

FRENCH QUARTER

Magazine



FQM interviews

MARI LANDERS

Saks Fifth Avenue's
Vice President And General Manager

RENAISSANCE MAN

Pierre Cardin Delights Us!

Encounter With 3-Star

CHEF GUY SAVOY
IN LAS VEGAS



3500 Las Vegas Blvd. SOUTH
UNIT S35 | FORUM SHOPS
LAS VEGAS, NV 89109
702.733-6205
annefontaine.com

ANNE FONTAINE

LETTER FROM THE EDITOR

LETTRE DE L'ÉDITRICE



Isabelle Karamooz
Editor-in-Chief

To stay current with our community, we have an extensive 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)

This is the time of year to celebrate all that's to come in 2019, the year that marks our 5-year anniversary at French Quarter Magazine! We continue to cover cultural connections shared between France and America as well as Las Vegas' most incredible happenings - from Art & culture, fashion, and sports to history and food, plus everything in between.

Las Vegas is thriving and growing faster than ever. As we head into spring, the season of fashion and bright colors, we are thrilled to have Vice President and General Manager of Saks Fifth Avenue, Mari Landers, on the cover of this issue. The personification of grace and elegance, with a keen sense of style, a stunning resemblance to Coco Chanel's style and coiffure, she is a force to be reckoned with! The Saks general manager shares her vision with us on the Las Vegas luxury department store's growing success featured on pages 23 - 25.

This issue also includes an homage to a famous name in fashion circles who is known as an accomplished, renaissance man and patron of the arts, the French fashion designer Pierre Cardin. We discuss his latest project, a new Pierre Cardin Cultural Center.

There are also exclusive interviews of four different individuals who are leaders in their respective fields. Their cover story shows their dedication, expertise, and passion for their field.

This issue shines the spotlight on another cultural event and story found on pages 44 and 45. The celebration of Liberace's 100th anniversary at the Cafe de Paris in Monte Carlo during the Fashion Week. Let's honor and raise a toast to the talented and iconic Mr. Showmanship who became the first headlining resident on the Las Vegas Strip. A fierce advocate for providing artistic exposure and scholarships to students of the creative and performing arts, his commitment continues with the Liberace Foundation.

Be it an adventure abroad or a spontaneous escapade in Las Vegas, I hope that this year's FQM issue will inspire you to explore something new that will add a lavish stroke of luxury to your life's canvas.

It's time to dream about your next adventure, big or small, and I encourage you to lace up your boots, chat up your travel professional and hit the road.

Finally, I would like to thank our team for their contributions and hard work to create and launch this 2019 issue.

As you read this issue of FQM, it is our sincere hope that you are inspired by and enjoy this magazine created just for you.

- Isabelle Karamooz, on behalf of the team

C'est la période pour faire un tour d'horizon sur les événements qui auront lieu et que nous célébrerons en 2019, et aussi pour rappeler que cette année, c'est le 5ème anniversaire de French Quarter Magazine! Nous continuons à couvrir les liens culturels entre la France et les États-Unis, ainsi que les événements les plus incroyables de Las Vegas: art, culture, mode et sports, histoire, gastronomie, etc.

Las Vegas prospère et se développe plus rapidement que jamais. À l'aube du printemps, de la saison de la mode et des couleurs vives, nous sommes très heureux de vous présenter la vice-présidente et directrice générale de Saks Fifth Avenue, Mari Landers, en couverture de ce numéro. Sa grâce et son élégance, son sens aigu du style, son étonnante ressemblance avec le style et la coiffure de Coco Chanel, c'est une femme avec laquelle il faudra compter dans l'avenir ! La directrice générale de Saks nous fait part de sa vision du succès croissant du grand magasin de luxe de Las Vegas, présenté dans les pages 23 à 25.

Ce numéro comprend également un hommage à un nom célèbre dans les milieux de la mode, reconnu comme un homme accompli, aux talents multiples et mécène des arts, le couturier français Pierre Cardin. Nous discutons de son dernier projet, un nouveau centre culturel Pierre Cardin.

Nous publions également les interviews exclusives de quatre personnes différentes qui sont des leaders dans leurs domaines respectifs. Leurs réponses nous montrent leur dévouement, leur talent et leur passion dans les domaines qui sont les leurs.

Ce numéro met en lumière un autre événement culturel et une histoire que vous retrouverez dans les pages 44 et 45. La célébration du 100e anniversaire de Liberace au Café de Paris à Monte-Carlo pendant la Fashion Week. Rendons hommage à ce talentueux et emblématique M. Showmanship qui est devenu le premier résident, la "tête d'affiche du Strip de Las Vegas." Fervent défenseur de l'exposition artistique et des bourses aux étudiants en arts de la création et du spectacle, son engagement continue avec la Fondation Liberace.

Qu'il s'agisse d'un voyage à l'étranger ou d'une escapade spontanée à Las Vegas, j'espère que le numéro de FQM de cette année vous incitera à explorer quelque chose de nouveau qui ajoutera une touche de luxe dans votre vie.

Il est temps de rêver de votre prochaine escapade, grande ou petite, choisissez une bonne paire de chaussures, discuter avec votre professionnel du voyage et prenez la route.

Enfin, je voudrais remercier tous les membres de notre équipe pour leurs contributions et leur travail acharné. Ils auront encore une fois participé à créer et à lancer ce numéro de 2019.

Quand vous lirez ce numéro de FQM, nous espérons sincèrement que vous l'apprécierez car il a été créé à votre intention.

- 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 comes from a PR world navigating from New York to Middle East/North Africa region with her work involving mass consumer goods to army contracts. Later, Amel casted her anchor in Las Vegas and joined the FQM team to contribute to the sharing of culture and to help Las Vegas readers uncover each unique place in the world where she lived.

Amel Bédoui est la conseillère en Communications & Marketing de French Quarter Magazine. Elle est une grande voyageuse et une polyglotte qui aime la communication. Elle vient d'un monde RP naviguant de New York à la région Moyen Orient/Afrique du Nord avec son travail impliquant autant des biens de consommation courante que des contrats de l'armée. Plus tard, Amel a jeté l'ancre à Las Vegas et a rejoint l'équipe de FQM pour contribuer au partage de la culture et pour aider les lecteurs de Las Vegas à découvrir chaque lieu unique du monde dans lequel elle a vécu.

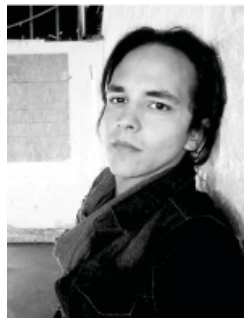
JOSHUA CHANIN



Joshua Chanin is an historian from London, England. His specialities are early American history, politics, and military, including the American Revolution, and the Presidents of the United States. In addition to being a frequent contributor for French Quarter Magazine, Chanin is the author of the highly-praised book, *A Binding Relationship: Essays on the Historical Ties between France and the United States*.

*Joshua Chanin est un historien de Londres, en Angleterre. Il se spécialise dans les débuts de l'histoire américaine, politique et militaire, y compris la Révolution Américaine et les présidents des États-Unis d'Amérique. En plus d'être un collaborateur régulier pour French Quarter Magazine, Chanin est l'auteur de l'ouvrage acclamé, *A Binding Relationship: Essays on the Historical Ties between France and the United States*.*

CHRISTOPHER CIPOLLINI



Christopher Cipollini was born in the United States but his heart belongs in the culture of Paris. His passion was born through the self-taught study of artists from Degas to Lautrec and writers as Genet and Rimbaud. His great love of French culture is symbolism poetry and, French cinema and history. He is a two-time author and has written for several American publications as "The Desert Observer," "Downtown Zen" and published two prose books: "The Musings" and "A Secret Kingdom." His third book, "Trifecta- Stories, Sojourns, Words of Life," in which he tells the story of his own creative journey through memoir and poems, was published in 2017.

Christopher Cipollini est né aux États-Unis mais son cœur appartient à la culture parisienne. Sa passion est née de l'étude autodidacte d'artistes allant de Degas à Lautrec et d'écrivains comme Genet et Rimbaud. Son grand amour de la culture française est la poésie symbolique et le cinéma français ainsi que l'histoire. Auteur à deux reprises, il a écrit pour plusieurs publications américaines "The Desert Observer," "Downtown Zen" et a publié deux ouvrages en prose: "The Musings" et "A Secret Kingdom." Son troisième livre, "Trifecta- Stories, Sojourns, Words of Life," dans lequel il raconte l'histoire de son propre voyage créatif à travers des mémoires et des poèmes, a été publié en 2017.

ELAINE AND SCOTT HARRIS



Elaine and Scott Harris are journalists based out of Las Vegas, Nevada. They have more than a decade of informative articles and videos about wine, travel and food that has appeared in regional and national publications. They have been in the position of being city editors for the DailyMeal Las Vegas, Las Vegas Food and Beverage Magazine, and Luxury Las Vegas. They've published more than 200 YouTube videos featuring the best in the food and beverage industry.

Elaine and Scott Harris sont des journalistes, basés à Las Vegas (Nevada). Ils ont plus d'une décennie d'articles informatifs et de vidéos sur le vin, les voyages et le monde culinaire qui ont paru dans des publications régionales et nationales, y compris le poste de rédacteur de la ville pour le DailyMeal Las Vegas, Las Vegas Food and Beverage Magazine, et Luxury Las Vegas et plus de 200 vidéos YouTube mettant en vedette le meilleur de l'industrie alimentaire et des boissons.

FQMM CONTRIBUTORS

MARILYN MILLER

Marilyn Miller has been a television producer, director, editor, and writer for more than fifteen years in commercial and public broadcasting. She has produced political, educational, health, and current events programming. She has moderated local Indie Lens Pop-up discussions and a French Quarter Magazine's book signing. She's currently pursuing her copyediting certification through UC Berkeley extension and continues her education in writing at UCLA extension. She enjoys learning French and the culture. Marilyn's hobbies and interests are running, health, fitness, cooking, and reading.

Marilyn Miller a été productrice, réalisatrice, monteuse et scénariste de télévision pendant plus de quinze ans pour la radiodiffusion commerciale et publique. Elle a produit des émissions politiques, éducatives, de santé et d'actualité. Elle a animé des discussions de l'Indie Lens Pop-up et une dédicace de livres lors d'un événement de French Quarter Magazine. Elle poursuit actuellement sa certification de révision linguistique à UC Berkeley extension et poursuit ses études en rédaction à UCLA extension. Elle aime apprendre le français et sa culture. Les centres d'intérêts de Marilyn sont la course à pied, la santé, la forme physique, la cuisine et la lecture.



WILLIAM THORAL

William Thorald grew up in Provins, a medieval town classified as a UNESCO World Heritage Site. He currently lives in Vendée. He is passionate since his childhood by the universe of mangas (The Knights of the Zodiac, Fly or Chronicles of the Lodoss War), video games (Final Fantasy VII, Secret of Mana and Zelda) and Heroic stories - Fantasy by JRR Tolkien, David Gemmell, and Terry Goodkind. He decides then to create characters and a world where magic reigns, where nothing is impossible, and where courage and will transcend beings. Thus, his book *Cristar* was born, the sword of legend, of which Volume 1 was published in 2012.

*William Thorald a grandi à Provins, une ville médiévale classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Il vit actuellement en Vendée. Il est passionné depuis son enfance par l'univers des mangas (Les Chevaliers du Zodiaque, Fly ou Chroniques de la Guerre de Lodoss), des jeux vidéo (Final Fantasy VII, Secret de Mana et Zelda) et des histoires héroïques - Fantasy par JRR Tolkien, David Gemmell et Terry Goodkind. Il décide alors de créer des personnages et un monde où la magie règne, où rien n'est impossible, où le courage et la volonté transcendent les êtres. Ainsi, son livre *Cristar* est né, l'épée de la légende, dont le tome 1 a été publié en 2012.*



PHILIPPE TRAVERSAN

Philippe Traversian was born in 1957 in La Varenne, near Paris, nicknamed the Parisian Hollywood in the 30s. Philippe began his career as a journalist in the newspaper this district before joining the *Echo Républicain*. He was hired by Alain Génestar who will lead *Paris Match* for ten years. He was a sportswriter for 5 years in Chartres, then ten in Rambouillet where he worked closely with the future mayor of the Senate, Gérard Larcher. Becoming a biographer in 2013, his Armenian origins lead him to become passionate about family history. Passionate about cinema, sports, and culture, he is also a passionate lover of America and especially California, which he dreams of exploring.

Philippe Traversian est né en 1957 à La Varenne dans la banlieue parisienne, surnommé le Hollywood parisien dans les années 30. Philippe a commencé sa carrière de journaliste dans le journal de cette commune avant d'entrer à l'Echo Républicain. Il a été engagé par Alain Génestar qui dirigera Paris Match durant dix ans. Il a été journaliste sportif pendant 5 ans à Chartres, puis dix à Rambouillet où il a travaillé en étroite collaboration avec le maire futur président du Sénat, Gérard Larcher. Devenu biographe en 2013, ses origines arméniennes le mènent à se passionner pour l'histoire familiale. Passionné de cinéma, de sport et de culture, il est également un amoureux fervent de l'Amérique et plus particulièrement de la Californie qu'il rêve de découvrir.



JOHN VINUELA

John Vinuela is a professional writer who lives in Fresno. He has been writing professionally for the past six years. He has ghostwritten for several projects. John has a Masters in education and has been teaching high school, English Lit for 13 years. Along with high school, John teaches in the evenings at Caesar Chavez Adult School in Fresno. Prior to teaching at Caesar Chavez, John coached high school water polo winning several league championships, and capturing a D2 Valley Champion title in 2012. He was awarded All-Valley Coach of Central California in 2012. John Vinuela served six years in the United States Naval Reserve. Two of those years were in Naval Special Warfare Command. He served during a time of war and was recognized by SEAL Team THREE with a letter of appreciation, for his role in a stateside combat evolution.

John Vinuela est un écrivain professionnel qui vit à Fresno. Il écrit professionnellement depuis six ans. Il a prêté sa plume pour plusieurs projets. John a une maîtrise en éducation et a enseigné l'anglais au lycée pendant 13 ans ainsi que l'école secondaire, il enseigne le soir pour des adultes de l'école Caesar Chavez à Fresno. Avant d'enseigner à Caesar Chavez, John a dirigé le water-polo du lycée en remportant plusieurs championnats de la ligue et en remportant un titre de Champion de la Vallée D2 en 2012. Il a été nommé Entraîneur All Valley de la Californie Centrale en 2012. John Vinuela a servi six ans dans la United States Naval Reserve. Pendant deux de ces années, il était dans le Commandement spécial de guerre naval. Il a servi pendant une période de guerre, et a été reconnu par SEAL Team THREE avec une lettre d'appréciation, pour son rôle dans une évolution de combat aux États-Unis.



FQM CONTRIBUTORS

continued

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 with 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 US 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 apprennent toujours des choses 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.

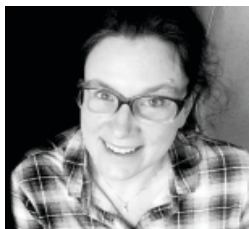
PASCALE NARD



Pascale Nard is interested in cinema and culture in general, and in particular, in music which is one of her passions. She loves human relationships. Participating in French Quarter Magazine allows her to contribute to the sharing of culture and knowledge between our two countries and to make technical contributions to our videos. She films and edits the videos, writes the description of the videos and transcribes the interviews.

Pascale Nard s'intéresse au septième art et à la culture au sens large et en particulier à la musique qui est une de ses passions. Elle aime les rapports humains. Participer à French Quarter Magazine lui permet de contribuer au partage de culture et de connaissances entre nos deux pays et de contribuer de façon technique à la réalisation des vidéos. Cela va du tournage et du montage des vidéos, de la description des vidéos à la retranscription des interviews.

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 literature, travel, art, history, and culture. Currently based in California, she has lived in the U.S. for twenty years, with her American husband and their two sons. Collaborating with French Quarter Magazine is a way for her to mix her love of writing and translating, and to participate in the exploration and exchange of our cultures.

Sandrine Sweeney a grandi dans le nord de la France. Elle possède un BTS Tourisme et une licence de Langues Etrangères Appliquées. Elle aime la littérature, les voyages, l'art, l'histoire et la culture. Actuellement en Californie, elle vit depuis une vingtaine d'années aux Etats-Unis avec son mari américain et leurs deux fils. Collaborer avec French Quarter Magazine est une façon d'allier son goût pour l'écriture et la traduction, et de participer à l'exploration et à l'échange de nos cultures.

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 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.



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

table of CONTENTS

Culture

Art

11

WILLIAM CARR:
PAINTING WITH A CAMERA



14

A SENSE OF BELONGING

16

BATEAUX MOUCHES



Fashion

20

RENAISSANCE MAN
PIERRE CARDIN DELIGHTS US!

Cover Story

23

AN INTERVIEW WITH
SAKS FIFTH AVENUE'S
Vice President and General Manager,
MARI LANDERS

Culinary

26

ENCOUNTER WITH 3-STAR
CHEF GUY SAVOY IN LAS VEGAS

31

SCOTCH 80 PRIME BUILDS A NEW
FOUNDATION FOR THE NEXT
GENERATION
of diners at the revitalized Palms Hotel and Casino

33

FOUQUET'S: REGULARS WITH
PRESTIGIOUS NAMES

table of CONTENTS

History

38

SUZANNE BOREL:
Breaking Gender Barriers in French Diplomacy

42

LOUIS CHIRON: THE OLDEST
DRIVER TO TAKE THE START
of the Monaco Grand Prix



44

LIBERACE ON THE RIVIERA:
THE SHOWMAN TURNS 100



Authentic French Restaurant Crêperie

The Real Crepe



“This is the best place for an authentic French crepe experience. All about the food, ambiance, decor and service feel like we are in France. A must go. Thank you to the owners for bringing Brittany to Las Vegas. I will be back.”

Real Authentic
Crêpes
and Galettes

savory crepes / gluten free

Breakfast
Lunch and
Dinner

CATERING AVAILABLE

702-701-4516

7595 W. Washington Ave.
Las Vegas, NV 89128





WILLIAM CARR GALLERY
BONJOUR HONFLEUR

WILLIAM CARR: PAINTING WITH A CAMERA

WILLIAM CARR : PEINDRE AVEC UN APPAREIL PHOTO

Written by Marilyn Miller

William Carr's art grabs shoppers' attention right through the glass of the gallery in the Grand Canal Shoppes in The Palazzo hotel and casino, luring them into his space. Carr has spent 20 years capturing breathtaking photos around the world, a hobby that turned into a career.

When you walk in, William Carr World Focus Images gallery, photos from the West and Pacific Northwest of the United States, France, Italy, Holland, and Germany-just to name a few, dress the dark walls highlighted by spotlights.

Photography isn't the first career of the 69-year-old self-taught photographer. This craft falls on the opposite end of the spectrum when it comes to the stress compared to his former profession. Prior to Mr. Carr stepping into the realm of professional photography, he admits that doing high-pressure sales for the U.S. Homes Corporation was his forte when he lived in Lake Tahoe, Nevada. Photography started as a hobby to help relieve the stress of his sales job, "to have the creative outlet was kind of like taking a pill to relax and to be able to just chill and just go somewhere and enjoy," says Carr. Before taking up the hobby of photography and connecting with nature, he had no desired interest in still photography; however, it was a much-needed distraction to balance out his life, "one of the things that grounds one and centers one is getting with nature. I mean, how much more beautiful can nature get than Lake Tahoe," Carr says.

His experience as a photographer is much different from leisurely traveling tourists while traveling abroad. Carr keeps a somewhat lazy itinerary when traveling.

He sometimes drives as much as 4000 kilometers (2485 miles) on his European vacations. "One time I rented a motorhome then spent a month in France," says Carr. That afforded him the ability to be able to stopover in places where he wouldn't have been able to go if he rented a car and lodged at a hotel.

"France is so diverse, from the beautiful cathedrals and the countryside, and the wonderful grape regions. I'm enthralled with grape fields, especially when they have the turning leaf," says Carr.

To read the complete article, go online to FrenchQuarterMag.com

Les œuvres de William Carr captent immédiatement l'attention des promeneurs à travers les vitrines de la galerie du Grand Canal Shoppes dans l'hôtel et casino Palazzo, les attirant dans son espace. Carr a passé 20 ans à prendre des photos à vous couper le souffle à travers le monde. Ce passe-temps est devenu pour lui une deuxième carrière.

Quand vous entrez dans la galerie William Carr World Focus, des photos de l'Ouest et du Pacifique Nord-Ouest des Etats-Unis, de France, d'Italie, de Hollande et d'Allemagne (pour ne mentionner que celles-là) habillent les murs noirs éclairés par des projecteurs.

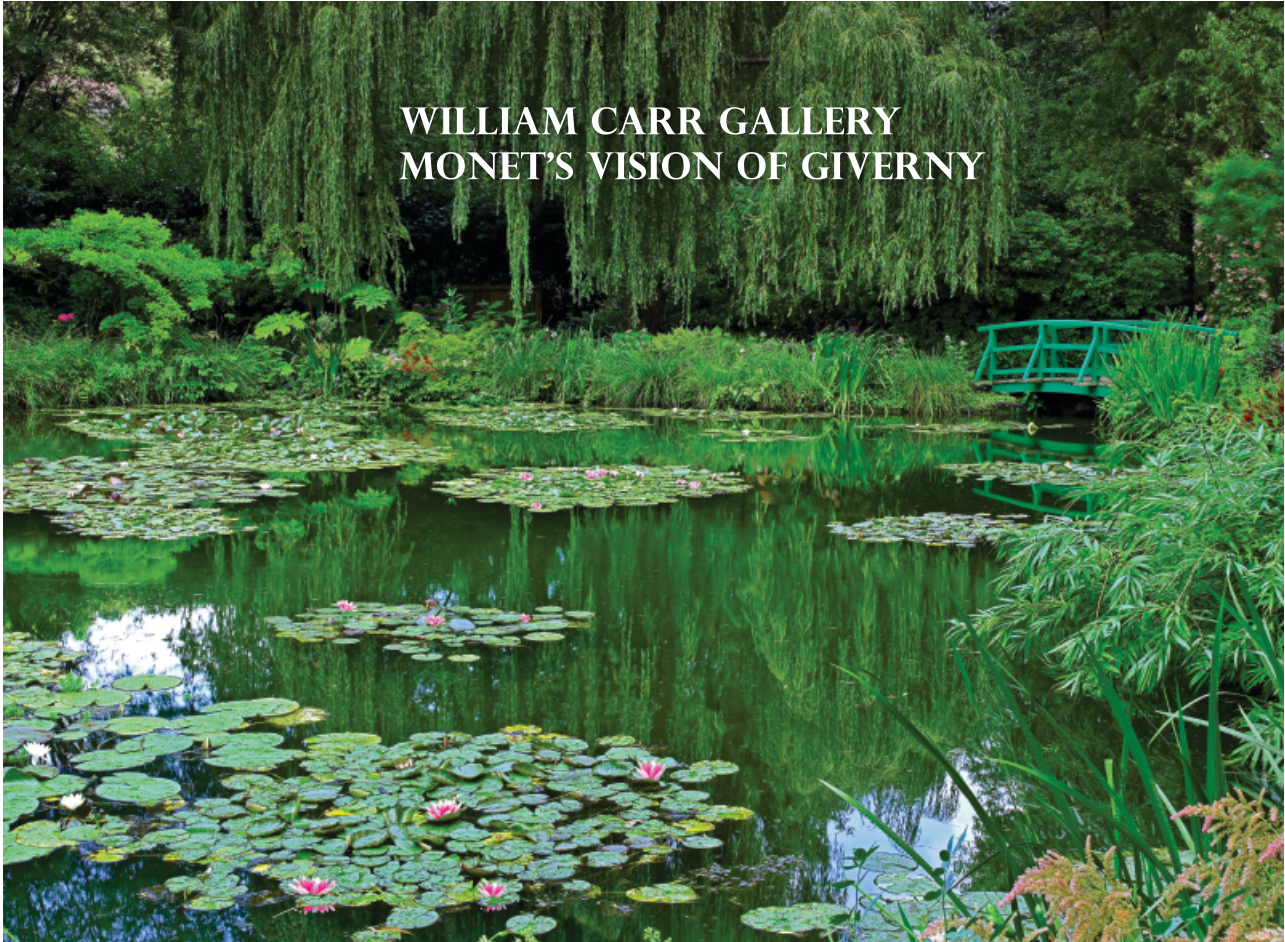
La photographie n'est pas la première carrière de ce photographe autodidacte de 69 ans. En regard du niveau de stress, cette occupation est à l'inverse de sa profession antérieure. Avant d'entrer dans le monde de la photographie professionnelle, M. Carr explique que les ventes agressives pour le compte de US Homes Corporation étaient sa spécialité. Il vivait alors près du Lac Tahoe, dans le Nevada. La photographie est devenue un passe-temps qui l'a aidé à se libérer du stress dû à son métier de commercial, "un exutoire créatif, comme on prend un médicament pour se calmer tout en profitant de la nature," explique-t-il. Avant de se lancer dans la photographie et de se rapprocher de la nature, photographier des paysages ne l'attirait pas. Cependant, cette distraction devint indispensable à son équilibre : "être au milieu de la nature donne un sens à notre existence," dit Carr. "Il faut dire que la nature ne peut guère être plus belle qu'au Lac Tahoe."

Ses expériences de photographe sont très différentes de celles des touristes qui voyagent pour leur loisir. Carr suit un itinéraire qui peut paraître paresseux quand il voyage.

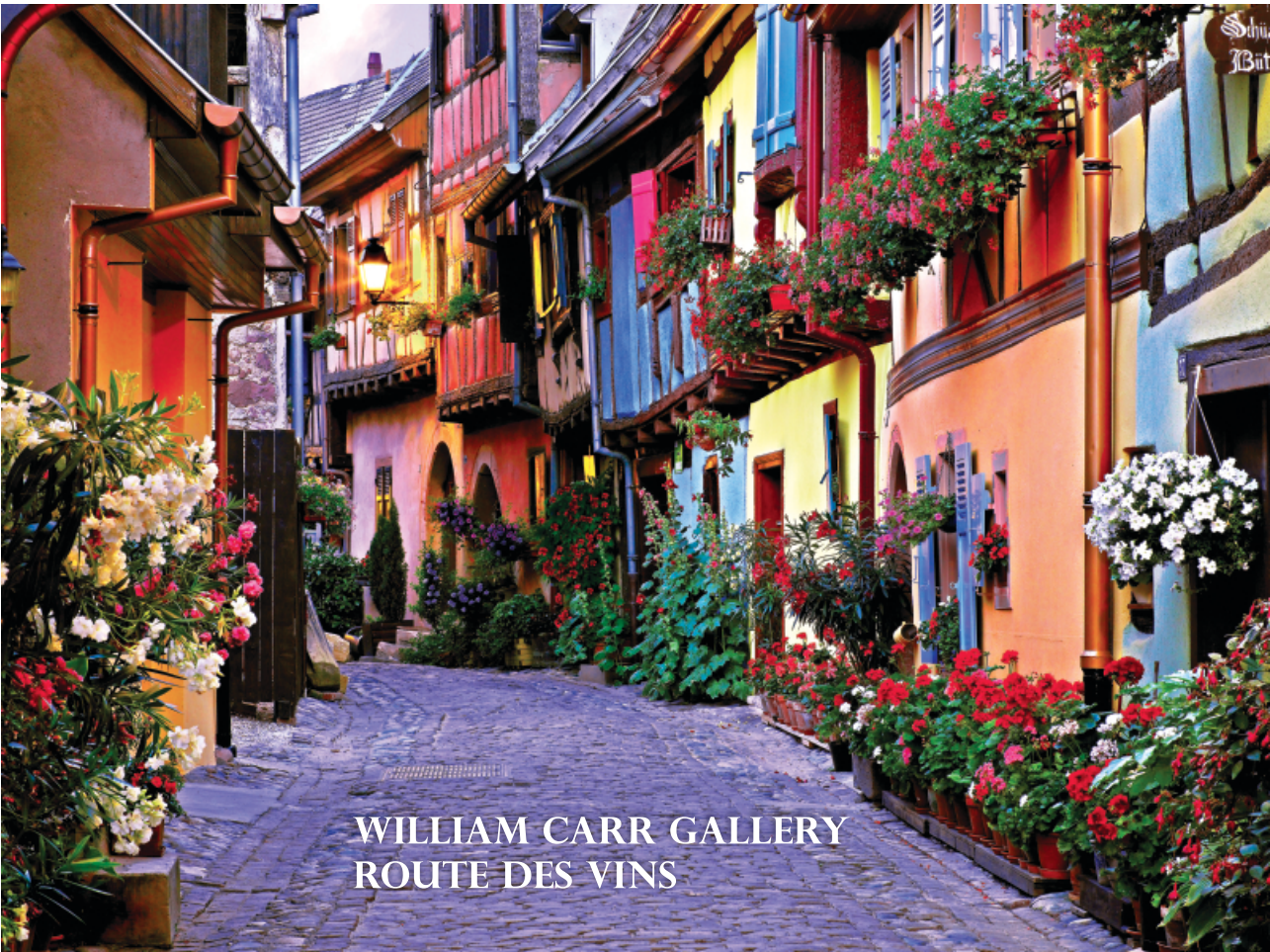
Il parcourut quelquefois jusqu'à 4000 kms pendant son séjour européen. "Une fois, j'ai loué un motor-home en France," dit Carr. Cela lui a permis de s'arrêter dans des endroits qu'il n'aurait pas pu visiter s'il avait loué une voiture et pris une chambre d'hôtel.

"La France est si diverse, des cathédrales magnifiques, des paysages, et des régions à vignobles... Je suis passionné par les grappes dans les champs, en particulier quand les feuilles changent de couleur," dit Carr.

Pour lire l'article complet, allez en ligne sur FrenchQuarterMag.com



WILLIAM CARR GALLERY
MONET'S VISION OF GIVERNY



WILLIAM CARR GALLERY
ROUTE DES VINS

A SENSE OF BELONGING

UN SENTIMENT D'APPARTENANCE



The saxophone or "sax" is categorized as a woodwind instrument. It was created by Adolph Sax in 1841. Initially, fourteen different models were created.

Written by John Vinuela

Adolphe Sax was born in Belgium on November 6, 1814, and died in Paris at the age of 79 on February 7, 1894. His father, Charles-Joseph Sax, designed and manufactured a wide variety of instruments, well known for his quality of work. It seemed natural that Adolphe's path in life would follow. He worked alongside his father improving several instruments, earning his first patent at the age of 24 in 1838. In fact, he earned many patents, some of which were not related to music. In 1840, Adolphe moved to Paris, where he invented the saxophone, changing music forever with its unmistakable sound.

But, simply noting dates in Adolphe Sax's history doesn't quite honor the spirit of his saxophone. What didn't Adolphe hear in the orchestrated music of his time? What caused him to invent an instrument, which was immediately added to the French Military's music ensemble?

Maybe a glimpse into a lesser-known history of Adolph Sax is responsible for the sound that shuffles along in time, skips and slides, telling its story, celebrating in chorus, rebelling against its own range, determined, forcing notes like a heart reaching for a lover's hand just before it breaks; hearkening to lonely balconies, back alleys, and lost streets. What didn't he hear; to which, he gave a voice?

Adolphe Sax had several near-death experiences as a child. At one point he was presumed dead. Perchance these and other tragedies pushed him. His success in Paris provoked the envy of other instrument innovators and designers. They drove him to bankruptcy three times by stealing his workers, his designs, and unjustly challenging his patents. There were several attempts on his life.

Later, he survived lip cancer. Social-class issues of the day made it unacceptable for him to marry Louise-Adele Maor, a woman who bore him five children. Two of which died long before reaching adulthood. Maybe this is why the saxophone, like Paris herself understands and invites, shares joys and sorrows, giving the most modest of celebrations a sense of belonging.



Adolphe Sax est né en Belgique le 6 novembre 1814 et mort à Paris à l'âge de 79 ans, le 7 février 1894. Son père, Charles-Joseph Sax, avait conçu et fabriqué une grande variété d'instruments. Il était reconnu pour la qualité de son travail. Il semblait naturel qu'Adolphe suive cette route toute tracée. Il travailla aux côtés de son père, améliorant plusieurs instruments, obtenant son premier brevet d'invention à l'âge de 24 ans en 1838. En fait, il obtint de nombreux brevets, dont certains n'avaient aucun rapport avec la musique. En 1840, Adolphe s'installe à Paris où il invente le saxophone, transformant à tout jamais la musique, un son incomparable.

Mais quelques dates de l'histoire d'Adolphe Sax n'honorent pas vraiment l'esprit de son saxophone. Qu'est-ce qu'Adolphe n'entendait pas dans la musique orchestrée de l'époque? Qu'est-ce qui l'a amené à rechercher un instrument, qui fut immédiatement ajouté à l'ensemble musical de l'Armée Française?

Se pourrait-il qu'un aspect de l'histoire moins connue d'Adolph Sax soit responsable de cette tonalité qui traîne dans le temps, saute et glisse, racontant son histoire, célébrant en chœur, se rebellant contre sa propre gamme, forçant les notes comme un cœur tendu vers la main d'une bien-aimée juste avant de se briser, prêtant l'oreille aux balcons solitaires, aux allées et rues perdues. Que n'entendait-il pas? à quoi donna-t-il une voix?

Adolphe Sax faillit mourir plusieurs fois durant son enfance, à un moment donné, il fut présumé mort. Peut-être ces tragédies et d'autres l'ont-elles poussé. Son succès à Paris suscita la jalousie d'autres innovateurs et créateurs d'instruments, qui le conduisirent à la faillite à trois reprises en lui volant ses ouvriers, ses modèles et en contestant ses brevets injustement. Il essuya plusieurs tentatives d'assassinat envers lui.

Plus tard, il survécut au cancer de la lèvre. Les normes des classes sociales de l'époque rendirent inacceptable un mariage avec Louise-Adèle Maor, une femme qui lui donna cinq enfants, dont deux moururent bien avant l'âge adulte. C'est peut-être pourquoi le saxophone, comme Paris elle-même, comprend et invite, partage joies et peines, donnant à la plus modeste des célébrations un sentiment d'appartenance.

"Tomm Brown, who claims to have had the first saxophone act, posed with 1st saxophone made by Adolph Sax, the inventor."

National Photo Company Collection [Public domain], via Wikimedia Commons

BATEAUX MOUCHES



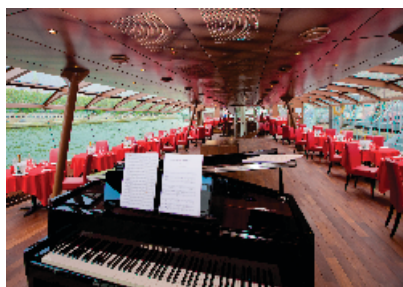
BATEAUX MOUCHES, THE OLDEST COMPANY OPERATING CRUISE BOATS ON THE SEINE RIVER, STARTING SERVICE AFTER WORLD WAR II, AND HAVE BECOME SOMEWHAT OF A SYMBOL OF PARIS.

BATEAUX MOUCHES, LA PLUS ANCIENNE ENTREPRISE DE BATEAUX DE CROISIÈRE SUR SEINE, MISE EN SERVICE APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE, SONT DEVENUS UN SYMBOLE DE PARIS.

Written by Isabelle Karamooz

Hello Mr. Micallef, can you briefly tell us about the Compagnie des Bateaux-Mouches, a must do when visiting Paris?

Hello, the Compagnie des Bateaux-Mouches can be considered a Parisian institution in its own right. It was created in 1949 by Jean Bruel and the company is still a family-owned business, an institution...



Our boats, located at the Pont de l'Alma, have attracted nearly 3 million visitors this year and are in 4th place of top Parisian landmarks, just behind the Eiffel Tower, the Louvre Museum and the Georges Pompidou Center.

What sets your cruises apart when compared to the others?

Authenticity is what drives us, whether it's in the warm ambiance of our dining room, the traditional French cuisine we serve, or with our excellent service.

We also want to be accessible to all and satisfy every expectation by offering a wide range of services: cruises on the Seine with champagne, lunch and dinner cruises, private events, gourmet restaurants, bar/lounge areas, or rooftop cocktail bars.

The 10 boats our company has coupled with the numerous spaces we have at the docks, allows us to deliver a variety of different atmospheres which will surprise and entice our customers.

“ The dinner cruise lasts 3 hours. This is the time to discover yet another facet of French culture, which is one of the most important: **gastronomy.** ”

Bonjour M. Micallef, pouvez-vous nous présenter brièvement la Compagnie des Bateaux-Mouches, un incontournable des visites de la capitale ?

Bonjour, la Compagnie des Bateaux-Mouches peut être considérée comme un monument parisien à part entière, elle a été créée en 1949 par Jean Bruel et l'entreprise est aujourd'hui toujours familiale, une institution...

Nos bateaux, situés au Pont de l'Alma, ont accueilli près de 3 millions de visiteurs cette année et se trouvent en 4ème place des monuments incontournables parisiens après la Tour Eiffel, le musée du Louvre et le centre Georges Pompidou.



Quelle est l'originalité de vos croisières par rapport à d'autres ?

L'authenticité est notre ligne conductrice, que ce soit en salle avec une atmosphère chaleureuse, dans les assiettes avec une cuisine traditionnelle française ou avec notre service soigné. Nous souhaitons également être accessible à tous et satisfaire chaque attente en proposant un large choix de prestations : croisière sur la Seine avec Champagne, déjeuners et dîners-croisières, événements privés, restaurant gastronomique, bar lounge, bar à cocktails rooftop...

Les Bateaux-Mouches proposent un panel d'expériences inédites qui viennent bouleverser cette idée fermée des croisières touristiques de masse.

Les 10 bateaux de la compagnie ainsi que nos multiples espaces à quai nous permettent de proposer des atmosphères différentes qui sauront surprendre notre clientèle.



What kind of clientele do you try to attract?

Our clientele is international, especially on our passenger boats, because we offer the spectacle of the Seine, as dreamed about by tourists from around the world.

But the Bateaux-Mouches aren't overlooked by Parisians, who visit after work with family, or in the evenings to enjoy our unique view of the Eiffel Tower.

Our gourmet restaurant, Le Club, featuring chefs Christian Etchebest and Romain Casas, along with our cocktail lounge and bar le K.O., and our DJ sets and cocktail bar at Monsieur Mouche, as well as the sunbeds and massage booths at Bain de Soleil, offer something for everyone, and for every season.

Which cruises are the most enjoyable and why?

The company's flagship cruises are our cruises with boat departures every 30 minutes 7 days a week and dinner cruises with a daily departure at 8:30 pm.

La Promenade is a relaxing way to see the most iconic monuments of the capital in just an hour and ten minutes! It's an ideal activity for short trips, first-time visitors, or to break away from the long walks in the streets of Paris.

The dinner cruise lasts 3 hours. This is the time to discover yet another facet of French culture, which is one of the most important: gastronomy.

A memorable, romantic, and delicious way to admire the sunset and to see the Seine fully illuminated at night is the evening cruise with the best part of the show being saved for last: the glittering Eiffel Tower with accompaniment by our live pianist and violinist.

A quelle clientèle vous adressez-vous ?

Notre clientèle est internationale et particulièrement sur les bateaux croisières et restaurants car ils offrent le spectacle de la Seine, rêvé par les touristes du monde entier.

Mais les Bateaux-Mouches ne sont pas pour autant délaissés par les Parisiens qui viennent en "afterwork," en famille ou bien en soirée, profiter de notre vue unique sur la Tour Eiffel.

Dans notre restaurant gastronomique dirigé par les chefs Christian Etchebest et Romain Casas, vous profiterez du bar Lounge, du K.O, du DJ sets et cocktail bar au Monsieur Mouche et sunbeds, massages au Bain de Soleil. Il y en a pour tous et à toutes les saisons.



Quelles sont les croisières qui plaisent le plus et pourquoi ?

Les croisières phares de la compagnie sont les croisières promenade avec un départ de bateau toutes les 30 minutes 7j/7 et les dîners-croisières avec un départ quotidien à 20h30.

La promenade de 1h10 est un excellent moyen tout en se relaxant, d'avoir une vision sur les plus iconiques monuments de la capitale. C'est une activité idéale pour les courts séjours, les premières découvertes, ou bien pour changer des longues marches dans les rues parisiennes.

Le dîner-croisière dure 3 heures, le temps de découvrir une autre facette de la culture française et non des moindres : la gastronomie.

C'est un instant mémorable, romantique et savoureux pour admirer le coucher de soleil, la Seine illuminée la nuit et le clou du spectacle la Tour Eiffel scintillante. Le tout dans un ambiance musicale avec nos pianistes et violonistes en live.



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



Photo by Pierre Cardin Collection

RENAISSANCE MAN PIERRE CARDIN DELIGHTS US!

L'INCLASSABLE PIERRE CARDIN NOUS ENCHANTE !

Written by Isabelle Karamooz

We are indebted to Pierre Cardin for more than fashion and collarless jackets for men. The designer, who founded his fashion house in 1950, is a major patron of the arts, among many other interests. Success came to him so young that, to avoid boredom, he rotated his focus on the arts. In 1970 he brought them all together when he built his arts centre, L'Espace Pierre Cardin in Paris. It has been a popular site for artists' exhibitions, foreign ballet, theatre companies, fashion shows, auctions of paintings, and at other times sales of wine, ceramics, and children's games, to name but a smidgen.

Does your sponsorship focus specifically on the musical field, or does it include theater, dance, exhibitions, or cinema?

All these things interest me deeply without any order of preference. Musicals can sometimes bring all of these areas of study together.

Are sports also included in areas of your interest?

Sports have never interested me much... I've never participated in them, and as you can see, they haven't affected me much.

Why did you decide to become a benefactor so long ago?

"I would have loved to be an artist..., " an actor, a dancer. Ultimately, I started out as a film and theater costume designer. I've always had a true love for this culturally artistic world.

Fashion designer, businessman, a benefactor? What role do you prefer to play?

All three... Each has allowed the other to exist; these three passions are linked together.

What kind of criteria makes do you use to choose one project over another?

Instinct. I know how to recognize talent or anything innovative when I see it.

Are you the only one to decide on these choices?

My whole life, I've made decisions on my own.

What are your plans for the rest of 2019?

I will christen my new Pierre Cardin Cultural Center in Houdan, Yvelines, 40 minutes west of my fashion house in Paris. This 12,000-square-meter (130,000 sq feet) complex will consist of a Theater/Cinema, a boutique with about thirty shops/exhibition spaces, including ten artists' studios with their studios and meeting spaces. It will be a new Espace Pierre Cardin. 2019 will be full of many other surprises as well!

How did you choose actress Cyrielle Clair for the role of Marlene Dietrich? How did you come up with the idea for the show "Marlene is Back"?

My friend Cyrielle inspired me to create this show. Marlene Dietrich graced the Espace Cardin Theater twice for two-week intervals each in Paris. I felt that Cyrielle Clair could perfectly embody this all while remaining true to herself.

Nous devons à Pierre Cardin bien plus que la mode et les vestes sans col pour hommes. Le créateur, qui a fondé sa maison de couture en 1950, est connu pour être un fervent mécène des arts. Très jeune, il a connu le succès et pour éviter l'ennui, il alterna de nombreux centres d'intérêts. En 1970, il réunit tous les arts lors de la construction de son centre artistique, L'Espace Pierre Cardin à Paris. C'est un site très apprécié, dédié aux expositions d'artistes, aux ballets étrangers, aux compagnies de théâtre, aux défilés de mode, aux ventes aux enchères de peintures et, à d'autres moments, à la vente de vin, de céramique et aux jeux pour enfants, pour ne citer que ceux-là.

Votre mécénat s'intéresse-t-il spécifiquement au domaine musical, au théâtre, à la danse, aux expositions, au cinéma ?

Tout cela m'intéresse énormément sans préférence. La comédie musicale peut réunir parfois toutes ces disciplines.

Le sport fait-il aussi partie des vos choix ?

Le sport ne m'a jamais trop intéressé... je n'en ai jamais pratiqué et, comme vous pouvez le constater, cela ne m'a pas mal réussi.

Pourquoi devient-on mécène, surtout à 40 ans?

"J'aurais voulu être un artiste..., " acteur, danseur. Finalement, j'ai commencé comme réalisateur de costumes de théâtre et de cinéma. J'ai eu toujours un véritable amour pour ce monde artistique culturel.

Couturier, homme d'affaires, mécène ? Quelle est la casquette que vous préférez ?

Les trois ensemble... Chacune a permis à l'autre d'exister ; ces trois passions sont liées.

Quels sont les critères qui vous font choisir un projet plutôt qu'un autre ?

L'instinct. Je sais reconnaître le talent ou quelque chose d'innovant.

Êtes-vous seul à décider de ce choix ?

Toute ma vie, j'ai décidé seul.

Quels sont vos projets pour le reste de l'année 2019 ?

Je baptiserai mon nouveau Centre Culturel Pierre Cardin à Houdan, dans les Yvelines, à 40 minutes de ma maison de couture. Ce complexe de 12.000 mètres carrés sera composé d'un Théâtre-Cinéma, d'un store d'une trentaine de boutiques ou d'espaces d'exposition, de dix ateliers d'artistes avec leur studio et des espaces de rencontres. Ce sera un nouvel Espace Pierre Cardin. L'année 2019 sera émaillée de bien d'autres surprises.

Comment avez-vous choisi l'actrice Cyrielle Clair pour le rôle de Marlene Dietrich? Qu'est-ce qui a généré l'idée du spectacle "Marlene is Back" ?

Mon amie Cyrielle m'a inspiré pour créer cette œuvre. J'ai eu la grande vedette Marlene Dietrich deux semaines deux fois dans mon théâtre Espace Cardin à Paris. Je sentais que Cyrielle Clair pouvait parfaitement l'incarner tout en restant elle-même.



Cyrielle Clair

Photo by Klaus Roethlisberger

A professional headshot of Mari Landers, a woman with dark, wavy hair, wearing a black beaded necklace and pearl earrings. She is smiling slightly and looking directly at the camera. The background is a plain, dark grey.

AN INTERVIEW WITH SAKS FIFTH AVENUE'S
VICE PRESIDENT AND GENERAL MANAGER,
MARI LANDERS

Photo by Audrey Dempsey

AN INTERVIEW WITH SAKS FIFTH AVENUE'S VICE PRESIDENT AND GENERAL MANAGER, MARI LANDERS

Written by Isabelle Karamooz

Mari, tell our readers a little bit about yourself. Where are you from? What got you interested in the retail business, and how did your career path lead you to your current role as Vice President and General Manager of Saks Fifth Avenue?

I went to the University of Southern California and received my degree in Business Administration marketing management. I interviewed with a retailer and decided that I was going to join their executive training program so I headed into the retail venue. I completed the executive training program, lived in Los Angeles for a while, and decided that I wanted to return to Las Vegas. I was in Las Vegas for quite a few years with different retailers and I got married. My husband's career in the hotel business took us to different cities (about every 18 months). During that time, I was a buyer, managing stores but always kind of starting over when we moved. From San Francisco, we came back to Las Vegas. We had a son then. So for a short time, I did not work, but I just missed it too much. Retail is my passion. After a short time, I joined Saks and here I am 30 years later. I have done a lot with Saks from operations, to assistant general manager merchandising, to the general manager. Saks was on the corner of Las Vegas Boulevard and the Fashion Show Mall. In 2002, it moved as part of the expansion of the Fashion Show and grew from 65,000 to 160,000 square foot when we relocated to our current location.

What is your vision for the Las Vegas store's continuing success? Can you kind of paint that big picture for us?

That big picture I want to be the customers' favorite. I want to make sure that our team is giving a phenomenal experience whether you're a local or you're a visitor so that when you come back, you always think of Saks Fifth Avenue Las Vegas. From a local standpoint, we really want to be the hometown go-to place. It's all about making that customer feel absolutely like they're the number one priority, that we've given them an experience that they'll never forget and we made them feel good.

With the use of online technology, you can list products for sale instantaneously and get immediate feedback and interaction with the customer. Can you describe how this transformation of the business via technology has improved customer relations into something distinctive, memorable and unique?

Technology has added a new element and excitement to the retail industry. It's given the customer the

opportunity to decide when, where and how they want to buy whatever they want to buy. It's really given them a lot of options so as a retailer you have to make sure that you're a part of that. I think technology has given everybody more of an opportunity to really service the client whether they want to walk into our building or they want to visit online. Every retailer now has their online business and their brick-and-mortar business, but the goal is to treat them as one unit for the betterment of the customer, and giving the customer more options.

What makes Las Vegas retail market unique, and what differentiates the Saks Fifth Avenue's brand from its competition?

The Las Vegas market is probably the most exciting and unique market for a retailer. The client base is ever-changing depending on if there's an event in town or a convention. You also have some of the biggest hotels in the world here. That is really a great combination for a very fun exciting retail environment. It is also an environment that forces you to be on your toes at all times. Because just when you think you've figured it out, something changes. We have to always stay focused on the customer and how that customer feels. Competitors sell similar merchandise so the key is giving the customer a wonderful experience to remember when they come back to Las Vegas. Saks is thought of first.

What is it about the products, the shopping environment, and experience that you believe indelibly connects your brand with your customers?

Well, I think Saks Fifth Avenue is an internationally known brand so I think that it is our responsibility to make sure that that reputation is always protected and that the customer always knows that when they come to Saks Fifth Avenue that they're going to have a wonderful experience and be treated like royalty. We must find the merchandise they're looking for, making sure the customer leaves with what they want.

At the end of the day, what image and thoughts would you wish to come to consumers' minds at the mention of the name Saks Fifth Avenue?

A place to shop, a place to have a wonderful experience that they will remember and come back to. There is so much competition that what sets you apart is how the customer feels about you. That's something you are constantly improving and adjusting to focus on the customer's desires.

ENTRETIEN AVEC LA VICE-PRÉSIDENTE DE SAKS FIFTH AVENUE ET DIRECTRICE GÉNÉRALE, MARI LANDERS

Written by Isabelle Karamooz

Mari, pour nos lecteurs, pouvez-vous nous parler un peu de vous? Qu'est-ce qui vous a intéressé dans le commerce de détail et comment votre cheminement de carrière vous a-t-il conduit à votre poste actuel de vice-présidente et directrice générale de Saks Fifth Avenue?

Je suis allée à l'Université de Californie du Sud où j'ai obtenu mon diplôme en Business Administration Marketing Management. J'ai interviewé un détaillant et décidé de rejoindre son programme de formation des cadres, alors je me suis dirigée vers l'industrie de vente au détail. J'ai terminé le programme de formation des cadres quand je vivais à Los Angeles et j'ai décidé de retourner à Las Vegas. J'y ai passé quelques années, chez différents détaillants puis je me suis mariée. La carrière de mon mari dans l'hôtellerie nous a amenés dans différentes villes (environ tous les 18 mois). Pendant ce temps, j'étais acheteuse, je dirigeais des magasins, mais je recommençais toujours un peu mon activité quand nous déménagions. De San Francisco, nous sommes revenus à Las Vegas. Nous avons eu un fils à ce moment-là. Donc pendant une courte période, je n'ai pas travaillé et cela me manquait beaucoup, le commerce de détail étant ma passion. Peu de temps après, j'ai rejoint Saks et me voilà 30 ans plus tard. J'ai beaucoup géré les opérations de Saks et ai travaillé comme directeur général adjoint et responsable du merchandising. Saks était au coin de Las Vegas Boulevard et du Fashion Show Mall. En 2002, le magasin a déménagé, dans le cadre de l'expansion du Fashion Show. Il est passé de 65 000 à 160 000 pieds carrés lorsque nous nous sommes installés à notre emplacement actuel.

Quelle est votre vision du succès du magasin de Las Vegas? Pouvez-vous nous en dire plus?

En ce qui concerne cette grande vision, je voudrais que nous devenions le magasin favori des clients. Je veux m'assurer que notre équipe offre une expérience phénoménale (que vous soyez un habitant de Las Vegas ou un visiteur) afin qu'à votre retour, vous pensiez toujours à Saks Fifth Avenue de Las Vegas. Quant aux résidents de Las Vegas, nous voulons vraiment être leur lieu de prédilection. Il s'agit avant tout de faire en sorte que les clients se sentent absolument numéro un, qu'ils vivent une expérience qu'ils n'oublieront jamais et que nous leur apportions du "bien être."

Avec l'utilisation de la technologie en ligne, vous pouvez lister instantanément les produits à vendre et obtenir un retour immédiat ainsi qu'une interaction avec le client. Pouvez-vous décrire en quoi cette transformation de l'entreprise via la technologie a amélioré les relations avec les clients en un événement distinctif, mémorable et unique?

La technologie a ajouté un nouvel élément et un nouveau souffle au secteur du commerce de détail. Il donne au client la possibilité de décider quand, où et comment il veut acheter et ce qu'il veut acheter, il a le choix. Alors en tant que détaillant, nous

devons nous assurer qu'il fera le "bon choix." Je pense que la technologie offre à tout le monde l'opportunité de vraiment servir le client, que ce soit dans nos magasins où pour faire une visite en ligne. Chaque détaillant a maintenant son activité en ligne. L'objectif est de satisfaire le client en lui offrant davantage d'options.

Qu'est-ce qui rend le marché de détail de Las Vegas unique et qu'est-ce qui différencie la marque Saks Fifth Avenue de ses concurrents?

Le marché de Las Vegas est probablement le marché le plus excitant et unique pour un détaillant. La clientèle change constamment selon qu'il y ait un événement en ville ou une convention. Vous avez également certains des plus grands hôtels du monde ici. C'est vraiment une excellente combinaison pour un environnement de vente au détail passionnant et très amusant. C'est aussi un environnement qui vous oblige à rester vigilant tout le temps. Parce que juste au moment où vous pensez avoir compris, quelque chose change. Nous devons toujours rester concentrés sur le client et sur ce qu'il ressent. Les concurrents vendent des produits similaires, il est donc essentiel d'offrir au client quelque chose d'exceptionnel avant son retour à Las Vegas. Saks doit rester dans ses pensées.

Et qu'en est-il des produits, de l'environnement de magasinage et de l'expérience qui, selon vous, relie de manière indélébile votre marque à vos clients?

Eh bien, je pense que Saks Fifth Avenue est une marque de renommée internationale. Je pense donc qu'il est de notre responsabilité de veiller à ce que cette réputation soit toujours protégée et que le client sache toujours qu'il vivra une expérience merveilleuse et sera traité comme un roi. Nous devons trouver la marchandise qu'il recherche, et nous assurer qu'il reparte avec ce qu'il veut.

En fin de compte, quelles images et quelles pensées souhaiteriez-vous rappeler aux consommateurs lors de la mention du nom Saks Fifth Avenue?

Un endroit pour faire du shopping, un endroit pour vivre une expérience merveilleuse afin qu'ils s'en souviennent et qu'ils reviennent. Il y a tellement de concurrence que l'avis du client est très important pour nous. Il nous faut nous améliorer constamment pour nous concentrer sur les désirs du client.





ENCOUNTER WITH 3-STAR CHEF GUY SAVOY IN LAS VEGAS

RENCONTRE DU CHEF 3-ÉTOILES GUY SAVOY À LAS VEGAS

Written by Isabelle Karamooz

In your journey, you crossed paths with Bernard Loiseau. What does he represent for you?

Bernard was an accomplice, a brother and an alter ego, a parallel life with the same social origins, the same cooking school, the brothers Troisgros. I stayed very rooted in the Troisgros spirit as Bernard did. I was his successor at the restaurant La Barrière de Clichy. He is two years older than me but he had his stars ten or eleven years before me. He encouraged me for years, telling me "you will get yours one day." We would call each other almost every day. All that allowed us to have a real complicity of life, of profession, of work evolution. We could tell each other things that even our spouses would not have understood because we experienced the same things. There was a time when I was going through the military service, people would talk about their pal from their army days - it lasted one year. Bernard and I had thirty years of parallel lives. Imagine a complicity of thirty years! That forges a friendship.

Dans votre parcours vous avez croisé Bernard Loiseau, que représente-t-il pour vous ?

Bernard, c'était un complice, un frère et un alter égo de par ses origines sociales et son parcours, comme le mien, chez les frères Troisgros. L'esprit Troisgros prédomine chez moi et chez Bernard aussi. Je lui ai succédé au restaurant La Barrière de Clichy. Il était mon aîné de deux ans mais il a eu ses étoiles dix ou onze ans avant moi. Il m'a encouragé pendant des années en me disant : "Tu les auras un jour." On se téléphonait presque tous les jours. Nous avons une véritable complicité professionnelle. Notre vie et l'évolution de nos carrières se ressemblaient beaucoup. On pouvait se confier des choses que même nos épouses n'auraient pas pu comprendre parce que nous les avons vécues ensemble. Quand je faisais mon service militaire, on parlait des copains de régiment, cette période durait un an. Pour nous, ce fut trente ans de vie parallèle. Imaginez une complicité de trente ans, cela forge une amitié.

When you opened your restaurant at "Caesars Palace" in Las Vegas with your son, did you think you were at the height of your culinary art, or that you still had some room to improve?

The idea of height does not really mean anything; mountain climbers will confirm that! When they climb a 3,000 metre mountain, they want to summit a 4,000, etc. When they reach highest peak such as the Kilimanjaro, then they focus on the Himalayas. So, fortunately, we never reach the height. For me, that does not mean anything because cooking is a perpetual evolution and everyone also evolves. Do I want to prepare the same entrees as when I was 25? No.

Your restaurants are in Paris and also in Las Vegas. Tell us about your restaurant in Las Vegas.

Guy Savoy's restaurant that has been built at Caesars Palace is a unique place to work, that's what I liked. We are completely independent in the setting, in the organization, this is a custom-tailored place. The architect who lives in Paris had the same purpose. We are only open five evenings of the week, which was also my decision. The staff who is working today has been there since the first day. They are very reliable. I have a lot of proposals abroad like many chefs, but I am very cautious. I love Paris, however. I signed up in Las Vegas for five years because the team is outstanding. The manager, the pastry chef, the sommelier, they make up a real team who is passionate, does a remarkable job. I totally trust them.



Quand vous ouvrez votre restaurant au "Caesars Palace" à Las Vegas avec votre fils, pensez-vous que vous êtes au sommet de votre art culinaire ou qu'il vous reste encore du chemin à parcourir ?

L'idée du sommet ne veut rien dire, les alpinistes en savent quelque chose. Quand ils ont atteint 3000 mètres, ils veulent essayer 4000, etc. Lorsqu'ils ont atteint le Kilimandjaro, ils veulent s'attaquer à l'Himalaya. Donc nous ne sommes jamais au sommet de notre art heureusement d'ailleurs. Pour moi, cela ne veut rien dire parce que la cuisine est en perpétuelle évolution et chaque individu aussi évolue. Moi, est ce que j'ai envie de faire les mêmes plats qu'à 25 ans ? Non.

Vos restaurants sont à Paris et aussi à Las Vegas. Parlez-nous de votre restaurant à Las Vegas.

Le restaurant Guy Savoy, qui se trouve au Caesars Palace, est un lieu de travail unique, c'est ce qui m'a plu. On est complètement indépendant du décor et de l'organisation. C'est un lieu sur mesure. L'architecte qui vit à Paris avait la même volonté. Nous ne sommes ouverts que cinq soirs par semaine, c'est aussi ma volonté. Ceux qui sont en salle aujourd'hui étaient là dès le premier jour. Ils sont d'une grande fiabilité. Quant aux autres projets à l'étranger, j'ai de nombreuses propositions mais je suis très prudent. J'aime Paris, cependant. A Las Vegas, j'ai signé pour cinq ans parce que l'équipe est formidable : le manager, le pâtissier, le sommelier, c'est une véritable équipe qui est passionnée. Cette équipe fait un travail remarquable et en laquelle j'ai toute confiance.





What is your favorite dish? Do you prefer savory or sweet?

Both, actually. Both because, once again, I cannot promote diversity and limit myself to just one ingredient or one entree. I love everything. Today, at lunch, with the team we had a Mexican meal. I enjoyed it! If you present me with a "saucisson" (sausage), I enjoy it. If you present me with a strawberry sorbet, I enjoy it. As long as both of them are good, that's all. What matters in our choices, in what we eat, is the authenticity and the sensations. A good strawberry sorbet when it is very hot outside provides pleasure, starting with the physical pleasure of the cold. Then if the strawberries are good, and the sorbet is not too sweet, if there is the juice of half a lemon to set the strawberry taste, there is nothing better in the world.

What are the ingredients that inspire you the most?

When I have good quality ingredients, I have no limitations and I am always delighted when I discover something new. I mean, most of the time, we know it is out there but we never had the idea to use it, or felt like using it. Then at this moment for instance, I am discovering different shellfish, razor clams which I considered uninteresting before. One day, I took the time to cook them, eat them and it was great. They are not dull! I thought for years that they were dull and uninteresting. Now, when I eat razor clams, it reminds me of vacations. There is interest in everything. I am able to bring enjoyment with a plate of razor clams as well as one with lobster. I did not think that one day I will serve them, it will become an emblematic plate in my restaurants like the artichoke soup with black truffle.

Quel est votre plat favori? Vous êtes salé ou sucré?

Les deux mon colonel. Les deux parce qu'encore une fois, je ne peux pas vous parler de diversité et me limiter à un ingrédient ou à un plat. J'aime tout. Ce midi au déjeuner avec l'équipe, nous avons fait de la cuisine mexicaine et je me suis régalé. Vous me mettez devant un saucisson, je me régale, vous me mettez devant un sorbet fraise, je me régale. Si l'un et l'autre sont bons, c'est parfait. Ce qui compte dans ce que l'on choisit, dans ce que l'on mange, c'est l'authenticité et les sensations que l'on en retient. Un bon sorbet fraise quand il fait 30 degrés à l'extérieur, c'est le plaisir physique déjà du froid, puis si les fraises sont bonnes, si elles ne sont pas trop sucrées, s'il y a juste le jus d'un demi citron qui fixe un peu son goût alors il n'y a rien de meilleur au monde.

Quels sont les ingrédients qui vous inspirent particulièrement?

A partir du moment où ils sont de qualité, je n'ai aucune restriction et je suis toujours ravi de découvrir des ingrédients qui m'inspirent mais je n'ai pas toujours l'envie et le goût d'essayer. Par exemple, en ce moment, je découvre un peu plus des coquillages différents, en particulier les couteaux qui étaient pour moi sans intérêt. Un jour, j'ai pris le temps de les cuisiner, de les goûter et je les ai trouvés formidables. Et dire que pendant des années, je suis passé à côté et qu'aujourd'hui ceux-là sont pour moi synonymes de vacances. Je ne pensais pas que le jour où je les servirais, ils deviendraient un plat emblématique de mes restaurants comme la soupe d'artichaut à la truffe noire.



If you had not gone into the restaurant business, what do you think you would have liked to do?

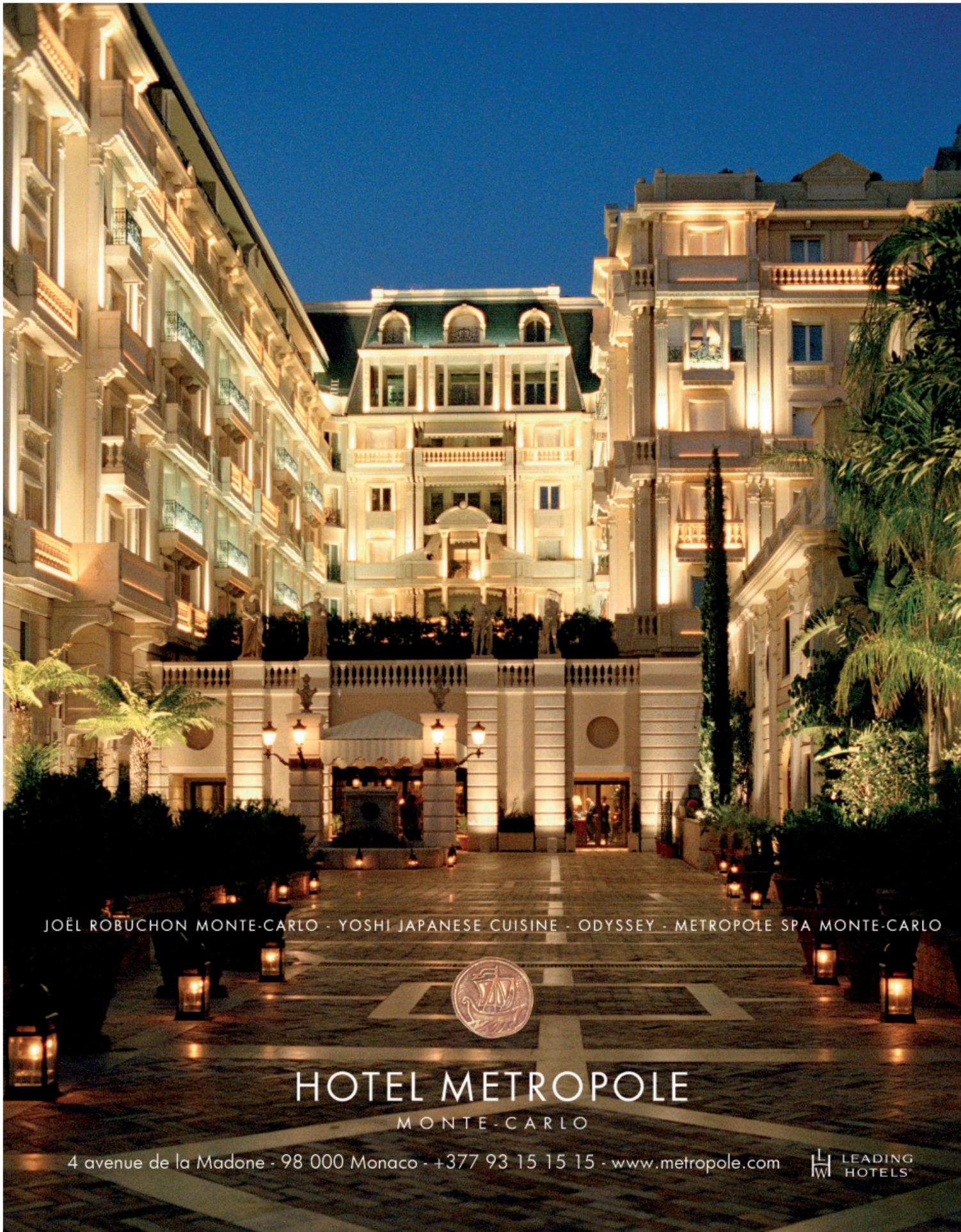
I used to be fascinated by the world of wine making. Cooking is very spontaneous and instantaneous. I mean you know when you put a chicken in an oven, it will be ready 50 minutes later. For the wine, until the day before the harvest, there may be a hailstorm. The cooking world is like that too: the art of instantly transforming (the word 'instantly' is very important) goods that have a history into joy. Those goods did not arrive all by themselves. People worked and transformed them. All the varieties of vegetables and meats evolved over time. As for the winemaker, once he did his harvest, he made his wine, he will wait for years to know... For us, 45 minutes after cooking a chicken, we know if it is good or not.

Si vous n'aviez pas été dans le domaine de la restauration, quel secteur vous aurait intéressé ?

Il y avait un monde qui me fascinait, c'était le monde de la vigne. Autant la cuisine est très spontanée et instantanée. Quand on met un poulet au four, nous savons qu'il sera prêt dans 50 minutes. Pour la vigne, jusqu'à la veille des vendanges, il y a des impondérables (gel, pluie, orage de grêle, etc). La cuisine, c'est cela aussi. C'est l'art de transformer instantanément (le mot instantanément est très important), en joie des produits chargés d'histoires. Ces produits ne sont pas là par hasard, c'est le travail et la transformation par la main de l'homme. Toutes les variétés de légumes et de viandes vont évoluer au fil du temps. C'est certainement pour cela que j'ai choisi la cuisine. Une fois ses vendanges terminées, le vigneron fait son vin et doit attendre des années pour savoir... Pour nous, nous savons si un poulet est bon ou pas 45 minutes après sa cuisson.



Last February, Restaurant Guy Savoy received the highly acclaimed Forbes Five Star restaurant Award. Forbes Travel Guide, formerly Mobil Travel Guide, has provided the travel industry's most comprehensive ratings and reviews of hotels, restaurants and spas since 1958.



JOËL ROBÜCHON MONTE-CARLO - YOSHI JAPANESE CUISINE - ODYSSEY - METROPOLE SPA MONTE-CARLO



HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

4 avenue de la Madone - 98 000 Monaco - +377 93 15 15 15 - www.metropole.com

 LEADING HOTELS



SCOTCH 80 PRIME BUILDS A NEW FOUNDATION FOR THE NEXT GENERATION OF DINERS AT THE REVITALIZED PALMS HOTEL AND CASINO

SCOTCH 80 PRIME CRÉE UNE NOUVELLE FONDATION POUR LA PROCHAINE GÉNÉRATION DE CONVIVES AU FRAÎCHEMENT RÉNOVÉ PALMS HOTEL AND CASINO.

Written by Elaine and Scott Harris

For 16 years the Palms N9NE Steakhouse was the hipster place to dine on oversized Tomahawks and boozy cocktails alongside Hollywood A-listers and moneyed moguls. Now that iconic space is home to Scotch 80 Prime and still under the direction of chef Barry S. Dakake along with executive sous chef Marc Purdy formerly of Alize.

The newly appointed steakhouse gives nod to the historic Scotch '80s, a community that strives to preserve a cherished neighborhood in the city of Las Vegas. Unlike the preservation quest of the Scotch 80's community, Scotch 80 Prime may be the next leader in the new image, concept, and feel of a Las Vegas fine dining steakhouse.

Pendant 16 ans le Palms N9NE Steakhouse fut le lieu branché où l'on pouvait savourer des Tomahawks surdimensionnés et des cocktails fortement alcoolisés, aux côtés de stars Hollywoodiennes et de grosses fortunes. Maintenant cet espace emblématique abrite Scotch 80 Prime, toujours sous la direction du chef Barry S. Dakake avec le sous-chef exécutif Marc Purdy, anciennement d'Alize.

Le steakhouse nouvellement nommé fait un clin d'œil à l'historique Scotch 80's, une communauté qui s'efforce de préserver un quartier bien-aimé de la ville de Las Vegas. Contrairement à la quête de préservation de la communauté Scotch 80's, celui-ci pourrait bien être le prochain précurseur d'une image, d'une ambiance et d'un concept nouveau du restaurant steakhouse de Las Vegas.



Scotch 80 Prime carries a fresh, upbeat dining outlook, one that emits playfulness and innovation with provocative drinks, décor that includes original artwork by Andy Warhol, Jean-Michel Basquiat, and Damien Hirst, and dining style, with the city's perhaps most grand selection of Scotch whiskey. With Station Casinos multimillion-dollar renovation of the Palms hotel, there is a lot at stake in creating an alluring venue for the new wave of millennial diners along with loyal locals and trendy tourists. Scotch 80 Prime is a thoughtfully designed space with a culinary program that enlivens and entertains all the senses.

Walking into the entrance way, holographic flowers appear to float along the long corridor leading toward a spacious lounge area abutted by windows and a small outdoor patio with plenty of casual seating. The stunning back-lit bar carries an extensive whiskey collection, a well-appointed wine-list, and creative cocktails. Geometrically patterned marble flooring, lots of glass and mirrors, and three-dimensional pentagonal lighting fixtures allow a continual flow of light, air and pattern into this once austere dining space. Comfortable neutral colored leatherette banquettes and open seating play well in this upscale casual atmosphere.

The soothing yet subtly edgy atmosphere is the setting for meal sharing and great conversation. Begin with Chef Dakake's creative take on the seafood tower. The traditional icy layered presentation is now mesquite fired with warm hearty portions of Alaskan King crab, Maine lobster, sea scallops, white Mexican shrimp, Spanish octopus, and Littleneck clams.

Discriminating steak lovers can find their selection in three categories: Prime, Prime Dry Aged and Pasture Raised. From a Classic New York Strip or a savory sliced Porterhouse offered alongside a Creekside Farms Tomahawk Ribeye or the indulgent A5 Japanese Kobe, there is a something for every meat lover at the table. The menu "Add-On's" bestows an alchemic touch to the plate and palate. A generous grating of seasonal truffles or sautéed Hudson Valley foie gras elevates the culinary experience. Sides come à la carte and are worth sharing. Old school cream corn or the Heart Stopping Potato Puree will make the meal complete. There are also vegan menu options to check out. Start your meal with either a chilled white asparagus gazpacho with toasted almonds, cucumbers and grapes or dig into an heirloom tomato salad with Fuji apples and frisée drizzled with an aged balsamic vinegar.

Complete your culinary journey through this new neighborhood of dining spots with a hand-shaken or stirred cocktail from the roving classic cocktail cart. Scotch 80 Prime is the place that hopes to make you a part of the Palms dining community for years to come.

Scotch 80 Prime apporte une perspective fraîche et réjouissante, émettant ludisme et innovation grâce à des boissons provocatrices, un décor comprenant des œuvres originales d'Andy Warhol, de Jean-Michel Basquiat et Damien Hirst, et une expérience culinaire de style, avec la sélection de scotch Écossais probablement la plus importante de toute la ville. Après la rénovation d'un montant de plusieurs millions de dollars du Palms Hotel par Station Casinos, beaucoup de facteurs entrent en jeu dans la création d'un lieu pouvant séduire la nouvelle vague de convives millennials ainsi que les fidèles locaux et les touristes branchés. Scotch 80 Prime est un espace judicieusement conçu avec un programme culinaire qui éveille et divertit tous les sens.

En pénétrant dans l'entrée, des fleurs holographiques semblent flotter le long du corridor menant vers un grand salon juxté par des fenêtres et un petit patio extérieur avec de nombreux sièges au style décontracté. Le superbe bar rétro-éclairé propose une ample collection de whisky, une liste de vins bien fournie et des cocktails originaux. Des sols en marbre à motifs géométriques, une abondance de verre et de miroirs, des luminaires pentagonaux à trois dimensions permettent un flux continu de lumière, d'air et de motifs dans cet espace autrefois austère. De confortables banquettes et sièges en similicuir de couleur neutre s'accordent bien dans cette atmosphère décontractée haut de gamme.

L'atmosphère apaisante, bien que subtilement avant-gardiste est le cadre idéal pour partager un repas et une bonne conversation. Vous commencerez par l'interprétation créative de la tour de fruits de mer du Chef Dakake. Cette traditionnelle présentation en couches glacées est à présent grillée au mesquite avec des portions copieuses et chaudes de crabe royal d'Alaska, de homard du Maine, de pétoncles, de crevettes blanches mexicaines, de poulpe espagnol et de palourdes.

Les connaisseurs de steak peuvent trouver leur sélection en trois catégories : Prime, Prime Dry Aged (vieilli à sec) et Pasture Raised (élevé en pâturage). D'un classique New York Strip ou de savoureuses tranches de Porterhouse accompagnées d'un faux-filet de Tomahawk de Creekside Farms ou de l'indulgent Kobe japonais A5, il y a quelque chose pour chaque amateur de viande à votre table. Le menu de "Add-On's" (ajouts) confère une touche alchimique à l'assiette comme au palais. Une portion généreuse de truffes de saison râpées ou de foie gras de Hudson Valley sauté élève l'expérience culinaire. Les accompagnements sont à la carte et méritent d'être mentionnés. La crème de maïs façon vieille école ou la purée de pommes de terre palpitante complèteront le repas. Il y a aussi des options de menu végétalien à découvrir. Commencez votre repas avec un gazpacho d'asperges blanches glacé avec amandes grillées, concombres et raisins ou dégustez une salade de tomates anciennes avec pommes Fuji et frisée arrosée d'un vinaigre balsamique âgé.

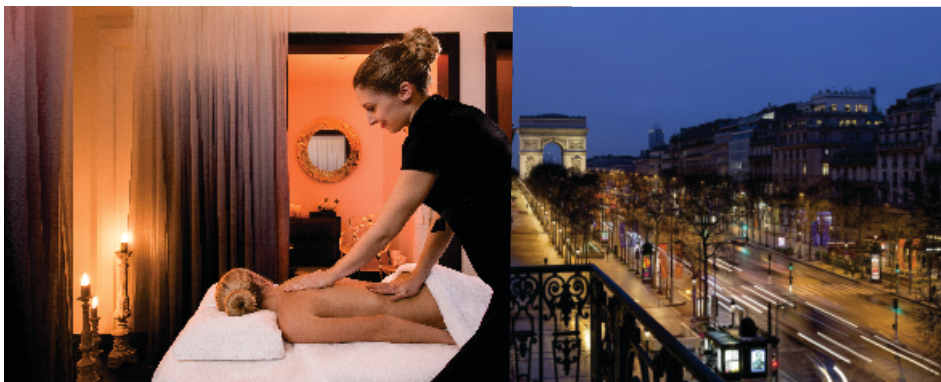
Terminez votre voyage culinaire au travers de ce nouveau quartier de restaurants avec un cocktail secoué ou mélangé à la main en provenance du classique chariot de cocktails itinérant. Scotch 80 Prime est l'établissement qui espère vous faire rejoindre la communauté de convives du Palms pour de nombreuses années à venir.

FOUQUET'S: REGULARS WITH PRESTIGIOUS NAMES

LE FOUQUET'S : DES HABITUÉS AUX NOMS PRESTIGIEUX



**Orson Welles, Kirk Douglas, Gene Kelly, Marlene Dietrich,
Josephine Baker, Sophia Loren, Alain Delon...**



Written by Philippe Traversian

Fouquet's Paris restaurant, located in the heart of the Champs-Elysees, at the corner of Georges V Avenue and Champs-Elysees, and just steps away from the Arc de Triomphe is a highly ranked location. It was completely renovated in 2017 and 2018. Fouquet's is particularly appreciated by the world of culture and cinema. We stopped here for its distinguished decor and its terrace on the Champs on our way to visit the Eiffel Tower.

Stéphane Tendero, the man in charge of this institution, took over the management of Fouquet's less than a year ago. He has a long career with the Barrière group and has over fifteen years of experience in the casino business.

The common theme for Tendero and his team is "providing satisfaction and showing love for the customer," since it's one of the key values in the Barrière group. "Placing the customer at the heart of the business is the daily concern" of the director.

Alongside celebrities, we come here to share warm moments at the Escadrille bar, explore the secrets of a prodigious wine cellar. We enjoy on the terrace in the lounges on the first floor, the ultimate spirit of a luxury brasserie "à la française style:" classic dishes with refined gastropub dining, created by three-star chef Pierre Gagnaire.

Constructed in 1899, this emblematic house of Parisian life has been examined and renovated by the famous architect Jacques Garcia, who has "kept the atmosphere of the original brasserie in place with the unambiguous color scheme of red and black. He managed to create a modern atmosphere while maintaining the traditional identity of Fouquet's iconic red and black colors, a powerful characterization. The brasserie needed a slight "facelift" in order to remain within the times," says Stéphane Tendero.

The non-shopping side of the Avenue Champs-Elysees completely opens its arms to you, attracts your attention, fascinates you, excites your curiosity, and magnifies your fantasies.

"We have a foreign clientele that comes from five different continents, It's quite diverse. They don't notice the on-going renovations as we do because we're forced to deal with them on a continual basis, whereas they have the opportunity to travel," noted the director.

"That's part of the charm of Fouquet's," he says. "It's the mix of customers that create this very specific atmosphere of Parisian brasseries. We must also place the brasserie in the hearts of the Parisians. Let them know that coming here is accessible and that they will have a wonderful time. It truly is this vision that has gotten us to where we are today, that motivation that I could bring with my team when arriving here," confesses Stéphane Tendero.

Rare site classé au cœur des Champs-Élysées à Paris, à l'angle des Champs-Élysées et de l'avenue Georges V, à deux pas de l'Arc de Triomphe, le restaurant Fouquet's Paris, entièrement rénové en 2017-2018, est une adresse particulièrement prisée par le monde de la culture et du Septième Art. On y va comme on visite la tour Eiffel, pour son décor classé et sa terrasse sur les Champs.



A la tête de cette institution, Stéphane Tendero a repris la direction du Fouquet's il y a moins d'un an. L'homme est nanti d'un long parcours dans le groupe Barrière et d'une solide expérience d'une quinzaine d'années dans le monde des casinos.

Fil conducteur essentiel pour cet homme et son équipe, "la satisfaction et l'amour des clients," puisque c'est une des valeurs phare dans le groupe Barrière et "recentrer le client au cœur du métier est la préoccupation au quotidien" du directeur.

Aux côtés de célébrités, on vient partager ici de chaleureux moments au bar de l'Escadrille, découvrir les secrets d'une cave prodigieuse et déguster en terrasse ou dans les salons du premier étage, le summum de l'esprit "brasserie de luxe" à la française : des mets classiques et des plats de brasserie raffinés, inventés par le Chef triplement étoilé Pierre Gagnaire.

Créé en 1899, ce lieu emblématique de la vie parisienne a été rénové et revu par le très célèbre architecte Jacques Garcia, qui a su "conserver l'atmosphère de la brasserie d'origine toujours avec le code couleur rouge et noir. Il a réussi à créer une ambiance moderne tout en restant dans l'identité traditionnelle de la brasserie Fouquet's red and black, un marqueur très fort, qu'il a pourtant dépoussiérée. Cette brasserie avait besoin d'un petit coup de "lift" pour vivre un peu plus avec son temps," affirme Stéphane Tendero.

En descendant du côté non commerçant de l'avenue des Champs-Élysées, cette pointe qui vous tend merveilleusement les bras, attire les regards, elle fascine, excite la curiosité, magnifie les fantômes.

"On a une clientèle étrangère qui vient des cinq continents, extrêmement mixée, ce qui ne rend pas le travail monotone bien au contraire puisque nous-mêmes, en restant sur place, avons l'occasion de voyager," apprécie le directeur.

"C'est ce qui fait tout le charme du Fouquet's," remarque ce dernier. "C'est la mixité de la clientèle qui permet de créer cette ambiance bien spécifique des brasseries parisiennes. On se doit également de replacer la Brasserie au cœur de la vie des Parisiens: venir ici c'est accessible et on y passe un très bon moment. C'est vraiment un vœux pieu que nous avons aujourd'hui à travers l'impulsion que j'ai pu apporter avec mes équipes en arrivant ici," confesse Stéphane Tendero.



Many people have dreamed and wondered about those who frequent Fouquet's. Who has attended events in this magical world? Curious visitors, pause and etch the mythical facade into their memory. They capture it on their phones, they examine the menu. The dream is theirs to reach, it's within their reach.

Stéphane Tendero informs us that "the proximity of the people in the world of cinema and the spectacle is due to the fact that there was a movie theater just next to Fouquet's and that very often, the artists came during the initial previews to celebrate their film releases."

We shouldn't believe that only the stars and showbiz people patronize Fouquet's, but also the average man and woman, they too have contributed to its history.

Important changes will mark the year 2019, during which the brasserie will celebrate its 120th anniversary. This historic brasserie will reinvent itself constantly to please and satisfy the needs of its customers. There will be many surprises for both Parisians and the international clientele,

"During September the festivities will begin with reimagining dishes created 100 to 120 years ago, revised by the current chef. Strong emphasis will be placed on the brasserie's milestones while focusing the events around shows, and perhaps the cinema."

Le lieu a toujours fait rêver, chacun s'interroge forcément : qui a fréquenté cet univers magique? Les curieux, les visiteurs, s'arrêtent et impriment cette façade mythique dans leur mémoire et sur leurs portables, ils consultent la carte. Le rêve est à portée de mains, du regard.

Stéphane Tendero nous apprend que "la proximité avec les gens du monde du spectacle et cinématographique est due au fait qu'il y avait un cinéma juste à côté du Fouquet's et que bien souvent, les artistes lors des avant-premières venaient fêter leurs sorties de films."

Il ne faut pas croire néanmoins que seules les stars, les gens du showbiz, fréquentent le Fouquet's, mais tout aussi bien monsieur et madame tout le monde, eux aussi ont contribué à son histoire.

Des nouveautés importantes vont marquer l'année 2019 qui célébrera les 120 ans de la maison. Elle réservera beaucoup de surprises, prendra la parole sur la place parisienne et peut-être à l'international, de manière à expliquer que cette brasserie historique, se réinvente chaque jour pour plaire et satisfaire aux besoins de sa clientèle.

"C'est au mois de septembre que commenceront les festivités avec des rendez-vous autour de plats créés il y a 100 ou 120 ans, revisités par le chef d'aujourd'hui. Ce seront des marqueurs forts de la brasserie, des événements autour du spectacle, et justement également peut-être du cinéma."



SUZANNE BOREL: BREAKING GENDER BARRIERS IN FRENCH DIPLOMACY

SUZANNE BOREL : QUAND LES BARRIÈRES TOMBENT
DANS LA DIPLOMATIE FRANÇAISE



Women members of the maquis display the rifles and pistols they used to fight the Nazi garrison in Marseille before the entry of Allied troops, 1944.

Photo credit: <http://what-when-how.com/women-and-war/france-resistance-during-world-war-ii-women-and/>

Written by Joshua Chanin

France is a country with diplomatic ties to many nations, prompting its government to employ numerous peacekeeping representatives. One such civil servant in France's history was Suzanne Borel, the first woman to become a full-time French diplomat in July 1930.

Up until the early twentieth century, white males who had close connections within the ministry and prior military experience were the only citizens chosen for the executive diplomacy jobs. Women and less-qualified males were assigned the secretarial roles in lesser-known government departments.

During a career that spanned more than five decades, Borel, a persistent and dedicated patriot, broke traditional gender barriers. She became one of the most highly-decorated female diplomats in France.

Marie Nancy Suzanne Bidault Borel was born on October 18, 1904, in Toulon, France. Her father, Élie Borel, was a colonial officer assigned to the French colonies, and since part of his job was managing offices overseas, young Suzanne was educated at primary and secondary schools in France, Senegal, Vietnam, and Madagascar. Her interests in diplomacy stemmed from her collegiate career (1922-1927), where she studied political science and philosophy. Additionally, Borel learned Chinese at the School of Oriental Studies, University of London.

Her mother sent her a clipping from a newspaper that announced a decree permitting women to take the examination for diplomatic service. Many of her friends discouraged her from taking the exam. Though successful in her academic studies, Borel had little luck with the foreign office, at first. When she arrived to take the exam, the ministry's usher tried to prevent her from entering the exam room, citing she was a female with no prior military or foreign affairs experience. Since no woman had passed the foreign policy exam, the prerequisite in becoming a French diplomat, Borel was thought to have little chance of success.

Though societal odds were stacked against her due to her gender, and non-military background, Borel defied the traditional divide and passed foreign policy a year after her first unsuccessful attempt in 1929. As France's first woman diplomat, Suzanne Borel options of where she could work came with limitations and that could only be in the Paris offices. She was assigned to the press, the department overseeing French participation in the League of Nations and regulating French works abroad, dealing with French sports, press and old media, and charitable associations overseas. Subsequently, she was assigned to the Works Department and later moved to Vichy.

La France, pays qui entretient des liens diplomatiques avec de multiples nations, a besoin de nombreux représentants pour maintenir la paix. Suzanne Borel était l'une d'entre eux et la première femme à devenir pleinement diplomate française en juillet 1930.

Jusqu'au début du XXème siècle, seuls les hommes de race blanche ayant des relations auprès du ministère et une expérience militaire étaient choisis pour des postes diplomatiques. Les femmes et les hommes moins qualifiés se retrouvaient à des postes de secrétariat dans des départements moins connus du gouvernement.

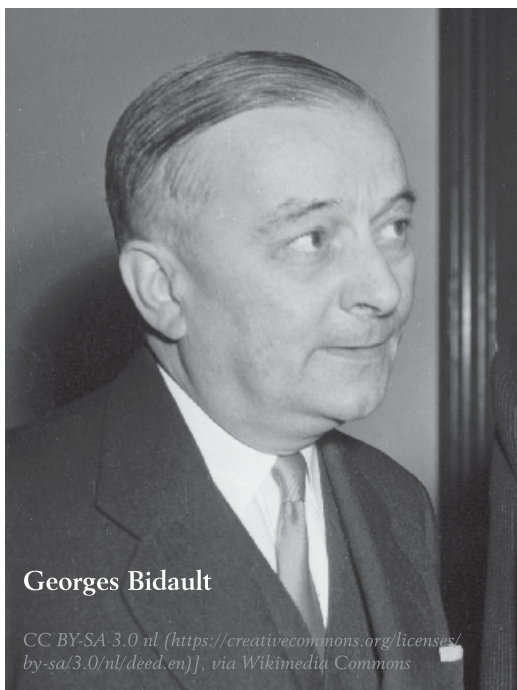
Au cours d'une carrière qui s'est déroulée sur plus de cinq décennies, Mme Borel, une patriote tenace et dévouée, a rendu obsolète la barrière traditionnelle séparant les sexes. Elle est devenue une des femmes diplomates les plus décorées de France.

Marie Nancy Suzanne Bidault Borel naquit le 18 octobre 1904 à Toulon. Son père, Élie Borel, était un officier affecté dans les colonies françaises. Puisque le travail de son père consistait en partie à gérer les bureaux outre mer, la petite Suzanne fut scolarisée dans les écoles primaires et secondaires en France, au Sénégal, au Vietnam et à Madagascar. Son intérêt pour la diplomatie se développa durant ses études universitaires (1922-1927) pendant lesquelles elle étudia les sciences politiques et la philosophie. De plus, Borel apprit le chinois à la School of Oriental Studies de l'Université de Londres.

Sa mère lui envoya une coupure de presse d'un journal qui annonçait un décret autorisant les femmes à passer l'examen du service diplomatique. Beaucoup de ses amis l'ont découragée à passer l'examen. Bien que ses études universitaires aient été couronnées de succès, Borel n'a pas eu beaucoup de chance avec le ministère des Affaires étrangères. Quand elle est arrivée pour passer l'examen, l'appariteur du ministère tenta de l'empêcher d'entrer dans la salle d'examen, au motif qu'elle était une femme sans expérience préalable dans le domaine militaire ou des affaires étrangères. Puisqu'aucune femme n'ayant réussi l'examen de politique étrangère, condition préalable pour devenir un diplomate français, on pensait que Borel avait peu de chance de réussir.

Bien que les normes de la société lui soient toutes défavorables en raison de son sexe, Suzanne Borel défia la misogynie traditionnelle et réussit l'examen des affaires étrangères un an après sa première tentative infructueuse en 1929. Par la suite, en tant que première femme diplomate, elle fut limitée à ne travailler que dans les bureaux parisiens. Elle fut affectée à la presse, au département chargé de superviser la participation française à la Société des Nations et de régler les œuvres françaises à l'étranger, notamment en ce qui concerne le sport français, la presse et les médias anciens, ainsi que les associations caritatives à l'étranger. Par la suite, elle fut affectée au service des travaux publics puis transférée à Vichy.

A firm patriot to her country and its values, Borel was also a resistance worker in the German occupation of France during World War II. She regularly participated in rebel meetings at local taverns. In May 1944, she was forced into hiding after the Gestapo suspected her involvement. It was during the war when Borel met French Foreign Minister Georges Bidault, who invited her to work for him in Kiev, Soviet Ukraine. She eventually married Bidault in January 1946.



Georges Bidault

CC BY-SA 3.0 nl (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/nl/deed.en>), via Wikimedia Commons

After working independently in the diplomatic ministry for fifteen years, Borel presided in the traditional role as a diplomat's wife, accompanying her husband on overseas trips, meeting ambassadors, handling election campaign matters, and hosting receptions. In 1952, she went back to work as a civil servant, accepting a part-time job at the Office for Protection of Refugees and Stateless Persons.

She helped solidify France's new peacekeeping post-war role overseas and was awarded the French honors, Légion d'Honneur and Croix de Guerre, and the American Medal of Freedom. Borel continued to serve in the best interests of the French people, championing new female diplomats, and encouraging colonial officers to successfully transfer power from the French Ministry to new governments until her death. Suzanne Borel died on November 8, 1995, at the age of ninety-one years old.

In an era where women were trained for domestic roles and men had the only voice in political affairs, Suzanne Borel's efforts and patriotism turned the tide of French international politics and broke gender barriers to emerge as France's leading diplomat in the twentieth century.

For further reading (in French, translations in English available online): Bidault, Suzanne Borel. *Je n'ai pas oublié...* Paris: La Table Ronde, 1971.

Bidault, Suzanne Borel. *Souvenirs de guerre et d'occupation*. Paris: La Table Ronde, 1973.

Une patriote fidèle et dévouée aux valeurs de son pays, Suzanne Borel était aussi une résistante pendant l'occupation allemande de la France durant la Seconde Guerre mondiale. Elle participa régulièrement à des réunions de maquisards dans des tavernes locales. En mai 1944, elle fut obligée de se cacher après que la Gestapo eut soupçonné son implication. C'est pendant la guerre que Borel rencontra le ministre des affaires étrangères, Georges Bidault, qui plus tard l'invita à travailler avec lui à Kiev. Elle finit par épouser Bidault en janvier 1946.

Après avoir travaillé de manière indépendante dans la diplomatie pendant 15 ans, Borel s'investit dans le rôle traditionnel d'épouse de diplomate, accompagnant son mari dans des voyages à l'étranger, rencontrant des ambassadeurs, s'occupant des questions relatives aux campagnes électorales, et organisant des réceptions. En 1952, elle reprit son travail de fonctionnaire de l'Etat, acceptant un poste à temps partiel à l'Office pour la protection des réfugiés et des personnes apatrides.

Elle contribua à consolider le nouveau rôle de la France après la guerre dans le maintien de la paix à l'étranger. Elle reçut la Légion d'Honneur et la Croix de Guerre ainsi que la médaille américaine de la liberté. Borel continua de servir aux mieux les intérêts du peuple français, soutenant de nouvelles femmes diplomates et encourageant avec succès les officiers coloniaux à transférer le pouvoir du ministère français aux nouveaux gouvernements, jusqu'à sa mort. Suzanne Borel est décédée le 8 novembre 1995, à l'âge de 91 ans.

A une époque où les femmes n'avaient qu'un rôle de femmes au foyer et où seuls les hommes avaient une voix dans les affaires politiques, les efforts et le patriotisme de Suzanne Borel ont changé le cours de la politique internationale française et ont brisé la barrière des sexes, la laissant émerger comme la diplomate la plus influente de France au XXème siècle.

Pour en savoir plus :
 Bidault, Suzanne Borel. *Je n'ai pas oublié...* Paris: La Table Ronde, 1971.

Bidault, Suzanne Borel. *Souvenirs de guerre et d'occupation*. Paris : La Table Ronde, 1973.

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*



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

A black and white photograph of Louis Chiron, a French racing driver, sitting in the driver's seat of a car. He is wearing a light-colored, long-sleeved racing suit with a dark collar and a dark strap across his chest. He has a serious expression and is looking slightly to the right of the camera. The background is blurred, suggesting an outdoor setting. The text "Louis Chiron in Montlhéry in 1927" is overlaid on the lower left portion of the image.

**Louis Chiron
in Montlhéry
in 1927**

LOUIS CHIRON: THE OLDEST DRIVER TO TAKE THE START OF THE MONACO GRAND PRIX

Louis Chiron : le pilote le plus ancien à prendre le départ du Grand Prix de Monaco

Written by Christopher Cippolini

To understand the legacy of Louis Chiron is to know the story of the Monaco Grand Prix itself. Known as the oldest racing driver to compete in Formula 1 and taking 6th place at the age of 55, Chiron has left his indelible mark on the sport of racing. It's also very fitting that the Bugatti sports car is also named in honor of Chiron.

A native Monegasque, Louis Chiron was born in 1899 to French parents who were hoteliers. Before his 18th birthday, Louis joined the French Army during World War I, serving as an Army driver and in the immediate aftermath was appointed chauffeur to Marechal Petain. He then found employment as a garage owner in Nice and earned a living as a dancer - often dancing in Monaco's best establishments such as the famed Hôtel de Paris, for the delight of wealthy and famous ladies. He used these funds to purchase his first Bugatti, the car with which he would make his name.

A rich career soon led to an encounter with wealthy cigarette manufacturer Anthony Noguès whose son Alexander Noguès would etch Chiron's name into racing history. The men saw the potential of the streets of Monaco as a racing mecca, complete with drivers in fabulous automobiles from around the world. The men petitioned Prince Louis, who was a great champion of racing and who provided financial backing. The first race was held on April 14th, 1929 with Chiron carrying the flag for Bugatti. The Monaco Grand Prix has continued to be a cultural institution.

Weeks before his 56th birthday, Chiron took 6th place in the Monaco Grand Prix, solidifying him as the oldest racing driver to compete there. After 35 years of racing, Chiron continued in a prestigious role as one of the executives of the Monaco Grand Prix and the organization returned the favor with a statue in his honor adjacent to the course.

To commemorate Chiron's lasting association with the company, Bugatti honored Chiron by naming the 1999 Bugatti 18/3 Chiron concept car and the 2016 Bugatti Chiron in his honor, a laurel Louis would no doubt be proud of. In his honor, the head of the first "S" curve in the section of the Monaco circuit known as the "swimming pool" was renamed in 1997 as the "Louis Chiron Turn." To this day Monaco embraces Louis Chiron, "The Sly Fox."

Comprendre l'héritage de Louis Chiron c'est connaître l'histoire même du Grand Prix de Monaco. Connu comme le plus ancien pilote de course à concourir en formule 1 et prenant la 6e place à l'âge de 55 ans, Chiron a laissé sa marque indélébile sur le sport automobile. Et c'est également à juste titre que la voiture de sport Bugatti est nommée "Chiron-Sport" en son honneur.

Monégasque de naissance, Louis Chiron est né en 1899 de parents français qui étaient hôteliers. Avant son 18e anniversaire, Louis rejoint l'armée française pendant la première guerre mondiale, servant comme chauffeur militaire et dans l'après-guerre fut affecté au poste de chauffeur du maréchal Pétain. Puis, il devint propriétaire d'un garage à Nice et gagna sa vie en tant que danseur - souvent dans les meilleurs établissements de Monaco comme le célèbre Hôtel de Paris, pour le plaisir des dames riches et célèbres. Il utilisa ces fonds pour acheter sa première Bugatti, la voiture avec laquelle il se ferait un nom.

Une riche carrière le conduisit rapidement à une rencontre avec le fortuné fabricant de cigarettes Anthony Noguès dont le fils Alexander Noguès inscrirait le nom de Chiron dans l'histoire de la course automobile. Les hommes imaginèrent le potentiel des rues de Monaco comme une Mecque de la compétition automobile, complète avec des pilotes dans de fabuleuses automobiles du monde entier. Les hommes s'adressèrent au Prince Louis, un grand enthousiaste de la course automobile qui leur fournit un soutien financier. La première course eut lieu le 14 avril 1929 avec Chiron portant les couleurs de Bugatti. Le Grand Prix de Monaco continuera à être une institution culturelle.

Quelques semaines avant son 56e anniversaire, Chiron prit la 6e place dans le Grand Prix de Monaco, consolidant sa place de pilote le plus ancien à participer à cette compétition. Après 35 ans de courses, Chiron continua dans un rôle prestigieux en tant que l'un des dirigeants du Grand Prix de Monaco et l'organisation a inauguré une statue en son honneur près du parcours.

Pour commémorer la longue association de Chiron avec la compagnie, Bugatti l'a honoré en nommant la voiture prototype de 1999 Bugatti 18/3 Chiron et la Bugatti 2016 Chiron en son honneur, une récompense dont Louis serait fier, sans aucun doute. En son honneur, l'amorce de la première courbe en "S" dans la section du circuit de Monaco surnommé la "piscine" a été rebaptisé en 1997 le "Virage Louis Chiron." Jusqu'à ce jour Monaco célèbre Louis Chiron, "Le vieux renard."

LIBERACE ON THE RIVIERA: THE SHOWMAN TURNS 100

Liberace sur la Côte d'Azur : le Showman aurait eu 100 ans

Written by Isabelle Karamooz

Over six decades ago, Liberace became the first headlining residence act on the Las Vegas Strip, selling out the Clover Room at the Riviera Hotel night after night.

The business model of the residency act in Las Vegas continues to this day, garnering the highest ticket prices in the world for acts such as Rod Stewart, Elton John, Gwen Stefani, Lady Gaga and many more.

The Riviera Hotel in Las Vegas was themed for one of Liberace's favorite locales, The Principality of Monaco. Its Monte Carlo Tower was the Strip's crowning glory in those early glamorous days of Las Vegas. The Clover Room itself was named for the four-leaf clover symbol of famed French author, Louise de Vilmorin. Louise had just been notified that she had won the Prince Pierre of Monaco Literary award when the hotel opened in April 1955. Sixty years after Liberace cut the inaugural ribbon at the Riviera Hotel, his Foundation hosted the hotel's last party in the Sinatra Suite, at the top of the Monte Carlo Tower. Liberace opened the Riviera, and Liberace closed it when Las Vegas chanteuse Nieve Malandra ended the night with "I'll Be Seeing You."

On May 16, 2019, Liberace turns 100. Now, celebrating the Century of Liberace, one hundred parties may take place around the world. But on that night, the Liberace Foundation for the Performing and Creative Arts will return to the namesake of the Riviera Hotel, the very place for which it was themed; a venue Liberace loved to play - Monte Carlo, in the Principality of Monaco, on the French Riviera.

Fresh from stealing the show at the 2019 Grammys, French Quarter Magazine 2017 cover story Chloe Flower will lead a cast of the hottest talent from the Las Vegas Strip at the Salon Bellevue, atop the Cafe de Paris, on Casino Square in the glamorous heart of Monaco. Once The Las Vegas Strip was themed from Monte Carlo. On this night, Monte Carlo is themed for Las Vegas, turning the famed venue into the 1955 Clover Room for "Liberace on the Riviera: Century of the Showman."

A host committee including the Consuls of Monaco and France in Las Vegas, as well as celebrity names from both sides of the Atlantic will welcome guests from all over the globe for this official event of Monte Carlo Fashion Week.

Il y a plus de six décennies, Liberace devint le premier artiste résident en tête d'affiche sur le Strip de Las Vegas. Soir après soir, il s'est produit à guichet fermé dans la salle de spectacle Clover Room de l'hôtel Riviera.

Le modèle de ce genre de spectacle en résidence à Las Vegas continue à ce jour, réunissant les billets les plus chers au monde pour des représentations d'artistes tels que Rod Stewart, Elton John, Gwen Stefani, Lady Gaga et bien d'autres encore.

L'hôtel Riviera de Las Vegas a été agencé sur le thème de l'un des endroits préférés de Liberace, la Principauté de Monaco. Sa Tour Monte Carlo était la gloire du Strip en cette époque glamour de Las Vegas. La Clover Room elle-même était nommée d'après le symbole du trèfle à quatre feuilles de la célèbre femme de lettres française, Louise de Vilmorin. Lorsque l'hôtel ouvra en avril 1955, Louise apprit à ce moment-là qu'elle avait gagné le Prix Littéraire Prince Pierre de Monaco.

Soixante ans après que Liberace eut coupé le ruban inaugural à l'hôtel Riviera, sa fondation donnait la dernière réception de l'hôtel dans la Suite Sinatra, au sommet de la Tour Monte Carlo. Liberace ouvrit le Riviera, et le referma en même temps que la chanteuse locale, Nieve Malandra, termina la soirée avec "I'll Be Seeing You."

Le 16 mai 2019, Liberace aurait eu 100 ans. Il est possible que, pour célébrer le siècle de Liberace, cent fêtes puissent avoir lieu dans le monde entier. Mais cette nuit-là, la Fondation de Liberace pour la Scène et les Arts Créatifs sera de retour à l'homonyme de l'hôtel Riviera, un lieu où Liberace se plaisait à jouer - Monte-Carlo, dans la Principauté de Monaco, sur la Riviera Française.

Venant à peine de voler la vedette aux Grammy Awards de 2019, et faisant la couverture de l'édition 2017 de French Quarter Magazine, Chloe Flower dirigera une distribution des plus beaux talents du Strip de Las Vegas au Salon Bellevue, au-dessus du Café de Paris, sur la Place du Casino au sein du cœur glamour de Monaco. Autrefois le thème du Strip de Las Vegas fut inspiré par Monte Carlo. Cette nuit-là, Monte-Carlo vibrera sur le thème de Las Vegas, donnant à ce lieu célèbre l'apparence de la salle Clover Room de 1955 pour "Liberace sur la Côte d'Azur : Le Siècle du Showman."

Un comité d'accueil composé des Consuls de France et de Monaco à Las Vegas, ainsi que de célébrités renommées des deux côtés de l'Atlantique accueillera des invités du monde entier pour cet événement officiel de la Fashion Week de Monte Carlo.



Liberace cuts the ribbon opening the Riviera Hotel in Las Vegas, April 27, 1955.
Photo: Liberace Museum Collection

*Liberace coupe le ruban à l'ouverture de l'hôtel Riviera à Las Vegas, le 27 avril 1955.
Photo : Liberace Museum Collection*

Liberace introduces Barbra Streisand at the Riviera Hotel in Las Vegas, 1956.
Photo: Liberace Museum Collection

*Liberace présente Barbra Streisand à l'hôtel Riviera à Las Vegas, 1956.
Photo : Liberace Museum Collection*



Dame Shirley Bassey and Liberace in Monte Carlo, 1983. Photo: Liberace Museum Collection

Dame Shirley Bassey et Liberace à Monte-Carlo, 1983. Photo : Liberace Museum Collection

af

Alliance Française
de Los Angeles

French Cultural & Language Center

FRENCH CLASSES

for Adults & Children | All levels

- Group Classes
- Private or Skype
- Summer Camp
- Cultural Events
- Book Club
- Cine Club
- French Library
- French E-Library



Credit Nick Lu
& Why LA? Pourquoi Paris?

af Alliance Française
de Los Angeles

10390 Santa Monica Blvd, #120
Los Angeles, CA 90025

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



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

MOULIN ROUGE[®] PARIS



Féerie

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE ! - THE SHOW OF THE MOST FAMOUS CABARET IN THE WORLD!

DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 185€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €185 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77

MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULINROUGE.COM