnic in the spring for Mother's Day?

The Meri-Meri site as well as that of laduree.us and the Ladurée boutiques in the United States will offer them in May, and there is no doubt that it will be a success for lovers of this French chic, with a touch of Baroque and the fantasy that Meri-Meri knows so well how to highlight. A bit of old Europe is therefore invited to the table of the new continent... for macarons or cupcakes!

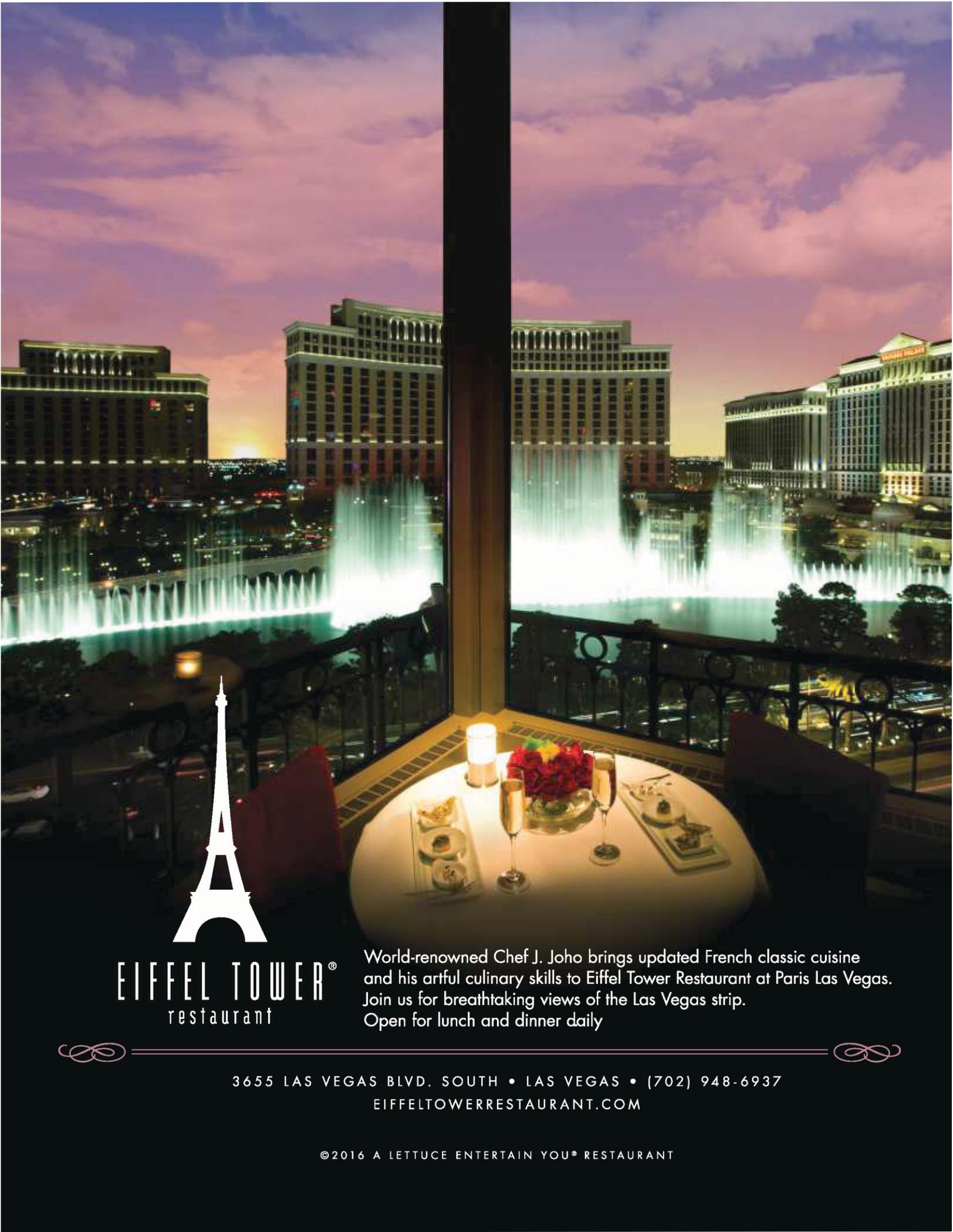
Mais Ladurée c'est aussi une maison qui a su développer un style, une couleur iconique, le vert amande justement, avec un ton pastel qui rappelle un peu l'enfance de périodes où il faisait bon prendre le temps de savourer... Ladurée c'est aussi une élégance qui fait de ses salons des lieux qui plaisent tant. On les reconnaît de loin aux longues files d'attentes devant les vitrines les week-ends à Paris quand les Parisiens veulent y passer un moment douillet.

A partir de mai 2022, à New York, NY, le style de Ladurée s'associera à la créativité de Meri-Meri. Le site américain propose des décorations, déguisements, vaisselle mais aussi de la papeterie, ou des cadeaux pour des fêtes élégantes pour tous les âges et toutes les occasions. Ladurée a conçu 14 pièces raffinées pour des tables fidèles à son état d'esprit. Assiettes en cartons de qualité, serviettes et gobelets ainsi que des bougies : tous conformes au style Ladurée et adaptés aux moments à partager autour d'une jolie table, ou pourquoi pas pour un pique-nique au printemps pour la fête des mères ?

Le site Meri-Meri ainsi que celui de Laduree.us et les boutiques Ladurée aux Etats-Unis les proposeront à partir du mois de mai, et nul doute que cela sera un succès pour les amateurs de ce chic à la française, avec une pointe de Baroque et la fantaisie que Meri-Meri sait si bien mettre en valeur. Un peu de la vieille Europe s'invite donc à la table du nouveau continent... pour des macarons ou des cupcakes !



Photo Credit : ©Ladurée



EIFFEL TOWER®
restaurant

World-renowned Chef J. Joho brings updated French classic cuisine and his artful culinary skills to Eiffel Tower Restaurant at Paris Las Vegas. Join us for breathtaking views of the Las Vegas strip. Open for lunch and dinner daily



3655 LAS VEGAS BLVD. SOUTH • LAS VEGAS • (702) 948-6937
EIFFELTOWERRESTAURANT.COM



MYRIAM LARNAUDIE-EIFFEL, DESCENDANT OF GUSTAVE EIFFEL, ON THIS VISIONARY BEYOND THE CONSTRUCTION OF THE EIFFEL TOWER

MYRIAM LARNAUDIE-EIFFEL, DESCENDANTE DE GUSTAVE EIFFEL, CE VISIONNAIRE AU-DELÀ DE LA CONSTRUCTION DE LA TOUR

By Pascal Ordonneau

The story of Gustave Eiffel, a family affair or the story of an exceptional creator?

Myriam Larnaudie-Eiffel, President of the Association of Descendants de Gustave Eiffel (ADGE), administrator of the Fondation de la Société de la Tour Eiffel and great-great-granddaughter of the most eminent French engineer of the 19th century, and answered our questions about Gustave Eiffel, the story of the man, the engineer and his work.

If we wanted to simplify our purpose, for our family as well as for a huge community of engineers and builders, the story of Gustave Eiffel's work includes not only his reverence due to visible works and impressive monuments such as the "tower" for example, but also those equally important but less visible works such as "the arm of the Statue of Liberty."

Gustave Eiffel pertains to a group of great entrepreneurs of the 19th century. He created a company and made it a key player in industrial, commercial and private construction in the second half of the century. However, he did not want to build a family empire like many of the entrepreneurs of the end of the century.

Gustave Eiffel was also a passionate scientist and an enthusiastic researcher. He later sold his company to devote himself to experimental scientific research on meteorology, radiotelegraphy and aerodynamics.

Reading the biography of Gustave Eiffel, we ask ourselves how a small provincial man from Dijon could become one of the symbols of French modernism?

Gustave Eiffel, born in 1832, was a child of a new milieu. His father, a military leader, participated in various Napoleonic campaigns as an officer. He was far from the landowners described in the great novels of the 19th century. His mother, of very modest origin, became a woman entrepreneur in the coal trade. Throughout his life, he kept a strong relationship with his mother, a dynamic and active woman, and she continuously advised and supported him.

La défense de Gustave Eiffel, une affaire de famille ou la défense d'un créateur exceptionnel ?

Myriam Larnaudie-Eiffel, Présidente de l'Association des Descendants de Gustave Eiffel (ADGE), administrateur de la Fondation de la Société de la Tour Eiffel et arrière-arrière-petite-fille du plus éminent des ingénieurs français du XIXe siècle, a répondu à nos questions sur Gustave Eiffel, la défense de l'homme, de l'ingénieur et de son œuvre.

Si on voulait simplifier notre propos, pour notre famille comme pour une immense communauté d'ingénieurs et de constructeurs, la défense de l'œuvre de Gustave Eiffel implique non seulement la révérence due aux œuvres visibles et à quelques monuments impressionnants, "la Tour" par exemple, mais aussi à celles tout aussi importantes mais moins visibles comme par exemple "le bras de la statue de la Liberté."

Gustave Eiffel est dans la lignée des grands entrepreneurs du XIXème siècle. Il a créé une entreprise et en a fait un acteur incontournable de la construction industrielle, commerciale et même privée de la seconde moitié de ce siècle. Pour autant, il n'a pas souhaité bâtir un empire familial comme beaucoup parmi les entrepreneurs de cette fin de siècle.

Gustave Eiffel était aussi un scientifique passionné et un chercheur enthousiaste. Fortune faite, il va vendre son entreprise pour se consacrer à des recherches scientifiques expérimentales sur la météorologie, la radiotélégraphie et l'aérodynamique.

En lisant la biographie de Gustave Eiffel, nous pouvons nous demander comment un petit provincial de Dijon a pu devenir un des symboles du modernisme français ?

Gustave Eiffel, né en 1832, est un enfant d'un nouveau milieu, son père, administrateur d'affaires militaires, a participé aux campagnes napoléoniennes en tant qu'officier. Nous sommes bien loin des propriétaires terriens ou fonciers que décrivent les grandes fresques romanesques du XIXème siècle. Sa mère d'origine très modeste devient une femme chef d'entreprise dans le commerce du charbon. Durant toute sa vie, ses liens avec elle seront très forts. Femme dynamique et active, elle le conseillera et le soutiendra sans discontinuer.



Is he a true representative of a new movement of thought?

He belongs to a generation of 19th century architects marked by the legacy of Labrouste, born in 1801, and the most influential architectural theorist in France and Europe, Eugène Viollet-le-Duc, born in 1814.

Would he have followed a specific believe system? Would he discover ideas that would animate him like

a wild youth?

He is a "centralian" as he attended an engineering school was founded under the name of Ecole Centrale des Arts et Manufactures in 1829 on the initiative of the businessman Alphonse Lavallée and three scientists, Jean-Baptiste Dumas, Eugène Pécelet and Théodore Olivier.

From the very beginning, this school's mission was to train engineers for the emerging industry. They belonged to the Saint-Simonian movement, which saw the engineer as the new apostle, the conscience director of a new century of enlightenment. If Gustave Eiffel was far from social theories, he could not live apart from the new cult of Reason, Science and great technological achievements.

Did Gustave Eiffel change the way people think about architecture?

Later on, Gustave Eiffel was said to have "placed the engineer at the center of reflection on architecture as the art of building."

We do not know if he followed certain movements of ideas or contemporary movements of thought. Some essayists wanted to make him a disciple of the Count of Laborde who naturally advocated the alliance of art with industrial production.

But we must not forget that at the same time, Saint Simonism triumphed and that the "steam engine" was in the process of reshaping the French economic, social and cultural space. It should not be forgotten that Ecole Centrale was founded by men imbued with Saint Simonian ideas. In any case, it would be very difficult to find Gustave Eiffel in a strong focus on architecture, its art and its revival. If Gustave Eiffel contributed to the upheaval of the world of architecture, it is by his works and the use of the most modern techniques. He preceded the theorists of functionalism like Louis Sullivan. Eiffel himself said at the time of the construction of the tower, "The fundamental principle of architectural aesthetics is that the essential characteristics of a building correspond to the perfect purpose of its use."

Est-il un pur représentant d'un mouvement de pensée nouveau?

Il appartient à une génération d'architectes du XIXème siècle marquée par l'héritage de Labrouste, né en 1801 et le théoricien de l'architecture le plus influent en France et en Europe, Eugène Viollet-le-Duc né en 1814.

Aurait-il adhéré à un programme ? A des idées qui l'animent comme elles animaient une jeunesse enthousiaste ?

Il est "centralien." Cette école d'ingénieurs a été fondée sous le nom d'Ecole Centrale des Arts et Manufactures en 1829 à l'initiative de l'homme d'affaires Alphonse Lavallée et de trois scientifiques, Jean-Baptiste Dumas, Eugène Pécelet et Théodore Olivier.

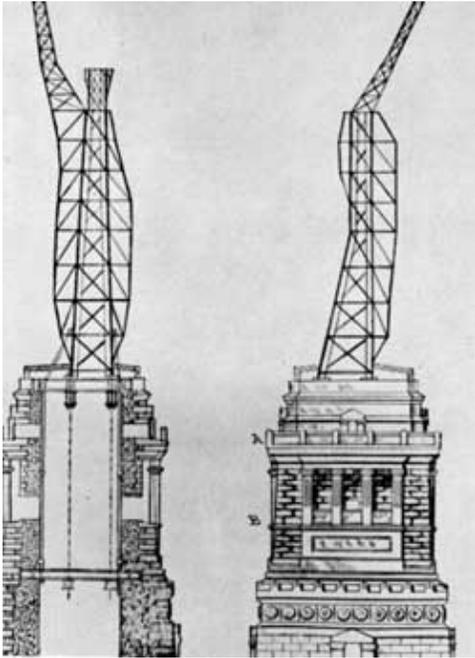
Dès son origine, cette école a eu pour vocation de former des ingénieurs généralistes pour l'industrie naissante. Ils appartiennent au mouvement des Saint-simoniens, qui voient dans l'ingénieur le nouvel apôtre, le directeur de conscience d'un nouveau siècle des lumières. Si Gustave Eiffel est bien loin de théories sociales, il n'a pas pu vivre à l'écart du culte nouveau de la Raison, de la Science et des grandes réalisations technologiques.

Est-ce que Gustave Eiffel a bouleversé la réflexion sur l'architecture ?

Plus tard on dira de Gustave Eiffel qu'il "installe l'ingénieur au centre de la réflexion sur l'architecture en tant que l'art de construire."

Nous ne savons pas s'il a suivi des mouvements d'idées ou certains mouvements de pensée contemporains. Certains essayistes ont voulu en faire un disciple du Comte de Laborde qui préconisait naturellement l'alliance de l'art avec la production industrielle.

Mais il ne faut pas oublier qu'au même moment triomphe le saint simonisme et que la "machine à vapeur" est en passe de remodeler l'espace économique, social et culturel français. Il ne faut pas oublier que Ecole Centrale a été fondée par des hommes imprégnés des idées saint simoniennes. En tout cas, il serait très difficile de trouver chez Gustave Eiffel une réflexion solidement posée sur l'architecture, son art et son renouveau. Si Gustave Eiffel a contribué à bouleverser le monde de l'architecture, c'est par ses œuvres et l'usage des techniques les plus modernes qui précéderent de plusieurs années les théoriciens du fonctionnalisme comme Louis Sullivan. Eiffel dit lui-même au moment de la construction de la tour : "Le principe fondamental de l'esthétique architecturale est que les caractéristiques essentielles d'un bâtiment correspondent à l'objectif parfait de son utilisation."



Interior structural elements of the Statue of Liberty designed by Gustave Eiffel. Photo credit: Wikipedia.org

Is Gustave Eiffel the paragon of a new French nation?

Without excessive glorification, throughout his work, Gustave Eiffel never ceased to put progress at the service of the common good. Technical progress must lead to the progress of society. On the other hand, the engineers that followed Eiffel, intoxicated by their

unquestionable success, claimed

the title of Creator of Beauty. They intended to become the creators of another form of expression where their recent triumph on the matter will be translated.

Eiffel is the chief thought to simplify the design. The soul of the machine becomes apparent and proclaims the greatness of the new human effort: "Rational beauty." In the beginning of the 20th century, the art essayist, Paul Souriau maintained that "Any thing is perfect in its kind, when it is in conformity with its end." There can be no conflict between the beautiful and the useful, "The object possesses its beauty as soon as its form is the manifest expression of its function."

The beauty of Gustave Eiffel's works that we enjoy "will have a considerable effect on our perception of architecture."

Is Eiffel an industrialist or an engineer?

If he overturns the canons of construction and its assured aesthetics, he does so without a spirit of doctrine, but in the name of necessity: iron architecture allows traditional architecture to dare buildings never seen before.

An exceptional industrialist, Eiffel, without proclaiming it, introduced a double revolution: one technical, which allowed the old forms to perpetuate themselves by finding solutions of solidity and size, the other, an aesthetic which is the result of the pure use of new technologies whose legitimacy rests on the efficiency and "the least effort" of new materials.

And when he gave up his company to devote himself to research, it was above all his conception of the central role of the engineer in the modern world that would be his driving force and his sole ambition.

Est-ce que Gustave Eiffel est le paragon d'une nouvelle nation française ?

Sans glorification excessive, Gustave Eiffel n'a de cesse tout au long de son œuvre de mettre le progrès au service du bien commun. Du progrès technique doit découler le progrès de la société. En revanche, à la suite d'Eiffel, enivrés de leur incontestable succès, les ingénieurs prétendront au titre de Créateur de beauté. Ils entendent devenir à leur tour les créateurs d'une autre forme d'expression où se traduira leur triomphe récent sur la matière.

Eiffel est-il le pourfendeur "en chef" de l'ornementation, anecdotique et extérieure à l'objet. L'âme de la machine se faisant apparente et proclamant la grandeur du nouvel effort humain : "La beauté rationnelle." En ce début du XXème siècle, l'essayiste en théorie artistique, Paul Souriau, soutenait que "Toute chose est parfaite en son genre, quand elle est conforme à sa fin." Il ne peut y avoir de conflit entre le beau et l'utile. "L'objet possède sa beauté dès lors que sa forme est l'expression manifeste de sa fonction."

La beauté des œuvres "qu'on aime voir de Gustave Eiffel aura eu un effet considérable sur la réflexion sur l'architecture."

Eiffel est-il un industriel et un ingénieur au sens où ces mots prennent une dimension nouvelle ?

S'il renverse les canons de la construction et de son esthétique assurée, il le fait sans esprit de doctrine mais, au nom de la nécessité : l'architecture en fer permet à l'architecture traditionnelle d'oser des bâtiments jamais vus auparavant.

Industriel exceptionnel, Eiffel, sans le clamer partout, introduit une double révolution : l'une technique qui autorise les formes anciennes à se perpétuer en trouvant des solutions de solidité et de taille, l'autre esthétique qui est le fruit de l'utilisation pure de nouvelles technologies dont la légitimité repose sur l'efficacité et "le moindre effort" des nouveaux matériaux.

Et lorsqu'il cèdera son entreprise pour se consacrer à des travaux de recherche, c'est bien avant tout sa conception du rôle central de l'ingénieur dans le monde moderne qui en sera le moteur et l'unique ambition.



The Bordeaux bridge, Eiffel's first major work. Photo credit: Wikipedia.org

AIMÉ NICHOLAS MOROT WENT ON TO BECOME A SOCIETY PORTRAITIST AFTER PRODUCING A NUMBER OF CLASSICAL AND FIGURE PAINTINGS

AIMÉ NICHOLAS MOROT EST DEVENU UN PORTRAITISTE DE LA SOCIÉTÉ
APRÈS AVOIR PRODUIT UN CERTAIN NOMBRE DE PEINTURES CLASSIQUES ET FIGURATIVES

By James Wise



“Cela augmente considérablement le renom de Morot comme portraitiste aussi bien parmi les gens du monde que parmi les artistes ?” (1)

Wrote Gustave Eiffel, justifying his 1905 commission of Aimé Nicholas Morot. That portrait now is in reserve at the Château de Versailles. Under the veneer is a story of two men who both experienced hardships during the Franco-Prussian war.

Versailles is the palace created by Louis XIV to glorify his realm. Morot (1850-1913) was a French painter whose early training was at the French Academy of Rome, created in 1666 by Louis XIV under the direction of Jean-Baptiste Colbert to expose young French artists and architects to an environment of Italian Renaissance.

The style of graduates of the French Academy are attributed as being academic art, but Professor Jeanne M. Zuracchi of the University of Missouri-St Louis considers this to be an over generalization.

Morot clearly painted several different styles over the course of his long career, and "academic style" would apply to his earlier paintings that treated historical subjects with realistic technique. His portrait of Eiffel, however, is done in a style influenced by Impressionism. It also displays the influence of Modernism in capturing the subject in a spontaneous way that reflects his individual personality. (2)

Morot attended the French Academy in 1873, having earned that appointment because of his early works as a young artist in Lorraine. It was a fortunate award because Morot was forced to leave his native city of Nancy in accordance with the Treaty of Frankfurt. The treaty set a deadline for those wishing to remain French citizens to emigrate from Alsace-Lorraine.

Morot did a series of Franco-Prussian battle scenes in the late 1880's glorifying French cavalry charges. His depictions departed from reality by understating the incompetence of French military command. La Bataille de Reichshoffen (See www.histoire-image.org/comment/reply/5629) was painted in 1889 and reflected a new sense of French Nationalism that prevailed at the time of L'Exposition Universelle de Paris de 1889. In an interview with historian Jean-François Lecaillon, by Marina Bellot, he discusses how the Eiffel Tower was an extension of this same new nationalism. (See : Les Français et la guerre de 1870 ; stupeur, amertume et résilience in Retro News.fr (11/24/2020)). (3)

Daniel Bermond in his biography of Eiffel tells of Eiffel's service as sergeant of the French National guard during the siege of Paris and the occupation of his home city, Dijon, forcing his family to take refuge in Montpellier for two years. (4)

Bermond examined Eiffel's letters to daughter, Claire, and found a reference to his son's under-appreciation of Morot's paintings in his collection. (5) There is no suggestion when Morot and Eiffel met, but they both were active in Paris at the time leading up to the L'Exposition Universelle.

“Cela augmente considérablement le renom de Morot comme portraitiste aussi bien parmi les gens du monde que parmi les artistes ?” (1)

Gustave Eiffel justifie sa commande de 1905 d'Aimé Nicholas Morot. Ce portrait est aujourd'hui en réserve au Château de Versailles. Sous le vernis, se cache l'histoire de deux hommes, tous deux survivants de la guerre franco-prussienne.

Versailles est le palais créé par Louis XIV pour glorifier son royaume. Morot (1850-1913) était un peintre français dont la formation initiale s'est faite à l'Académie de Française à Rome. L'académie française était créée en 1666 par Louis XIV sous la direction de Jean-Baptiste Colbert pour exposer les jeunes artistes et architectes français à un environnement de la Renaissance italienne.

Le style des diplômés de l'Académie française est considéré comme un art académique, mais le professeur Jeanne M. Zuracchi de l'université de St. Louis considère qu'il s'agit d'une généralisation excessive.

Morot a clairement peint dans plusieurs styles différents au cours de sa longue carrière, et le "style académique" s'appliquerait à ses premiers tableaux qui traitaient de sujets historiques avec une technique réaliste. Son portrait d'Eiffel, en revanche, est réalisé dans un style influencé par l'impressionnisme. Il montre également l'influence du modernisme en capturant le sujet d'une manière spontanée qui reflète sa personnalité individuelle. (2)

Morot est entré à l'Académie française en 1873, ayant mérité cette nomination en raison de ses travaux précoces en tant qu'enfant en Lorraine. C'est une récompense heureuse car Morot a été contraint de quitter Nancy, sa ville natale, en vertu du traité de Francfort. Ce traité fixait une date limite pour les habitants d'Alsace-Lorraine souhaitant rester citoyens français à émigrer de la région.

Morot a réalisé une série de scènes de bataille franco-prussiennes à la fin des années 1880, glorifiant les charges de la cavalerie française. Ses représentations s'écartaient de la réalité en minimisant l'incompétence du commandement militaire français. La Bataille de Reichshoffen (Voir www.histoire-image.org/comment/reply/5629) a été peinte en 1889 et reflète un nouveau sentiment de nationalisme français qui prévalait à l'époque de l'Exposition Universelle de Paris de 1889. Dans un entretien avec l'historien Jean-François Lecaillon, par Marina Bellot, l'historien Jean-François Lecaillon explique que la Tour Eiffel était une extension de ce nouveau nationalisme. (Voir : Les Françaises et la guerre de 1870 ; stupeur, amertume et résilience in Retro News.fr (24/11/2020)). (3)

Daniel Bermond, dans sa biographie d'Eiffel, raconte que celui-ci a servi comme sergent de la garde nationale française pendant le siège de Paris et l'occupation de sa ville natale. Dijon, obligeant sa famille à se réfugier à Montpellier pendant deux ans. (4)

Bermond a examiné les lettres d'Eiffel à sa fille Claire et a trouvé une référence à la sous appréciation de son fils pour les peintures de Morot dans sa collection. (5) On ne sait pas quand Morot et Eiffel se sont rencontrés, mais ils étaient tous deux actifs à Paris à l'époque précédant l'Exposition Universelle.

1. Bermond Daniel, Gustave Eiffel. Perrin Editions, 2002. Page 454.
2. Personal interview with Professor of Art History, Jeanne M. Zuracchi, University of Missouri-St. Louis (04/12/21).
3. Jean-François Lecaillon, RetroNews.fr, Les Français et la guerre du 1870 ; stupeur, amertume et résilience (11/24/20).
4. Bermond Daniel, Gustave Eiffel. Page 457.
5. Photos by https://en.wikipedia.org/wiki/Aim%C3%A9_Morot#/media/File:Crucifixion-Morot.jpg

1. Bermond Daniel, Gustave Eiffel. Éditions Perrin, 2002. Page 454.
2. Entretien personnel avec le professeur d'histoire de l'art, Jeanne M. Zuracchi, Université de Missouri-St. Louis (12/04/21).
3. Jean-François Lecaillon, RetroNews.fr, Les Français et la guerre de 1870 ; stupeur, amertume et résilience (24/11/20).
4. Bermond Daniel, Gustave Eiffel. Page 457.
5. Photos by Wikimedia https://en.wikipedia.org/wiki/Aim%C3%A9_Morot#/media/File:Crucifixion-Morot.jpg

CUVEE ONE DROP IN PARIS:

THE AUCTION SALE REACHED A RECORD OF 480,000 EUROS

CUVÉE ONE DROP À PARIS : LA VENTE AUX ENCHÈRES
ATTEINT UN RECORD DE 480 000 EUROS



Pavillon Dauphine. Photo Credit: ©Julio Piatti

By Philippe Traversian

In the chic 16th arrondissement of Paris, 200 guests attended a gala dinner hosted by One Drop Foundation. Taking place in the magnificent Pavillon Dauphine venue, not far from the Arc de Triomphe, an elaborate gastronomic dinner prepared by Alain Ducasse and his team was followed by an auction orchestrated by auctioneer Stéphane Aubert.

200 invités ont participé au dîner de gala organisé par One Drop, qui se déroulait dans le très chic 16ème arrondissement de Paris. Dans la magnifique salle du Pavillon Dauphine, non loin de l'Arc de Triomphe, un repas gastronomique élaboré par Alain Ducasse et ses équipes, fut suivi d'une vente aux enchères orchestrée de main de maître par le commissaire-priseur Stéphane Aubert.

Founded by Guy Laliberté in 2007, One Drop is a nonprofit foundation fighting for access to safe water and hygiene for vulnerable populations worldwide. The Canadian billionaire and founder of Cirque du Soleil was trapped on the other side of the Atlantic in Montreal and unable to attend the event for health reasons. Through a video message he addressed all his friends who came to buy great wines and support this humanitarian cause. Famous singer, Garou, a close friend of Guy Laliberté, an ambassador of the foundation since its creation, launched the evening with his usual dynamism.



Singer Garou. Photo Credit: ©Julio Piatti

One Drop créée en 2007 par Guy Laliberté, est une fondation luttant pour un accès à l'eau potable et à l'hygiène pour les populations défavorisées de la planète. Le milliardaire canadien également fondateur du Cirque du Soleil, étant bloqué de l'autre côté de l'Atlantique à Montréal pour raisons de santé, adressa un message vidéo à tous ses amis venus acheter de très grands crus et soutenir du même geste l'engagement humanitaire. En fidèle ami de Guy Laliberté, le célèbre chanteur Garou, ambassadeur de la Fondation dès sa création, lança la soirée avec son dynamisme habituel.

"For 14 years now, the foundation has assured durable access to potable water and transformed the relationship to hygiene thanks to art, donations, and partnerships like tonight's gala," highlights the triple Michelin starred chef Alain Ducasse, co-president of the event along with Laurent Dassault.

The latter having reserved a menu full of delicacies for the guests; chickpeas from the Hautes-Alpes, marinated sea bream, pressed Bresse poultry and duck foie gras, crunchy vegetables, flattened sea bass, forest mushrooms and baby spinach, and finally chocolate from the Manufacture Alain Ducasse.

"Depuis 14 ans maintenant, la fondation assure un accès durable à de l'eau potable et transforme le rapport à l'hygiène grâce à l'art, aux dons et à des partenariats, comme le gala de ce soir" souligna le chef triplement étoilé Alain Ducasse, co-président de la soirée avec Laurent Dassault.

Ce dernier ayant réservé un menu tout en finesse aux convives ; pois chiches des Hautes-Alpes, daurade marinée, pressée de volaille de Bresse et foie gras de canard, légumes croquants, bar de ligne au plat, champignons des bois et pousses d'épinard, enfin chocolat de la Manufacture Alain Ducasse.



Christine Goguet, Laurent Dassault and Garou. Photo Credit: ©Julio Piatti

Laurent Dassault, insisting on the importance of the night, "I salute the remarkable contributions of major players of the French gastronomy, wine, and luxury world who donated extraordinary items, notably fine wines and unique epicurean experiences."

Laurent Dassault insistant à son tour sur l'importance du moment : "Je salue la contribution remarquable de grands acteurs de la gastronomie française, du monde viticole et du luxe qui ont fait don de lots d'enchères extraordinaires, notamment des vins fins et des expériences épicuriennes uniques. »



Alexandre Meunier and Alain Ducasse. Photo Credit: ©Julio Piatti

Among the prestigious guests included, Laetitia Grimaldi, French soprano lyricist, Eric Carrière, retired professional soccer player, Péri Cochin, television host and producer, Arabelle Reille-Mahdavi, Rodolphe and Maggie Frerejean Taittinger, Benjamin Patou, CEO Groupe Moma, Grégory Lentz, Associate General Director at Lapérouse, Philippe and Karine Journo, Albert Adria, Franka Hofmann, Didier and Constance Krzentowski, Prisca Thévenot, Heather Acheson, world ambassador of One Drop Foundation accompanied by vice president Alexandre Meunier.

The auction of exceptional wines orchestrated by Artcurial raised €480,000.

Among the sales, rare bottles were quickly captured:

A methuselah of Romanée-St-Vivant 2009, Domaine La Romanée Conti sold for €85,000! Another methuselah of Musigny 2000, Domaine Jacques-Frédéric Mugnier sold for €40,000 and a bottle of Montrachet 2016 sold for €25,000.

Parmi les prestigieux invités, Laetitia Grimaldi, soprano lyrique française, Eric Carrière, ex footballeur professionnel, Péri Cochin, animatrice et productrice de télévision, Arabelle Reille-Mahdavi, Rodolphe et Maggie Frerejean Taittinger, Benjamin Patou, PGD Groupe Moma, Grégory Lentz Directeur Général associé Lapérouse, Philippe et Karine Journo, Albert Adria, Franka Hotmann, Didier et Constance Krzentowski, Prisca Thévenot, Heather Acheson Ambassadrice Monde de la Fondation One Drop accompagnée du Vice-président Alexandre Meunier.

La vente aux enchères de vins d'exception orchestrée par Artcurial, a atteint un montant de 480 000 €.

Parmi les lots, des flacons rarissimes se sont envolés :

Un mathusalem de Romanée-St-Vivant 2009, Domaine La Romanée Conti adjudgé à 85 000 € ! Un mathusalem de Musigny 2000, Domaine Jacques-Frédéric Mugnier adjudgé à 40 000 €, un flacon de Montrachet 2016 adjudgé à 25 000 €.



Photo Credit: ©Julio Piatti



Contributor writer Philippe Traversian and Aïtana Cardoso. Photo Credit: Philippe Traversian

Aïtana Cardoso, photographer and model, friend of Guy Laliberté, looked particularly stunning in a long translucent dress, summarized the night in a few words: "This evening I am very proud of taking photos around the world for this foundation. I do not know French wine, but it will be a great occasion for me to learn more!"

Une amie de Guy Laliberté, Aïtana Cardoso photographe et modèle, particulièrement en beauté dans une longue robe toute en transparence résuma en quelques mots cette très belle soirée : "Ce soir je suis très fière de faire des photos à travers le monde pour cette Fondation. Je ne connais pas le vin français, mais ça va être une belle occasion pour moi ce soir de le découvrir !"

THINK FRENCH LEARN FRENCH *mais oui!*

French Language & Cultural
Center for Adults & Kids.

Enroll now in classes & discover
the Cultural Program!

ONLINE & IN PERSON



Alliance Française
de Los Angeles



www.afdela.org | 310.652.0306 | admin@afdela.org

COME *for the beaches*
STAY *for the nightlife*



RIVIERA BEACH[®]
LUXURY LIFESTYLE MAGAZINE
& EVENT CONCEPT SAINT-TROPEZ



Founder of Riviera Beach[®]
Magazine & Events

**Yann Bernard &
Charles de Hyères**
*is a top event planner,
specializing in events*



Photo courtesy of Office du Tourisme of St Tropez.

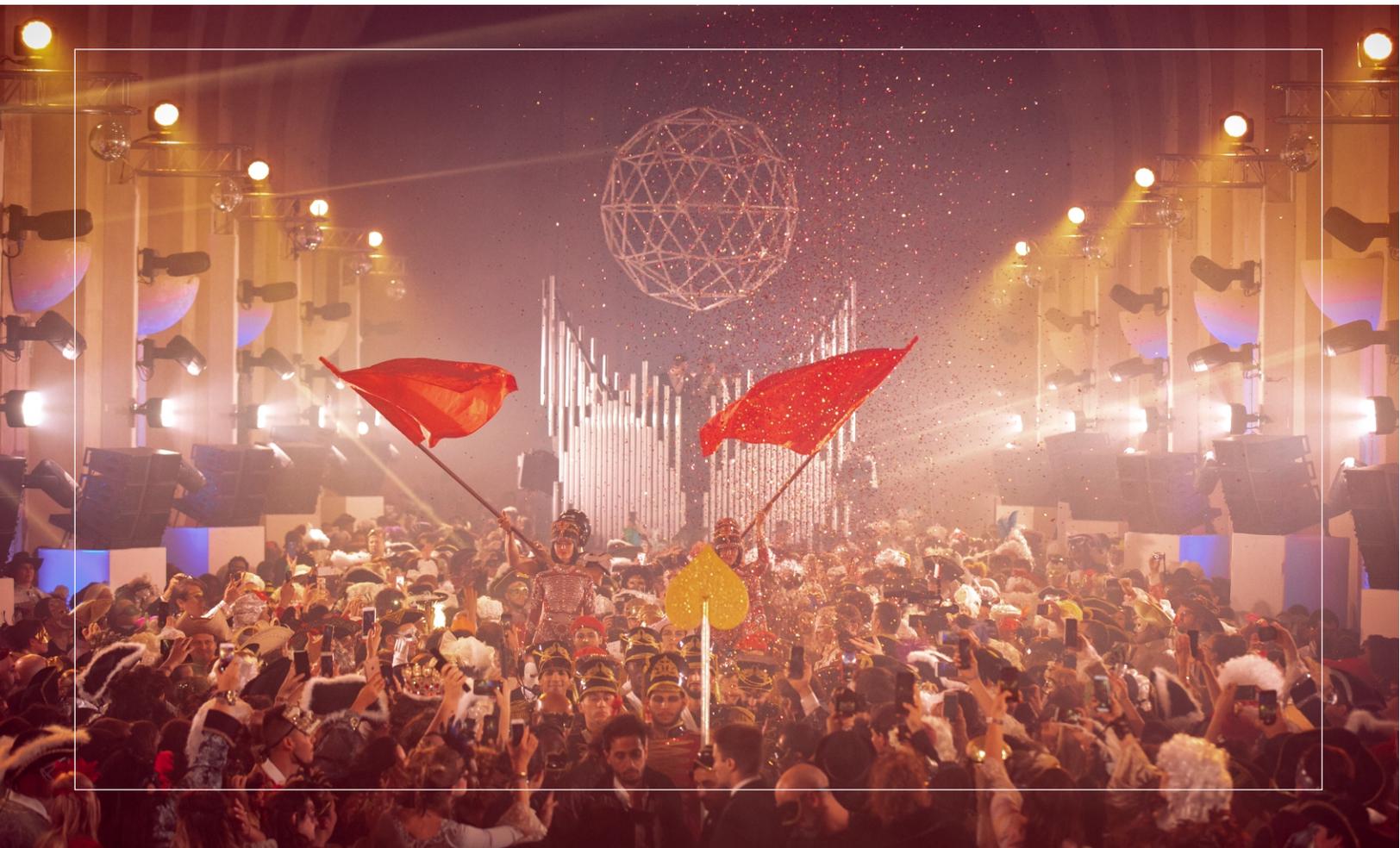
FRENCH RIVIERA, ST TROPEZ AND MONACO.

Riviera Beach[®] Event | Office +33(0)6.52.23.83.08 | www.RivieraBeachMagazine.com

Riviera Beach[®] Event VIP Magazine bp 183 83990 Saint Tropez

THE GRAND MASKED BALL AT THE PALACE OF VERSAILLES – PLAN AHEAD FOR THE FESTIVAL SEASON 2023

LE GRAND BAL MASQUÉ DU PALAIS DE VERSAILLES :
PRÉPAREZ-VOUS À L'AVANCE POUR LA SAISON 2023



Le Grand Bal Masqué. Photo Credit: ©Geoffrey Hubbel

By Jais Frank

If you are lucky enough to be in France during the summer, this is a really special festival that is definitely worth attending. Since the first edition in 2011, the Grand Masked Ball is created every year to celebrate these whimsical and refined nights for an evening that has become a bucket list event.

This year, the date of the Grand Masked Ball is June 18th, 2022. After being postponed twice in 2020 and 2021 due to the Covid-19 pandemic, we are celebrating this festival season 2022 during the virus slow down and we want to make sure this day can be wonderful and meaningful for you.

Si vous avez la chance d'être en France en été, cette célébration d'exception vaut absolument le coup. Depuis sa première édition en 2011, le Grand Bal Masqué a lieu chaque année, une nuit raffinée et pleine de fantaisie, un événement à avoir vécu dans sa vie.

Cette année, la date du Grand Bal Masqué est le 18 juin 2022. Après avoir été reporté deux fois, en 2020 et 2021 à cause de la pandémie de la Covid 19, nous célébrons ce bal en 2022, profitant du ralentissement de la propagation du virus et nous voulons nous assurer que vous puissiez vivre cet événement dans toute sa splendeur.

The date for the 2023 Grand Masked Ball will be in mid-June again. The opening date for buying your tickets for the festival season 2023 is the day after the current festival, which will be June 19th, 2022. So, don't miss the date! In addition, this is a great time to visit France — if you plan it right, you can also attend Fête de la Musique and Dîner en Blanc in one 10-day trip!

Do you want to enjoy the Grand Masked Ball at the Palace of Versailles to the fullest? If so, you must understand the festival's practices and tradition, then you can enjoy this exceptional soirée in the magnificent Orangerie of the Château. In addition, you need to know the requirements for the festival to have the best day to remember at Versailles.

You will experience a show orchestrated by the masterful choreographer Hakim Ghorab, a breathtaking show in a magical and historic location that will leave you stary eyed. You will enjoy a unique and memorable evening and feel like a king or a queen for one night.

What Arrangements Do You Need to Make for Celebrating the Grand Masked Ball?

There are strict rules you must follow to celebrate the Grand Masked Ball at the Palace of Versailles. First, to ensure that you have the best experience, develop a detailed strategy and be prepared. To best enjoy this event, follow these three recommendations.

1. Dress Code

You must wear a Baroque style costume to be admitted to the Ball. Before entering the castle of Versailles, you must be dressed in period attire and wear a masquerade mask.

- Temporary tattoo masquerade masks are allowed at the Ball and are very convenient. You can buy them on Amazon and they are easy to be packed for travel. They are much more comfortable and no worrying about misplacing a handheld or tie-on mask, or obscuring your face all night. Just be sure to apply some body oil before you put the tattoo on to make it easier to remove them after the party. They must cover multiple areas of your face, above your eye brows and on your upper cheeks to be acceptable.

Le Grand Bal Masqué 2023 aura lieu à nouveau à la mi-juin. Les billets seront disponibles dès le lendemain du bal 2022, c'est-à-dire le 19 juin 2022. Alors ne manquez pas cette date ! En plus, c'est une très bonne saison pour visiter la France. Si vous vous débrouillez bien, vous pouvez aussi assister à la Fête de la Musique et au Dîner en Blanc dans les 10 jours d'un seul voyage.

Voulez-vous profiter pleinement de ce Grand Bal Masqué au Château de Versailles ? Si oui, vous devez comprendre ses pratiques et traditions afin de savourer cette soirée exceptionnelle dans la magnifique Orangerie du château. De plus, vous devez connaître les obligations de cette célébration pour avoir les meilleurs souvenirs de votre journée à Versailles.



Le Grand Bal Masqué. Photo Credit: ©Agathe Poupeney

Vous admirerez un spectacle orchestré par le maître chorégraphe Hakim Ghorab, un show à couper le souffle dans un lieu magique et historique qui vous laissera des étoiles plein les yeux. Vous apprécierez une soirée unique et mémorable et vous vous sentirez comme un roi ou une reine le temps d'une nuit.

Comment vous préparer à participer au Grand Bal Masqué?

Vous devez suivre des règles strictes pour célébrer le Grand Bal Masqué au Palais de Versailles. D'abord, pour être sûr d'avoir la meilleure

expérience possible, établissez une stratégie détaillée et préparez-vous. Pour profiter de l'évènement au mieux, suivez ces trois recommandations.

1. Code vestimentaire

Vous devez porter un costume de style Baroque pour être admis au Bal. Avant d'entrer au Château de Versailles, vous devez être vêtu.e d'un vêtement d'époque et porter un masque de carnaval.

- *Les tatouages temporaires de masques de carnaval sont autorisés au bal et sont très pratiques. Vous pouvez les acheter sur Amazon et ils sont faciles à transporter pour voyager. Ils sont bien plus confortables et vous épargnent le risque d'égarer un masque à main ou à attacher, ou de dissimuler votre visage toute la nuit. Utilisez de l'huile corporelle avant d'appliquer le tatouage pour faciliter son retrait après la soirée. Les tatouages doivent couvrir plusieurs surfaces de votre visage, au-dessus de vos sourcils et vos pommettes pour être acceptés.*

You should stay masked and in costume if you want to participate in this event. For more details, you can go to the Château de Versailles' website to learn more about the event's requirements and where to rent a costume. Entry will be denied for all non-masked and non-costumed people. So, develop the perfect strategy to make things happen in your favor at this fanciful and refined festival and to minimize your stress.

- Select and reserve your costume as early as possible. Contact the costumer by December or January for the best selection. They deal with overseas customers all the time. You can find Paris or Versailles costumes who have thousands of elaborate, authentic and quality period costumes. Prices aren't cheap, but they are worth it for the experience, and some costumes stores may offer a discount on your rentals.
- Wear shoes that provide comfort and support for dancing and standing long hours. Most women will be wearing long dresses which cover their feet, so they can easily wear sneakers. Men generally wear costumes that come with a bow or buckle that slip over their shoes.

2. Ticket Arrangements

There are several types of ticket levels available to attend this offbeat overnight festival. Ticket prices fall into four categories:

- Single entry: the prices of this category range between 98 to 108 euros
- VIP ticket: the prices of this category range between 183 to 198 euros
- Extravagant ticket: the extravagant ticket is 350 euros
- Fantastic ticket: the fantastic ticket is 460 euros

Each ticket includes certain benefits and gets you into the Versailles gardens as early as 7 p.m., just in time to enjoy the musical fountains and watch the huge fireworks show over the Grand Canal at 11:45 pm. You just have to select the category that suits you best. But decide quickly because the Fantastic and Extravagant tickets that include special seating areas and a reserved table by the stage, parking, priority cloakroom, reserved buffet and champagne throughout the night sell fast. The VIP ticket offers access to the VIP area with special buffet and two glasses of champagne.

- Print your hard copy tickets. No hard copy ticket, no entrance! They will literally deny admission without your expensive 460 euros tickets in hand even though your names will be clearly visible on the tables in the fancy section.

Vous devez rester masqué.e.s et costumé.e.s si vous voulez participer à l'événement. Pour en savoir plus, allez sur le site web du Château de Versailles où les règles de l'événement sont détaillées, avec des informations sur la location de votre costume. Toute personne ne portant pas un masque et un costume baroque se verra refuser l'entrée. Aussi prévoyez la meilleure stratégie pour que les choses tournent en votre faveur à cette célébration luxueuse et raffinée et pour minimiser votre stress.

- *Choisissez et réservez votre costume aussi tôt que possible. Contactez les professionnels du costume en décembre ou janvier pour profiter de la meilleure sélection. Ils ont l'habitude des clients internationaux. Vous pouvez trouver à Paris ou à Versailles des professionnels qui ont des milliers de costumes d'époque, authentiques et élaborés. Les prix sont conséquents mais ils valent le coup pour une telle expérience, et certains magasins de costumes offrent des rabais sur la location.*
- *Portez des chaussures confortables qui vous soutiennent pour danser et rester sur ses pieds pendant de longues heures. La plupart des femmes portent des robes longues qui couvrent leurs pieds, donc elles peuvent facilement enfiler des baskets. Les hommes en général louent des costumes qui comportent un nœud ou une boucle qu'on attache sur la chaussure.*

2. Choix du Ticket qui vous convient

Quatre catégories de billets sont disponibles pour participer à cette célébration nocturne loin des sentiers battus.

- *Entrée Simple : entre 98 et 108 euros*
- *Billet VIP : les prix de cette catégorie coûtent entre 183 et 198 euros*
- *Billet Extravagant : 350 euros*
- *Billet Fantastique : 460 euros*

Chaque catégorie de billet inclut certains privilèges et vous permet d'entrer dans les jardins de Versailles dès 19 heures, juste à temps pour apprécier les fontaines musicales et admirer les feux d'artifice grandioses au-dessus du Grand Canal à 23h45. Il vous suffit de sélectionner la catégorie qui vous convient le mieux. Mais décidez-vous vite car les billets Fantastique et Extravagant qui incluent des places de l'espace Extravagant et une table réservée près de la scène, parking dédié, vestiaire coupe-file gratuit, buffet et champagne à discrétion tout au long de la nuit, partent rapidement. Le billet VIP donne accès à l'espace VIP avec buffet à discrétion et deux coupes de champagne.

- *Imprimez votre billet sur papier. Pas de billet sur papier, pas d'entrée ! Vous ne passerez pas si vous n'avez pas votre coûteux billet à 460 euros en main, même si votre nom est clairement visible sur les tables de l'espace le plus luxueux de l'événement.*



Le Grand Bal Masqué. Photo Credit: ©Geoffrey Hubbel

3. Practical Information About Groups and Booking your Hotel Ahead of Time

The party goes on all night and ends with breakfast in the garden at sunrise. Let's review some of the essential tips which you must consider to best enjoy this unforgettable evening:

- Go with a group, if you can. It is so much more fun when you are sharing the experience with a lot of friends to party with. There is also a ticket discount for groups. If you can come alone or as a couple, you are still going to have a great time! Make friends and mingle with people who speak your language. This is an international party, after all, so you will be able to find people from every country at the Ball.
- Stay in Versailles for 2 or 3 nights. Lot of people book hotel rooms in the city of Versailles instead of heading back to Paris. And, it is a special treat to visit the beautiful city of the Sun King Louis XIV.

The most remarkable memories in life are experiences, unique activities. If you carefully plan your trip to the Grand Masked Ball, you can ensure having the very best time. The result will be a joyous memory that will last a lifetime!

3. Informations pratiques sur les groupes et réservations d'hôtel à l'avance

La fête a lieu toute la nuit et se termine avec un petit déjeuner dans les jardins au lever du jour. Récapitulons les conseils essentiels que vous devez considérer pour profiter au mieux de cette soirée inoubliable.

- *Participez avec un groupe, si vous le pouvez. C'est tellement plus amusant de partager une telle expérience avec beaucoup d'amis avec lesquels faire la fête. Vous pouvez profiter d'un tarif de groupe. Mais si vous venez seul.e ou en couple, vous passerez de toute façon une très bonne soirée ! Faites-vous des amis auprès des participants qui parlent votre langue. Après tout, c'est une fête internationale, alors vous y trouverez des gens de tous les pays.*
- *Restez à Versailles pour 2 ou 3 nuits. Beaucoup de gens réservent des chambres d'hôtel dans la ville de Versailles au lieu de retourner à Paris. Et c'est l'occasion de visiter la ville superbe du Roi Soleil Louis XIV.*

Les souvenirs les plus remarquables de la vie sont faits d'expériences, d'activités uniques. Si vous préparez votre voyage au Grand Bal Masqué avec soin, vous pouvez être sûr de passer le meilleur moment qui soit. Vous en garderez de merveilleux souvenirs qui resteront gravés dans votre mémoire jusqu'à la fin de vos jours !

WELCOME TO ONE OF THE MOST BEAUTIFUL HOTELS IN VERSAILLES, THE WALDORF ASTORIA VERSAILLES – TRIANON PALACE, WHICH OPENLY WELCOMED US ONE EVENING IN THE CHIC AND RELAXED BRASSERIE OF “LA VÉRANDA”

BIENVENUE DANS L'UN DES PLUS BEAUX HÔTELS DE VERSAILLES,
AU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE VERSAILLES, QUI NOUS A ACCUEILLIS
UN SOIR DANS LA BRASSERIE CHIC ET DÉCONTRACTÉE DE “LA VÉRANDA”



Photo Credit: ©Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace



Photo Credit: ©Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace

By Isabelle Karamooz

It's around 7 p.m., it's 41° outside, we are just one week away from Christmas and we are heading to one of the most superb palaces in the city of "Le Roi Soleil" (the Sun King). Our taxi drops us off right in front of 1, boulevard de la Reine. Behind a gate, a wonderful cream-colored building reveals itself, it's straight out of the Belle Epoque. Just beyond the gates of the gardens of the Palace of Versailles, the Trianon Palace has occupied this prime real estate since 1910, an idyllic place where you can take in a breath of fresh country air just 20 minutes from Paris.

The place is truly beautiful, combining tradition, modernity and elegance. It has everything to please you and make you dream, it's an incredibly charming building which houses a majestic and ornate hall in a cool green setting, echoed by the anise green colors of the armchairs smartly arranged in the entrance of the gallery.

The Trianon Palace offers two restaurants, nestled in this historic building. The first, The Gordon Ramsay, a gourmet restaurant named after the (Michelin starred) chef himself, and the luxury brasserie orchestrated by chef Frédéric Larquemin who is also the chef at The Gordon Ramsay restaurant as well as the pastry chef Eddie Benghanem.

Il est environ 19h, il fait 5° dehors, nous sommes à une semaine de Noël et nous nous dirigeons vers l'un des superbes palaces que compte la ville du roi soleil. Notre taxi nous dépose juste devant le 1, boulevard de la Reine. Derrière un portail, un merveilleux édifice couleur crème se dévoile, tout droit sorti de la Belle Epoque. Aux portes des jardins du Château de Versailles, le Trianon Palace occupe depuis 1910 un bien immobilier de premier ordre, un lieu bucolique où l'on peut prendre une dose d'air frais de la campagne à seulement 20 minutes de Paris.

L'endroit est vraiment beau, alliant tradition, modernité et élégance. Il a tout pour plaire et faire rêver, c'est un bâtiment au charme incroyable qui abrite un Hall majestueux et flamboyant dans un écrin de verdure, auquel le vert anis des fauteuils disposés dans l'entrée et la galerie fait écho.

Le Trianon Palace propose deux restaurants, nichés dans le bâtiment historique. Le premier, le Gordon Ramsay, restaurant gastronomique du chef du même nom (étoilé au guide Michelin) et la brasserie de luxe orchestrés par le chef Frédéric Larquemin qui est également chef au restaurant Gordon Ramsay ainsi que le chef pâtissier Eddie Benghanem.

Pleasantly welcomed, we headed to La Veranda, which we have chosen to enjoy a marvelous dinner. Our readers will discover how talented the two French chefs and their team at the Trianon are. We were greeted very kindly and shown to a table by the window overlooking the "Domaine du Trianon." The tourist clientele began to flock in, as well as a few of the hotel's guests, but also the Versailles regulars, and some well-to-do Parisians.

The place, which is very bright during the day, is quite vast in space and has stylish contemporary furniture endorsed by the talented interior designer, Fiona Thompson. During the summer, the terrace is pleasant and allows you to really enjoy the park at the Palace of Versailles.

We started off with a glass of rosé while we thumbed through the menu. We will soon discover the true spirit of the restaurant and of course our meal will be accompanied by a food and wine pairing specially chosen by the sommelier.



Photo Credit: ©Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace

As a starter, we ordered a delicious foie gras dish that was accompanied with brioche and a sumptuous mango and peach compote. For our entrees, we gave in to the Saint-Jacques scallop dish, (which was cooked to perfection), with melted leeks, and a coconut-curry sauce. The lamb shank with glazed carrots and braised onions was divine as well. To accompany these dishes, the head waiter recommended a Saint-Emilion, Grand Cru: a very good choice.

During the summer, you will find the same simplicity dear to the spirit of La Véranda on your plates with equally elegant presentations. As an appetizer, you can start with some marinated tuna that's been seared on the outside and still bright red in the center with green radishes served in a mustard vinaigrette, or a poke bowl with quinoa, fresh fruits, raw vegetables, and smoked salmon. The dishes evoke a beautiful freshness too, a pan-fried Scottish salmon, cuttlefish, shellfish and coconut-curry sauce or a juicy and tender shoulder of lamb, confited in stock, and served with carrots and celery that have been cooked in a slightly reduced red wine sauce. And for dessert, we would like to invite you to try the crunchy chocolate and salted butter caramel shortbread (a house classic). A real treat.

The icing on the cake: we had the chance to visit both kitchens of the two restaurants and do an impromptu interview with the local pastry chef, Eddie Benghanem. Many thanks to the team of La Véranda for the invitation to discover their superb establishment.



Photo Credit: ©Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace

Agréablement accueillis, nous nous dirigeons vers La Véranda que nous avons opté pour déguster un bon dîner. Nos lecteurs découvriront combien les deux chefs français et leur équipe au Trianon ont du talent. Nous avons été reçus très gentiment et conduits à une table près de la fenêtre donnant sur le Domaine du Trianon. La clientèle touristique commence à affluer, quelques clients de l'hôtel mais aussi des habitués, des Versaillais et des Parisiens aisés.

Le lieu très lumineux pendant la journée dispose de grands volumes et son mobilier est de style contemporain, signé par la décoratrice de talent Fiona Thompson. En été, la terrasse est agréable et permet de profiter du parc du Château de Versailles.

Nous commençons par une coupe de champagne rosé le temps de feuilleter le menu, nous allons découvrir l'esprit du restaurant et bien évidemment notre menu sera accompagné d'un accord mets et vins spécialement choisi par le sommelier.

En entrée, nous avons commandé un très bon foie gras accompagné de brioche et d'une délicieuse compotée de mangue et de pêche. Pour le plat, nous nous sommes laissés tenter par les Saint-Jacques (cuisson très bonne), fondant de poireaux, sauce coco-curry et un souris d'agneau, carottes fondantes et oignons braisés. Pour accompagner ces mets, le maître d'hôtel nous a conseillé un Saint-Emilion, Grand Cru : un très bon choix.

En été, dans vos assiettes, vous retrouverez la même simplicité chère à l'esprit de La Véranda et cela avec un dressage très élégant. En entrée, vous commencerez par un mi cuit de thon rouge mariné, radis Green meat, vinaigrette moutardée ou un poke bowl de quinoa, fruits, légumes crus, saumon fumé. Les plats évoquent une belle fraîcheur aussi, un saumon d'Ecosse poêlé, seiche, coquillage et sauce coco-curry ou bien une épaule d'agneau juteuse et tendre, confit dans le fond, quelques carottes et du céleri dans une sauce au vin rouge, légèrement réduite. Et en guise de dessert, nous vous invitons à goûter au sablé croquant au chocolat et caramel au beurre salé (un classique de la maison). Un vrai régal.



Photo Credit: ©Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace

Cerise sur le gâteau : nous avons eu la chance de faire la visite des cuisines des deux restaurants et effectuer une interview impromptue avec le chef pâtissier des lieux, Eddie Benghanem. Un grand merci à l'équipe de La Véranda pour l'invitation à découvrir leur superbe établissement.



Photo Credit: ©French Quarter Magazine

SAVE THE DATE!

OCT. 8TH

The Sandy Peltyn's Foundation will celebrate the Annual Señoras of Excellence Señores of Distinction Awards Gala

One of Las Vegas' most prestigious and elegant events of the year that has been successfully celebrated for over sixteen years will be more spectacular than ever honoring exceptional personalities of our community on a fabulous and memorable evening, as we continue the legacy of our dear friend and founder, the late Sandy Peltyn, with cocktails, dinner and dancing and awesome entertainment plus a fabulous live auction you won't want to miss!

In addition to honoring our students and past scholarship recipients, this special evening will also celebrate the Hispanic Heritage Month and honor heroes in our community who have gone above and beyond to help and support the physical, emotional and behavioral needs of our community resulting from the COVID pandemic. Along with the generous sponsors and community minded Las Vegas like yourself, we will be supporting the Latin Chamber of Commerce Scholarship fund in keeping with Sandy Peltyn's mission of giving the gift of higher education to students seeking excellence in their own education. We look forward to welcoming you on October 8th, 2022 and to thank you for your generous support.



Please contact our Gala Coordinator
for assistance with sponsorships,
tickets or make a donation:

Linda A. Esposito, Secretary/Treasurer
Sandy Peltyn Foundation of Excellence
(702) 286-9842
linda@sandypeltynfoundation.org



Sandy Peltyn
Foundation of Excellence

www.SandyPeltynFoundation.com



GORDON RAMSAY AU TRIANON • LA VERANDA BY GORDON RAMSAY • BAR GALERIE • SPA GUERLAIN


TRIANON PALACE
VERSAILLES

A WALDORF ASTORIA HOTEL

1, BOULEVARD DE LA REINE, VERSAILLES - PARIS, 78000, FRANCE | TEL: +33-1-30845000 | WWW.TRIANONPALACE.FR/EN