

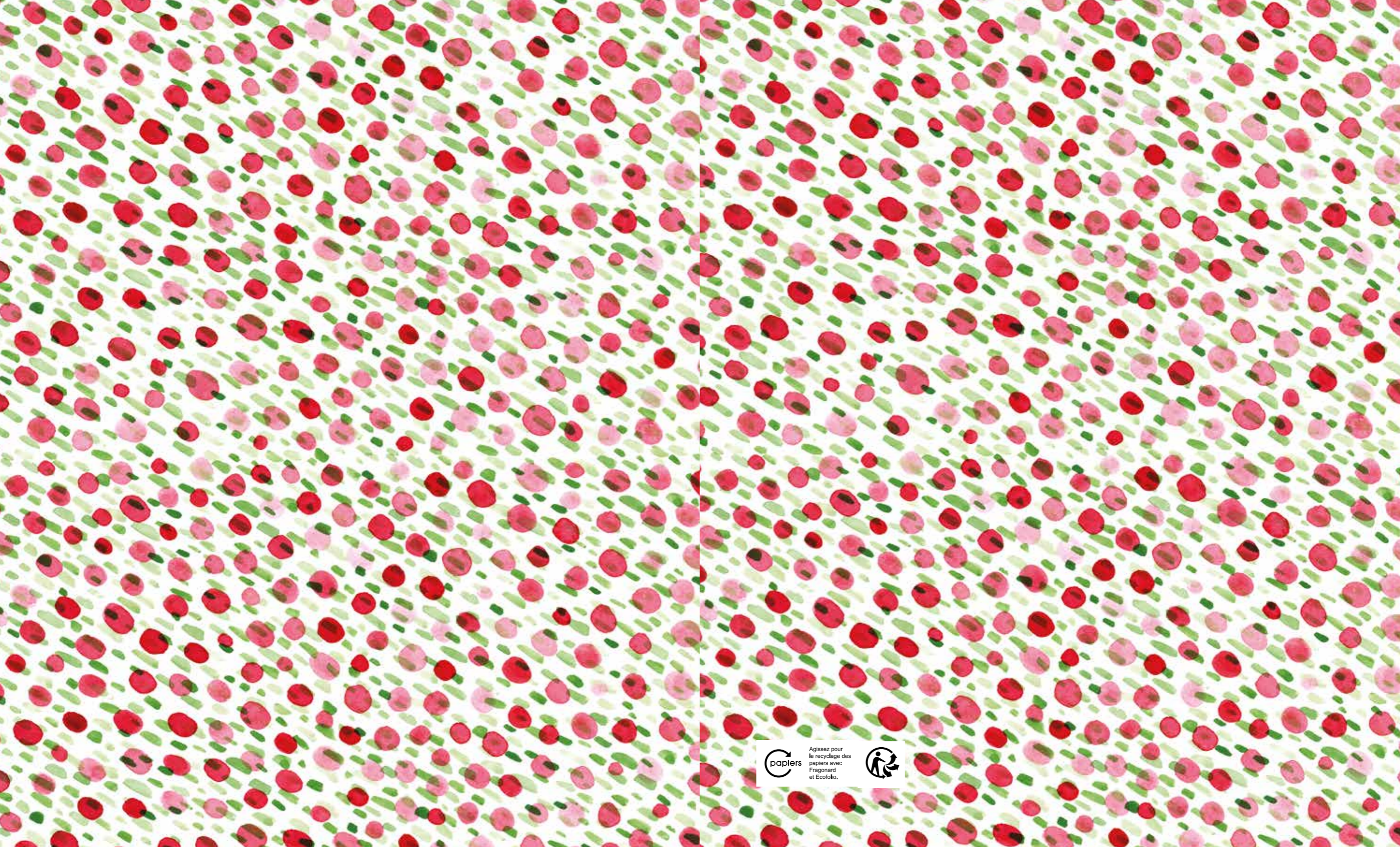
Fragonard

MAGAZINE



2017

5



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
Fragonard
et Ecofolio.



Sommaire

Fragonard magazine n°5 - 2017

ÉVÉNEMENT

- 4 Les 20 ans d'un musée
- 12 Le Jardin Provençal
- 14 La Provence, un art de vivre !

FLEUR DE L'ANNÉE

- 16 La Pivoine

ACTUALITÉS

NOEL 2017

- 24 Il était une fois Nathalie Lété

PORTRAIT

- 26 La Norvège de Sylvie Elverhoi

INSTAGRAM

- 28 Best of Instagram

EVASION

- 30 Pondichéry, un air de Riviera
- 42 Tissage Khadi
- 43 Le charity bag

MODE

- 44 La fouta dans tous ses états
- 46 Un après-midi en Provence

EXPOSITIONS

- 62 Antoine Raspal, une rétrospective inédite
- 68 Clément Trouche, l'invité arlésien
- 70 Artiste en résidence : Carolyn Quartermaine

PASSIONS

- 74 La culture des 5 sens
- 78 Passions au féminin

MAISON

- 82 Les coups de cœur de Jean Huèges

RECEVOIR

- 84 Un voyage autour du monde chez Léna Torino
- 90 Recevoir chez les sœurs Costa, un déjeuner en Provence

TOUT CE QUE J'AIME

LIVRES

- 102 Les lectures d'Hélène Costa racontées par Agnès

ENFANTS

- 104 Un, deux, trois... Soleil !
- 108 Denise et ses blogs

CITY GUIDE

- 110 Paris
- 114 Côte d'Azur
- 122 Provence

AGENDA CULTUREL

- 126 Paris
- 128 Côte d'Azur
- 130 Provence

Les indications d'adresses autres que Fragonard qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'informations sans aucun but publicitaire. Les prix mentionnés peuvent être soumis à modifications. La reproduction, même partielle, des articles, photos et illustrations parus dans ce numéro est interdite. Imprimé en France par l'imprimerie Trulli à Vence. Tirage 100 000 exemplaires. Contact rédaction : Elizabeth Bentz 04 93 36 44 65. Magazine gratuit, offert aux clients Fragonard. Ne peut être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique.

COMITÉ DE GESTION
dirigé par Agnès Costa

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION
RÉDACTRICE EN CHEF
Charlotte Urbain
Assistée d'Elizabeth Bentz
et Alexia Guillier

DIRECTRICE ARTISTIQUE
Claudie Dubost
Assistée de Maria Zak

RÉDACTEURS
Radia Amar
Elizabeth Bentz
Laurence Jacquet
Charlotte Urbain

PHOTOGRAPHES
Igor Borisov
Michel Bourguet
Olivier Capp
Jean Huèges
Eva Lorenzini
Luke White

ILLUSTRATEURS
Alice Guiraud
Agathe Singer



Edito

Déjà cinq numéros de notre Fragonard magazine ! Quelle aventure et quel plaisir de vous relater tous les ans nos coups de cœur, nos actualités et nos sources d'inspirations.

L'année 2017 est chère à notre cœur puisque nous célébrons les 20 ans du Musée Provençal du Costume et du Bijou inauguré à Grasse au printemps 1997. Il expose les collections de costumes provençaux anciens que notre mère, Hélène Costa a assemblé patiemment durant des années. Commencé comme un passe-temps à la suite du départ de la maison familiale de ses trois filles, cette activité est devenue une véritable passion et ses trouvailles étaient à chaque fois plus belles et plus nombreuses si bien qu'il nous est apparu comme une évidence de les exposer au sein d'un musée.

Suite à son ouverture, nous avons eu l'idée de créer « Fragonard Maison », un écrin au sein duquel des lignes de décoration, art de la table, cadeaux puis mode et bijoux voient le jour et font que notre Maison n'est à nulle autre pareille, une maison partageant un art de vivre solaire et personnel.

Dix ans après la disparition de notre mère, nous avons choisi cette année de célébrer la Provence qui nous est si chère, à travers une nouvelle collection : en parfumerie, le 8^{ème} jardin est absolument provençal avec ses notes de lavande, notre ligne de décoration est joyeusement colorée et celle de la mode librement inspirée des magnifiques étoffes de notre musée.



Aussi, nous avons décidé de consacrer une étonnante exposition au peintre des élégantes provençales, Antoine Raspal. Apprécié des collectionneurs de costumes, cet artiste méconnu dont la peinture se rapproche de celle, si splendide, de Jean-Etienne Lyotard, jouit d'une rétrospective inédite au sein de nos deux musées grasseois. Celle-ci présente des œuvres issues de nos musées, des institutions culturelles arlésiennes et de collections privées. Un rendez-vous exceptionnel à ne pas manquer !

Enfin, Fragonard étant synonyme de voyage tant par les sens que par les couleurs, nos pas nous ont porté en Inde - pays intimement lié à notre belle Provence puisqu'elle est à l'origine des premières « indiennes » imprimées à la planche au XVII^e siècle - et plus particulièrement à Pondichéry, ancien comptoir français. Nous y avons visité une touchante maison de parfum inspirée par une Française originale et spirituelle.

Nous avons écrit chaque page de ce magazine avec passion et espérons qu'il vous apportera un peu de notre joie de vivre et l'envie de venir nous rendre visite !

Très sincèrement,
Anne, Agnès et Françoise Costa

les 20 ans d'un musée

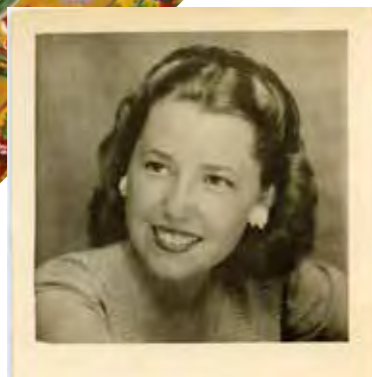
LE COSTUME,
LA PROVENCE
ET LES FEMMES

par Charlotte Urbain

En 2017, le Musée Provençal du Costume et du Bijou célèbre déjà ses 20 ans d'existence. Institution historique du cœur de Grasse, le musée présente tous les ans, et ce depuis 1997, des expositions différentes autour du costume provençal. Fondé grâce à la très riche collection d'Hélène Costa, le musée est dirigé depuis dix ans par ses filles, Anne, Agnès et Françoise Costa, au côté d'Eva Lorenzini, la conservatrice. Une histoire provençale de costumes, de femmes et de passion !

Casaquin en indienne
fond vert, impressions
de fleurs et de guirlandes,
vers 1780 - collection
du Musée Provençal du
Costume et du Bijou.

Page de droite
Antoine Raspal
(attribué à),
portrait d'arlésienne
au ruban noir, miniature
sur ivoire, vers 1800.
Collection particulière.



Ci-dessus.
Fichu ou mouchoir de cou en coton imprimé à la planche, première moitié du XIX^e siècle - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.



Hélène Costa vers 1940, dansant à l'Académie Provençale de Cannes.

Ci-dessous.
Grasse, rue du Cours, vers 1900. Fonds Jean Luce, archives départementales des Alpes-Maritimes. Droits réservés.



HÉLÈNE COSTA, LA PROVENCE AU CŒUR

« *Puissé-je, à mon tour, vous inspirer le goût de notre pays pour vous le faire connaître mieux.* », Hélène Costa, Grasse, 1997.

Passionnée par les traditions provençales ayant bercé sa jeunesse, Hélène Costa a collectionné avec ferveur les costumes provençaux anciens. Une passion qui lui venait de son arrière-grand-tante Adélaïde, couturière en blanc. Pendant de longues années, elle a rassemblé avec patience et minutie des trésors incroyables, parcourant des centaines de kilomètres à la recherche des pièces les plus belles, des textiles les plus rares et des bijoux précieux qui constituaient la tenue des Provençales du XVIII^e au XIX^e siècle.

La maison familiale abritait ses trésors jusqu'au jour où elle accepta la proposition de ses filles d'ouvrir un musée de façon à faire partager sa passion pour ces objets uniques, témoins de l'histoire d'une région et d'un artisanat exceptionnel. Inauguré en 1997, le Musée Provençal du Costume du Bijou de Grasse s'inscrit dans la tradition des musées fondés par la Maison Fragonard, qui a à cœur de partager avec ses visiteurs son savoir-faire autant que son goût des collections.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE(S)

Situé dans le magnifique Hôtel particulier Clapier-Cabris, ce haut lieu de l'histoire de Grasse figure parmi les bâtiments célèbres de la ville. Il fut la résidence d'illustres familles et le théâtre d'évènements politiques et historiques. L'Hôtel appartenait à la famille de Grasse-Cabris, attestée dans la cité dès le XII^e siècle. L'une de ses résidentes les plus célèbres fut Louise de Mirabeau, la sœur du célèbre tribun de la Révolution. Dernière Marquise de Cabris, elle fut aussi rebelle qu'indépendante et ses frasques sont restées à jamais gravées dans l'esprit des Grassois. Annexé au moment de la Révolution, l'édifice fut tour à tour tribunal révolutionnaire, bâtiment culturel communal, avant d'être à nouveau une propriété privée rachetée par deux frères négociants.

UN MUSÉE INTIME ET PRÉCIEUX

Parce que le textile est certainement l'un des matériaux les plus fragiles et des plus complexes à exposer, la scénographie du musée devait répondre à ces exigences. Lorsque le visiteur pénètre dans l'ancienne demeure de la Marquise de Cabris, il règne une atmosphère tamisée et feutrée.



Costume de Basse-Provence vers 1835-40 : caraco, jupe piquée, coiffe à gauto, fichus ou mouchoirs de cou - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.

“ Puissé-je, à mon tour, vous inspirer le goût de notre pays pour vous le faire connaître mieux. ”

- Hélène Costa. Grasse 1997



« Autour du bleu lapis », robe, jupe piquée, mouchoir de cou, caraco et cahier d'échantillon de bordures de mouchoirs bleu lapis. Impression à la planche et au rouleau, Première moitié du XIX^e siècle - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.



« Casaqueto » ou caraco en soie, sur une jupe en mousseline brodée au point de Beauvais de soie polychrome, 1795-1805 - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.

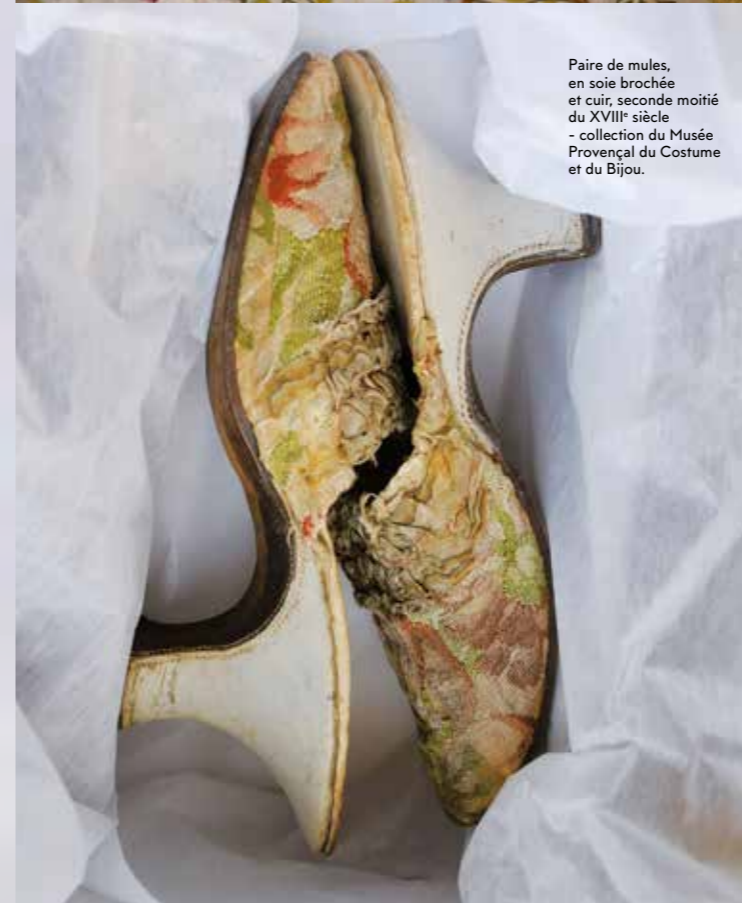


Caraco en boutons Blanc

Caraco en soie empire vert violet

Caraco beige uni Caraco rouge uni Caraco vert imprimé Caraco blanc gazeux Caraco brun Châtain K

Caraco brun et blanc 1850 Caraco brodés 1860 (C) Caraco rayonné Caraco vert uni



Paire de mules, en soie brochée et cuir, seconde moitié du XVIII^e siècle - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.



Détail d'une broderie XVIII^e siècle - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.



1 - Capelines de la fin du XVIII^e à la fin du XIX^e siècle - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.
 2 - Provençales, fin du XVIII^e siècle - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.
 3 - Broche cigale, début du XX^e siècle, or et rubis - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.
 4 - Détail d'une croix Maintenon, or, argent et diamants taillés en roses, dernier quart du XVIII^e siècle - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.
 5 - Agnès, Hélène et Françoise Costa.

Les volets en bois sont fermés, le bruit de la rue est sourd et la chaleur torride de l'été s'est effacée pour laisser place à la découverte d'un musée intime et précieux.

La scénographie du musée a été conçue par l'artiste Jacqueline Morabito, qui souhaitait conserver l'âme du lieu, sa noblesse, ses anciennes fresques, tout en épure. Les costumes sont exposés sur des mannequins disposés à l'intérieur de vitrines cylindriques en plexiglas. L'éclairage est réduit à son strict minimum. Orienté vers les pièces du costume, il en transcende les motifs et les couleurs. Les boîtes-cloches qui abritent les mannequins sont un clin d'œil aux collections populaires de poupées en costume régional. Elles permettent au visiteur de tourner autour du costume, et d'apprécier tous les angles du vêtement. La salle des bijoux est conçue comme un écrin : les croix richement ornées, les boucles d'oreilles, les broches et les colliers sont sublimés dans des petites vitrines individuelles.

UNE COLLECTION UNIQUE

À l'origine de la collection de costumes provençaux d'Hélène se trouve son arrière-grand-tante Adélaïde, qui possédait un atelier de couture, où elle brodait des trousseaux et des coiffes, dont plusieurs se trouvent dans la collection du musée. Adélaïde offrit également à Hélène la robe que sa mère portait le jour de son mariage en 1843, une robe en indienne imprimée de guirlandes de fleurs. Grâce à sa tante, Hélène Costa avait le souci de la pièce rare et en très bon état de conservation. Sa justesse et sa finesse lui permettaient de sélectionner les plus belles étoffes. Elle transmettait ses connaissances et son goût à ses filles qui perpétuent le travail de leur mère et continuent à réaliser de nouvelles acquisitions régulièrement.

Aujourd'hui, la collection du musée est certainement l'une des plus complètes : jupes piquées, caracos, corsets, robes, doulets, capes, fichus imprimés, rubans brodés, coiffes... datant pour les plus anciens du début du XVIII^e siècle et pour les plus récents de la fin du XIX^e. La diversité de ces costumes et bijoux provençaux permet au musée d'organiser chaque année, des expositions temporaires autour de thématiques diverses, faisant de cette passion une dynamique unique de préservation du patrimoine.

Musée Provençal du Costume et du Bijou. 2 Rue Jean Ossola, 06130 Grasse, France. T. (0)4 93 36 91 42

Costume d'Arles, vers 1780 : corps souple en soie brochée, jupe en papeline de soie, et tablier brodé de laine polychrome au point de Beauvais - collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou.





Le JARDIN PROVENÇAL

LES JARDINS DE FRAGONARD



*Une fragrance alliant rose
et lavande, piquée d'agrumes
et illustrée de très jolis dessins
textiles empruntés aux
collections du Musée Provençal
du Costume et du Bijou.*

De la Méditerranée à la mer
des Indes, des terres arides
du Mexique au désert de
Kyzyl-kum, les Jardins de Fragonard
nous ont transportés à la découverte
de bosquets oniriques évoquant des
senteurs venues d'ailleurs. Pour cette
nouvelle escale, Fragonard revient sur
ses terres natales : la Provence.



POUR LA MAISON

Bougie et diffuseur Anis étoilé Lavande :

Le parfum vert d'un anis étoilé
très frais, magnifié par une
lavande pétillante et citronnée.

**Diffuseur 200 ml
+ 10 bâtonnets 30€
et bougie 200g 28€**

POUR SOI

Eau de parfum et savon Rose Lavande :

Une rose veloutée et florale,
soutenue par des notes
boisées de lavande.

**Eau de parfum 50 ml 32€
Savon 150g 8€
Coffret savon et porte-savon 16€**

TÊTE
poire, pivoine

CŒUR
rose, lavande

FOND
fève tonka, feuilles de violette

La PROVENCE un art de vivre !

Des nappes colorées, des assiettes décorées, des sets de table enchantés, la Maison Fragonard invite la Provence à sa table pour une nouvelle collection art de vivre, inspirée des textiles provençaux anciens.



4 assiettes *Fruits de Provence* en porcelaine 35€

Nappe *Elienor* en coton 180 x 180 cm - 65€ 180 x 280 cm - 85€



4 Assiettes *Bastide* en verre - 20€



Set de 2 torchons *Légumes* en coton, 50 x 60 cm - 22€



Sac cabas *Cigale* en coton 34 x 70 x 22,5 cm 30€



Sets de table *Provence* tissu imprimé, 45 x 33 cm - 8€ l'unité





PI VOI NE

FLEUR DE L'ANNÉE

EN 2017, FRAGONARD CÉLÈBRE LA PIVOINE : UNE FLEUR GÉNÉREUSE AU PARFUM SUBTIL ET COMPLEXE. SES FORMES OPULENTES AUX MULTIPLES PÉTALES ET SES VARIATIONS DE COULEURS ONT ÉTÉ UNE SOURCE D'INSPIRATION POUR FRAGONARD QUI DÉCLINE UNE COLLECTION ÉPHÉMÈRE ÉLÉGANTE ET DÉLICATE.

ORIGINE et SYMBOLES En grec ancien, la Pivoine se dit *Paeonia* qui signifie littéralement "plante à guérir". Depuis les temps les plus anciens, la Pivoine émerveille. Originnaire d'Extrême-Orient, elle symbolise en Chine la beauté féminine, l'amour et l'abondance, elle y est d'ailleurs considérée comme la Reine des Fleurs.

INSPIRATIONS DU PARFUMEUR Céline Ellena, grasseuse et parfumeur a créé pour la Maison Fragonard une fragrance originale autour de cette fleur magnifique. Elle nous livre ici ses inspirations :

« La Pivoine invite à la flânerie lorsque les buissons piquetés de fleurs rouges, roses et blanches enchantent le regard et les sens. La fleur est aussi généreuse et explosive, que son parfum est subtil et complexe. Doux et délicat, légèrement fruité, il cache un cœur tendre et transparent. Toute l'allégresse et la fraîcheur du printemps au cœur

d'une fleur papier crépon, la Pivoine. Une Pivoine, pour exprimer les contradictions de l'âme féminine, la complexité des sentiments, la pudeur de l'émotion... Rougir comme une Pivoine, oui, mais avec élégance et fantaisie ! » Céline Ellena.

Imaginée tout en douceur, la fragrance Pivoine de Fragonard distille en tête des notes fruitées de groseille, rhubarbe et seringa. Son cœur aux trois pivoines (rose, rouge et blanche) est soutenu par des notes d'iris, musc et ambre. Sa délicate fragrance est déclinée dans une ligne parfumée en édition limitée.



PORTRAIT D'UN ÉCRIVAIN-PARFUMEUR

Née dans une famille de parfumeurs grasseois, Céline Ellena a très tôt formé son nez au vocable du parfum. Diplômée de l'ISIPCA, elle a exercé son métier au sein de plusieurs entreprises, avant de devenir indépendante.

Parfumeur ou écrivain ? Céline Ellena aime « écrire » un parfum ! Elle verbalise autant qu'elle parfume, les odeurs et les mots qui l'entourent sont sa source perpétuelle d'inspirations. Son écriture poétique et délicate donne naissance à des parfums dont l'esthétique olfactive ne laisse pas indifférent : « Parfumeur de métier, je compose des fragrances dans un jargon inaudible pour le profane. Un parfum c'est d'abord une histoire qui commence par des mots avant de finir dans un flacon ».

LES RENDEZ-VOUS PIVOINE 2017



ATELIER APPRENTI PARFUMEUR

Le monde du parfum vous ouvre ses portes ! Découvrez le savoir-faire ancestral du parfumeur et ses secrets, et composez votre propre eau de toilette à partir d'essences aromatiques, d'agrumes et de fleur d'oranger. Animés par un enseignant parfumeur, les ateliers offrent aux particuliers une expérience des sens inoubliable.

Durée 2h30.
Proposé à Grasse, Eze et Paris.
Réservation sur notre site internet :
www.fragonard.com



ANIMATION OLFACTIVE

Le parfumeur ou « nez » est capable d'identifier des milliers d'odeurs. Son imagination et sa créativité lui permettent de faire des compositions infinies. Découvrez à votre tour les trois couleurs olfactives de la Pivoine : la Pivoine rouge, rose et blanche. Retrouvez l'orgue olfactif « Pivoine 2017 » dans l'ensemble de nos usines et musées.

Diffuseur
200 ml
28€



Coussin
45 x 45 cm
25€

Eau de toilette
Pivoine
50 ml
17€

Marmotte brodée
Trousse à bijoux 25 x 20 cm
38€



Trousse Pivoine
Une trousse joliment décorée contenant
Trousse (19 x 13 x 5 cm), Eau de toilette
(12 ml), Gel douche (35 ml), Savon (30 g)
Serviette éponge (30 x 50 cm)
18€ l'ensemble

Porte-savon
17 x 11 cm
6€

Savon galet
140 g
4€

Coffret 4 savons invités
4 x 50 g
11€

par Radia Amar

ACTUALITÉS

LA GAMME VRAI S'ÉTOFFE

Créée en 2000, la gamme cosmétique VRAI délicatement parfumée à la verveine a su gagner le cœur de ceux et celles qui exigent des produits de haute qualité, simples et efficaces. Aujourd'hui, deux nouveaux produits enrichissent la gamme.

Un contour des yeux à la texture légère contenant de l'huile d'argan, du beurre de karité, de la caféine et de la vitamine E. Sa formule hydrate et adoucit cette partie sensible du visage tout en atténuant les signes de fatigue et les ridules (15 ml - 20€).

Le deuxième produit est un shampoing soin adapté à tout type de cheveux irrésistiblement parfumé. Sa formule ultra riche en Aloe vera, ingrédient naturel reconnu pour ses vertus nourrissantes et hydratantes depuis l'Antiquité, adoucit les cheveux et facilite le démêlage. (240 ml - 18€).

En vente dans les boutiques Fragonard et sur www.fragonard.com



Embarquement Immédiat

Après avoir inauguré deux nouvelles boutiques d'aéroport à Nice (Terminal 1) et Paris (Charles de Gaulle 2F) l'année dernière, Fragonard poursuit son implantation au sein des salles d'embarquement. Le Terminal 2 de l'aéroport de Nice verra éclore une belle boutique de 45 m² au printemps 2017 ainsi qu'un espace au cœur de la boutique *Aelia Duty free* baptisé le Jardin des senteurs, qui proposera notamment des animations olfactives. Une jolie façon de découvrir nos fragrances entre deux avions !

Conférences olfactives



En décembre 2016, le Musée du Parfum Fragonard à Paris a lancé un cycle de conférences olfactives pour les amateurs, passionnés et curieux qui souhaitent découvrir le monde du parfum autour de thématiques diverses : «Parfums de l'entre-deux-guerres», «Parures et parfums à la Renaissance», «Parfum remède»... Des noms prestigieux, conservateurs, collectionneurs, nez ou tout simplement experts dans leur domaine, partagent leurs connaissances et leurs passions pendant une heure et demi, un jeudi par mois.

Renseignements et inscriptions sur le site web de notre partenaire AUPARFUM : shop.auparfum.com (rubrique Ateliers olfactifs)



A l'entrée du village légendaire de Saint-Tropez, Fragonard s'installe dans une charmante maison, repensée entièrement par François Muracciole, l'architecte fidèle du parfumeur. Située à deux pas de l'Hôtel de Paris et du tout nouveau Musée de la gendarmerie et du cinéma, cette nouvelle adresse proposera l'ensemble des collections de parfumerie, cosmétiques, art de vivre, mode et accessoires. Incontournable !

Ouverture prévue en avril 2017 - Saint-Tropez. 7, place Croix de Fer +33 (0)4 94 56 15 15.



BONNE FÊTE AUX MAMANS

La pivoine, fleur de l'année 2017, s'empare de cet élégant coffret imaginé pour célébrer la fête des mères. En son cœur, une eau de parfum gourmande 100 ml accompagnée d'une crème pour les mains 75 ml à la texture fondante. (39€)

En vente dans les boutiques Fragonard et sur www.fragonard.com



Rob Ryan
UNE COLLABORATION FÉRIQUE

L'univers poétique de l'artiste illustrateur londonien Rob Ryan habille une collection capsule de la fragrance historique *Moment Volé*, un délicat sucré-fleuri sur fond boisé. Un coffret contenant une eau de toilette 100 ml, une carte décorative et une céramique parfumée (30€) ainsi qu'une bougie de 200 g *Bientôt minuit* (26€) et un duo savon et porte-savon (16€) constituent les irrésistibles créations de cette palpitante série limitée.

En vente dans les boutiques Fragonard et sur www.fragonard.com



L'AVENTURIER, LE NOUVEAU MASCULIN



La fraîcheur du citron et des baies roses caracole en tête de cette nouvelle eau de toilette dédiée aux aventuriers des temps modernes. Au cœur de cette fragrance lumineuse, l'ambre et le patchouli se marient avec évidence au fond viril composé de vétiver, cuir et musc. Séducteur, ce nouvel opus - également décliné en gel douche (10€) et baume après-rasage (16€) - saura conquérir les épicuriens en quête de sensations nouvelles. (27€ - eau de toilette 100 ml). La maison grasseoise confirme ainsi sa volonté de surprendre sa clientèle masculine, à qui elle consacre une collection d'une dizaine de fragrances exclusives.

En vente dans les boutiques Fragonard et sur www.fragonard.com

PYJAMA PARTY

Cette année, Fragonard complète sa ligne *home wear* avec une veste kimono et son pantalon assorti, ainsi qu'un set composé d'un top et d'un mini-short le tout dans son pochon coordonné et tissé dans un coton ultra-léger. Une belle idée à offrir ou à glisser dans son sac de voyage.

Kimono *Elienor* bleu, TU, 55€.
Set *Elienor* top et short, TU, 55€.
En vente dans les boutiques Fragonard uniquement.



CAP SUR LA CORÉE

Les Coréens peuvent désormais découvrir l'univers olfactif de la Maison Fragonard. Deux joyeux pop-up stores situés à Séoul et Busan, présentent une sélection des créations les plus emblématiques.



Lotte Department Store
Busan Seomeon Branch 1F
772 GayadaeRo BusanjinGu
Busan Korea

Lotte Department Store
Jamsil Branch 1F
240 OlympicRo SonpaGu
Seoul Korea



IL ÉTAIT UNE FOIS

Nathalie Lété



Nathalie Lété porte un bien joli nom. Un nom que l'on n'oublie pas tant il semble faire bloc avec l'œuvre de cette artiste solaire. On se souvient déjà d'elle, quand avec son complice Mathias Robert, à la fin des années 1980, à peine sortie de l'école, elle revisite les souvenirs de notre capitale pour la boutique « Destination Paris » et que leurs sculptures de carton peint bousculent le style saint sulpicien à la galerie Pixi. Leur route se séparant, Nathalie prend seule le chemin des écoliers. Elle le borde de fleurs faussement naïves, posant ça et là des oiseaux rieurs et toutes les créatures magiques sorties de son imagination, quand petite fille elle inventait déjà de belles histoires.

Les origines de Nathalie font d'elle une citoyenne du monde, née d'un père chinois et d'une mère allemande son inspiration se colore de cet heureux métissage, faisant côtoyer personnages et frises d'inspiration bavaroise sur fond de délicates floraisons asiatiques. Nathalie dit qu'elle ne s'ennuie jamais et quand on a la chance d'être invité dans son atelier, on ne l'imagine pas oisive ! Combien d'heures, de jours sont nécessaires pour regarder une à une ses créations ? La question reste posée... De surprises en émerveillements, vous restez abasourdi par cet inventaire qui aurait sûrement ravi Jacques Prévert : jouets, papeterie, céramiques, tissus et foulards, sans oublier petit mobilier et tapis.



Depuis de nombreuses années maintenant, Nathalie raconte en image de belles histoires, mais elle ne les garde plus pour elle seule comme au temps de son enfance. Les objets qu'elle imagine, les toiles qu'elle peint, les tapis qu'elle fait tisser courent le monde de Tokyo à New York en passant par Londres et Taipei. Le conte de fée se poursuit quand le Musée de la Piscine à Roubaix lui consacre une première rétrospective en 2015.

Le goût des voyages, fussent-ils immobiles, celui du partage et l'amour des couleurs sont autant de points communs avec notre Maison. Cela nous a donné envie de proposer à Nathalie une collaboration avec Fragonard. Heureuse coïncidence, mais faut-il croire au hasard, elle nous a déclaré que notre Fleur d'oranger était son parfum fétiche ! Nous lui avons demandé d'être notre artiste invitée pour habiller de son univers notre ligne de parfumerie de Noël en édition limitée. Et voilà qu'une nouvelle belle histoire commence à s'écrire... Elle vous sera dévoilée pour les fêtes de fin d'année !



LA NORVÈGE

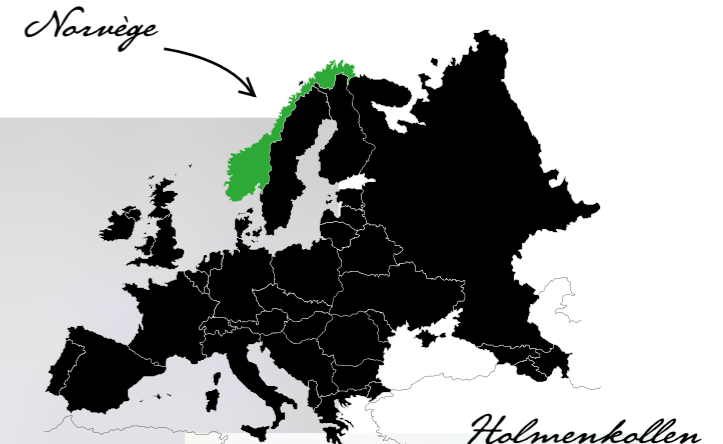
de Sylvie Elverhoi

par Radia Amar

L'élégante et discrète directrice des achats et de la production du secteur parfumerie de la Maison Fragonard se prête au jeu du portrait-interview. Celle qui œuvre avec passion et minutie au bon déroulement de fabrication de chaque nouvelle ligne olfactive depuis deux décennies se révèle être une grande voyageuse. Rencontre feutrée dans son bureau grassois...

« Chez Fragonard, je ne m'ennuie jamais, les lancements s'enchaînent avec panache. Les idées fusent, l'entreprise grandit, les gammes s'étoffent... C'est un réel privilège de participer à l'évolution de cette entreprise traditionnelle que j'ai vu se métamorphoser au fil des années en conservant son âme familiale », déclare Sylvie, qui au moment de la rédaction de ces lignes prépare assidûment le lancement de la gamme Jardin en Provence, celui du shampoing de la ligne VRAI, ainsi qu'une toute nouvelle collection qui sera dévoilée au cours de l'année 2017. Outre son métier, ce qu'aime Sylvie, ce sont les voyages ! Rien d'étonnant lorsque l'on œuvre depuis plus de vingt ans au sein de cette Maison dont l'esprit nomade se révèle dans chaque création. Ancienne professionnelle du tourisme, Sylvie a toujours ressenti l'envie d'explorer de nouveaux horizons. Parisienne, devenue Azuréenne, elle a épousé un Norvégien et, depuis, c'est à Oslo qu'elle aime se ressourcer chaque année. « La région d'Oslo est magique aussi bien en été qu'en hiver, la Norvège est un pays très attachant. La côte qui relie Oslo à la Suède offre des panoramas dont je ne me lasserai jamais ».

Ses bonnes adresses ? « Il est inimaginable de se rendre à Oslo sans visiter le tremplin du saut à ski nommé Holmenkollen. À côté de celui-ci, de ravissantes bâtisses traditionnelles à ossature bois se dressent avec charme. L'une d'elle abrite un formidable petit restaurant nommé Frognerseteren. On s'y régale de spécialités locales telles que la viande de renne, du saumon fumé d'exception ou encore des fameux harengs norvégiens. Si vous y passez, il est indispensable de goûter la tarte aux pommes et sa montagne de crème ! Et n'oubliez pas de vous rendre aussi au parc Vigeland emplis de sculptures en granit ainsi qu'au musée Edvard Munch, qui figurent parmi les principales attractions de cette capitale de la Norvège ». Intarissable en la matière, Sylvie Elverhoi pourrait se lancer dans l'écriture d'un guide touristique sur cette destination. C'est toutefois, toujours avec grand plaisir qu'elle retrouve son bureau installé à l'étage de l'Usine Historique Fragonard, un lieu chargé d'histoire, récemment rénové. « Nous avons tous vécu de si beaux moments en ces murs. Un des derniers temps forts a été la nomination des dirigeantes : Anne, Agnès et Françoise Costa au grade de Chevalier dans l'Ordre national de la Légion d'Honneur. Une récompense amplement méritée tant leur travail au quotidien est remarquable » tient à souligner Sylvie, fière de participer en tant que femme, à cette entreprise dirigée par des femmes passionnées par l'univers fabuleux de la parfumerie grassoise... Une passion commune, fil conducteur d'une remarquable complicité et fidélité professionnelle.



© Visit Oslo/Tord Backlund

fameux harengs norvégiens chez Frognerseteren



© Visit Oslo/Tord Backlund

Le musée Edvard Munch



© Visit Oslo/Tord Backlund

Le parc Vigeland et ses sculptures en granit

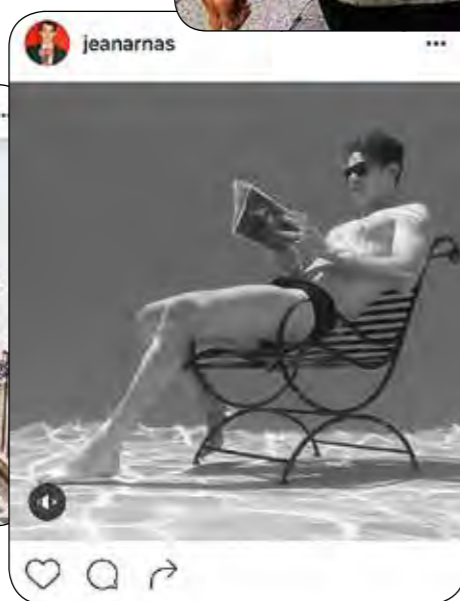
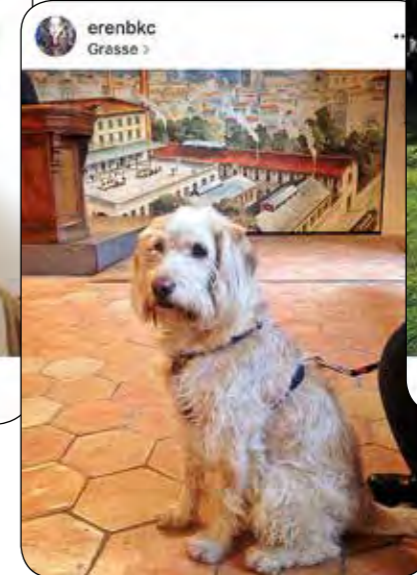
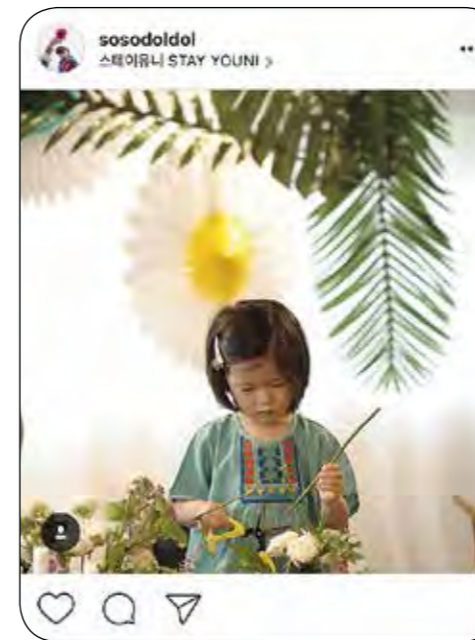


BEST OF Instagram

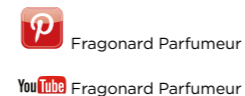
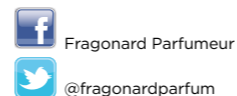
Qu'ils soient esthétiques ou comiques, vos posts sont tous fantastiques ! Chaque jour, ils enrichissent notre communauté de fragofans pour notre plus grand plaisir.

Il a été difficile de choisir ! En voici une petite sélection. Merci pour votre talent et nous attendons avec impatience vos nouvelles créations.

#fragonardparfumeurofficiel
#fragonardparfumeur
#fragonard



Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :





Pondichéry

UN AIR DE RIVIERA

Photos : Igor Borisov - Texte : Charlotte Urbain

Surnommée affectueusement *Pondi* par ceux qui la vivent, la ville possède un charme unique en Inde qui a ravi l'équipe Fragonard partie à la découverte de ses trésors et de son histoire.

Entre passé colonial français, ville méridionale, végétation luxuriante et architecture colorée, Pondichéry a des petits airs de Riviera. Découverte des lieux incontournables de Pondichéry et sa région : son histoire, ses marchés et ses senteurs.



PROMENADE SUR LA RIVIERA INDIENNE

Bordée de palmiers, la promenade de Pondichéry est au crépuscule un véritable moment de bonheur rafraîchissant. Si les promeneurs ne s'enroulaient pas de saris multicolores, on pourrait se croire un instant à Nice, sur la promenade des Anglais. Ils flânent paisiblement, sirotent un chaï brûlant à la terrasse d'un café, profitent du paysage architectural colonial et hument l'air marin mêlé d'épices. Non loin se profilent, dressées face au Golfe du Bengale, les deux tours clochers rose-orangées de l'Eglise de Notre Dame des Anges, vestige architectural français datant du XIX^e. Hasard de l'histoire, deux grands personnages se retrouvent sur la promenade : la statue de Gandhi côtoie celle de Jeanne D'Arc.

Pon-di-ché-ry : quatre syllabes évocatrices d'une certaine nostalgie familière. Dans la ville, on retrouve une belle douceur de vivre « à la française », loin des tumultes bruyants et grouillants de Bombay ou Delhi, ici le temps donne l'impression d'être suspendu. Ville du sud de l'Inde, le caractère méridional transparaît aussi bien dans l'architecture avec ses bâtisses multicolores, que dans la vie quotidienne des Pondichériens. Une Riviera indienne appréciée des touristes français, qui se pressent nombreux dans la ville blanche à la redécouverte de leur passé, ou plutôt des traces d'un passé colonial aux saveurs exotiques.

L'influence architecturale française se retrouve dans le quartier dit français, du centre-ville de Pondichéry. La ville a conservé ses trottoirs soignés, ses élégantes résidences coloniales, ses maisons avec persiennes en bois et balcons ouvragés, ses bougainvilliers florissants et généreux. C'est la « ville blanche », celle des anciens coloniaux, qui se trouve d'un côté du canal. Tandis que la « ville noire », en face, retrouve le tumulte indien, ses rickshaws, ses rues cahotantes, sa vie agitée. Pondichéry a deux facettes !



Si les promeneurs ne s'enroulaient pas de saris multicolores, on pourrait se croire un instant à Nice, sur la promenade des Anglais.





La traversée
du marché Goubert
dans la ville blanche
est un voyage
olfactif exceptionnel !



RETOUR AUX COMPTOIRS

En 1664, Colbert fonde la Compagnie française des Indes orientales et la Compagnie française des Indes occidentales. Au départ, ces comptoirs étaient des outils de commerce international essentiels pour les grandes puissances européennes. À la suite des différentes conquêtes portugaises, anglaises ou hollandaises, la France doit se doter de comptoirs commerciaux en Orient. Elle est très en retard par rapport à ses voisins européens. La Compagnie des Indes reçoit le monopole du commerce avec l'Océan Indien et les terres à épices.

Tous les produits en provenance des comptoirs orientaux et occidentaux servent à assouvir la frénésie de la bourgeoisie et l'aristocratie. Parmi ces produits se trouvent les célèbres cotonnades imprimées : ces tissus aux couleurs chatoyantes et aux motifs fleuris. Chaque année, des vaisseaux chargés de textiles indiens sont expédiés dans le tout nouveau port naval de Lorient, construit expressément pour accueillir le commerce avec... l'Orient. D'où l'évidence du nom de baptême de cette nouvelle ville bretonne. Conscient de l'importance de ce négoce, Colbert, le ministre de Louis XIV,



créé en 1669 le port franc de Marseille, où il y installe des Arméniens qui sont connus pour avoir des liens étroits avec l'Orient. Les magnifiques tissus indiens sont utilisés pour confectionner les robes, jupons et caracos, dont de très beaux exemples se retrouvent dans la magnifique collection de costumes provençaux du Musée Provençal du Costume et du Bijou à Grasse.

FLEURS ET SENTEURS

Les nez aguerris sont toujours surpris par la multitude de senteurs qu'offre l'Inde. La traversée du marché Goubert dans la ville blanche est un voyage olfactif exceptionnel. Ce marché typique et traditionnel est un lieu incontournable, dans lequel il faut savoir se perdre pour découvrir au hasard, fruits, légumes, épices, tissus, foulards... Une partie du marché est consacrée aux fleurs et ses magnifiques guirlandes dont les usages sont multiples : offrandes aux dieux, tresses dans les cheveux, décorations éphémères... Réalisées à partir de fleurs bien connues de la parfumerie et particulièrement odorantes, comme le jasmin ou la tubéreuse, elles embaument le marché.





Le Matrimandir

LE DESTIN D'UNE UTOPIE

À quelques kilomètres de Pondichéry, se trouve la célèbre cité utopique Auroville. Inaugurée en 1968, Auroville promettait d'être « un endroit qui n'appartiendrait à aucune nation, un lieu où tous les êtres de bonne volonté, sincères dans leurs aspirations, pourraient vivre librement comme citoyens du monde ». C'est ainsi que Mirra Alfassa, appelée la Mère parlait du projet. Née à Paris en 1878, Mirra rencontre Sri Aurobindo, philosophe indien, et reprend à sa mort la gestion de l'ashram.

Dans l'Inde ancienne, l'ashram, qui signifie littéralement « travail sur soi », était un lieu isolé, un repli spirituel pour des ermites en quête d'un endroit éloigné de l'agitation du monde, des préoccupations quotidiennes et superficielles. Ces lieux servaient également à la formation religieuse de l'hindouisme. Sri Aurobindo pratiquait

le yoga et la méditation collective. Aujourd'hui, l'ashram créé par Sri Aurobindo est un élément indissociable de Pondichéry. De nombreux bâtiments de la ville appartiennent à l'ashram : ateliers de broderie, parfumerie, guest-houses, imprimerie... Si au départ, l'ashram était censé aider les plus pauvres, beaucoup considèrent que c'est devenu une organisation financière dont les recettes ne profitent pas à tous.

Passionnée de parfum, la Mère avait initié un projet d'atelier de fragrances au sein de l'ashram. Baptisée « Senteurs Laboratory », cette petite usine artisanale de parfumerie fabrique encore aujourd'hui des parfums, huiles parfumées, crèmes, khôls, encens... La majorité de ces produits utilisent des ingrédients naturels cultivés sur place, dont l'aloé vera reconnu pour ses vertus apaisantes, cicatrisantes, hydratantes et purifiantes. Les produits sont commercialisés sur place directement dans la boutique attenante.

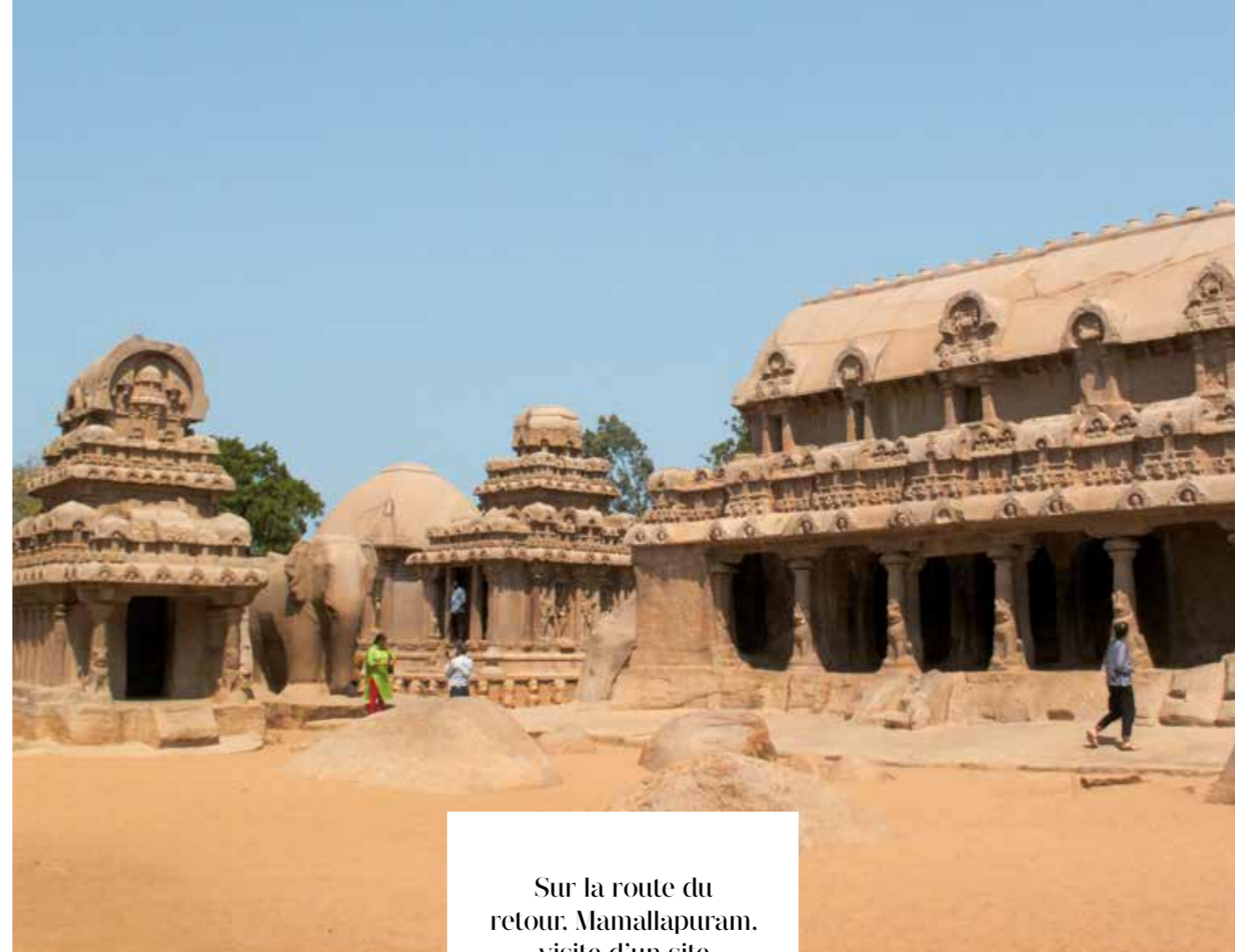
Parmi les symboles que la Mère a pu laisser, difficile de ne pas évoquer l'ensemble architectural et monumental du Matrimandir. Construit au cœur de la ville utopique d'Auroville, cet immense globe doré, représente le centre spirituel. À l'intérieur, se trouve le cristal le plus grand du monde, dans lequel pénètrent les rayons de soleil et illuminent tout l'espace d'une lumière incroyable. Auroville, dont le plan avait été conçu par l'architecte français Roger Anger, a la forme d'une spirale, et au centre rayonne en étoile le Matrimandir.

Quarante ans plus tard, Auroville est une ville qui s'étend sur une vingtaine de kilomètres où vivent environ



2300 personnes de cinquante nationalités différentes. Soutenu dès le départ par l'UNESCO, Auroville reste une utopie, à la réussite mitigée. Ce qui frappe avant tout dans cet espace étonnant, c'est la verdure, la multitude de plantes et de fleurs, le calme et le silence ambiant. Les photos sont interdites, les habitants d'Auroville ne rentrent pas en communication avec les visiteurs. La visite d'Auroville se vit comme une expérience spirituelle émouvante, qu'on y croit ou non, que l'on adhère ou non à ce projet.

Page gauche : portraits de Mirra Alfassa et Sri Aurobindo. Ci-dessus : Photos de la parfumerie "Senteurs Laboratory" et de sa directrice.



Sur la route du
retour. Mamallapuram,
visite d'un site
historique inscrit
au patrimoine mondial
de l'UNESCO

À deux heures de route de Pondichéry, en direction de Chennai, il ne faut pas manquer la visite d'un site historique inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Daté du VII^e siècle pour les plus anciennes constructions, Mamallapuram est un ensemble de sanctuaires creusés dans le roc. Un immense bas-relief, certainement l'un des plus grands connus au monde, de 27 mètres de long et 9 mètres de hauteur, intitulé la Descente du Gange, dépeint des scènes de la vie quotidienne. Les monuments sont impressionnants de gigantisme.

Eléphant, lion, taureau, des animaux surdimensionnés et taillés en un seul bloc gardent l'entrée des temples en forme de chars (rathas) et entièrement sculptés. Si un grand nombre de ces monuments sont dédiés à Shiva, Vishnou ou encore Krishna et sont d'inspiration religieuse, ils ne restent pas moins, c'est d'ailleurs la particularité de Mamallapuram, des livres ouverts sur la société de l'époque : traite des bufflonnes, femmes avec leurs enfants, dignitaires en représentation... Ce qui en fait un lieu à la fois étonnant et une source incroyable d'informations sociétales.



INTERVIEW

Agnès nous raconte son Pondichéry

Depuis plus de quinze ans, Agnès Costa ne compte plus ses voyages en Inde. Entre Delhi, Jaipur et Bombay, elle rêvait depuis longtemps de découvrir Pondichéry. Elle nous livre ici ses impressions, ses émotions et ses meilleures adresses.

FM: Fragonard et l'Inde, c'est une longue histoire d'amour, quelle était au départ la raison de ces voyages ?

AC: Ma mère collectionnait les costumes provençaux anciens, c'était une collection aussi riche que multiple. Ce qui nous a poussé à ouvrir en 1997 un musée du costume. Il faut savoir que pendant très longtemps, les cotonnades imprimées, à partir desquelles les belles Provençales réalisaient leurs tenues, provenaient justement d'Inde. Mon premier voyage en Inde était un retour aux sources, et de fil en aiguille, j'ai rencontré des artisans indiens formidablement talentueux : impressions textiles, broderies... Ils m'ont donné envie de créer à mon tour une collection de produits textiles pour nos boutiques.

FM: Vous connaissez bien l'Inde, qu'est ce qui vous a étonné à Pondichéry ?

AC: Indéniablement sa douceur de vivre... L'Inde est un pays très peuplé,

toujours en mouvement, souvent bruyant. Pondichéry contraste avec les autres grandes villes indiennes. C'est plus calme, les gens donnent l'impression de prendre leur temps. La ville blanche de Pondichéry n'est pas sans rappeler la capitale vietnamienne, Hanoï. Les rues sont larges, les espaces verts agréables, les cafés sont dotés de terrasses... On sent l'influence de la culture française, c'est un syncrétisme très réussi et qui m'a ravie !

FM: Auriez-vous un moment ému ou particulièrement à nous raconter ?

AC: En parlant de syncrétisme, nous avons eu la chance d'assister à la messe des Rameaux dans une église de la ville blanche. Au moment de la bénédiction, nous nous sommes littéralement retrouvés sous une douche d'eau bénite parfumée au jasmin. Le prêtre était généreux dans sa bénédiction ! Et nous heureux de sentir le jasmin, qui nous rappelait Grasse. Comme quoi

les senteurs et les lieux sont souvent des souvenirs inséparables.

FM: Une rencontre ?

AC: J'étais très émue de rencontrer Kusum Nagda, la responsable du Laboratoire Senteurs. Nous avons également eu la chance de visiter les ateliers des Sœurs de Saint-Joseph-de-Cluny, c'est un lieu hors du temps, où les femmes brodent des nappes et des serviettes comme le faisaient nos grand-mères. Leurs broderies sont fines et délicates, dans un style très classique teinté de tradition française. Enfin, visiter un lieu avec un bon guide, passionné et passionnant fait toute la différence. J'aimerais vous recommander notre guide francophone : Bishwajit dit Bichu. Il est très ouvert, s'adapte, et a toujours une foule d'anecdotes à raconter !



Mes adresses

HÔTELS ET RESTAURANTS

LA VILLA est un petit hôtel intimiste, où l'on peut simplement dîner (excellente cuisine indienne du sud). Les six chambres sont joliment décorées et la piscine en hauteur est magnifique. Une petite surprise agréable : l'hôtelier a sélectionné la gamme **VRAI** Fragonard comme produits d'accueil dans les chambres.

La Villa - 11 rue Surcouf, Pondichéry, 605001
T. +91 4113 233 8555 / www.lavillapondichery.com

LA VILLA SHANTI est une maison datant du XIX^e, située au cœur de la ville blanche. Hôtel et restaurant, son patio verdoyant est très agréable pour y dîner.
14, rue Suffren, Pondichéry,
T. +91 413 42 000 28 / www.lavillashanti.com

PALAIS DE MAHE à deux pas du front de mer et de l'Ashram d'Aurobindo, cet hôtel-restaurant est une maison typique de Pondichéry, avec son agréable patio. Les chambres, à l'étage, donnent sur la coursive intérieure et au milieu se trouve la piscine.
4 rue Busy, Pondichéry, 605001
T. +91 413 234 561 1

TANTO propose de bonnes pizzas au feu de bois qui se dégustent sur la terrasse sous les banians, osez la pizza indienne.
Auroville Main Road, Kulapalayam, Auroville 605101
T. 0413 2622368.

MOONRAKERS (près du site de Mamallapuram) est un restaurant de fruits de mer avec ses gambas grillées, poissons...
34, Othavaï Street, Mamallapuram 603104
T. +91 044 27442115

BOUTIQUES

V.M.P. KANDIYA CLASSICS est un antiquaire incroyable qui pratique des prix raisonnables et possède trois adresses à Pondichéry.
272/1, M.G. road, Kottakuppam, Vanur T.K., Villupuram
T. 0413-2239121 / www.vmpkandiyaclassics.com

DOMUS est une jolie boutique d'objets chinois et tenue par un Français, un peu cher mais la sélection vaut le détour.
56 Suffren Street, 605001 Pondichéry
T. 0413 421 0807

Typique indien, **LE MARCHÉ DE GOUBERT** est un lieu incontournable de Pondichéry, où se vendent tous les produits frais : fruits, légumes, fleurs, poisson... mais aussi des épices, des tissus et vêtements.

SENTEURS LABORATORY est situé
7, rue St Gilles, Pondichéry, 605002
T. +91 413 233 4870 / www.senteurs.in



Robe Manon bleu clair -
Khadi de coton brodé - 98€

khadi
(खोदी)
est un
terme
d'origine
indienne
qui signifie
coton.

Tissage Khadi

FRAGONARD, QUI AFFECTIONNE L'ARTISANAT DEPUIS TOUJOURS, A UTILISÉ POUR CERTAINS MODÈLES DE SA DERNIÈRE COLLECTION LA TECHNIQUE DE TISSAGE INDIEN FAIT 100% À LA MAIN : LE KHADI.

UN TISSAGE 100% MAIN

Du fil au tissu, le khādī est une technique de tissage entièrement réalisée à la main. Filés sur un petit rouet en bois appelé charkha, les fils sont ensuite tissés sur un métier artisanal. Son tissage manuel donne au tissu un aspect brut et irrégulier.



LE KHĀDĪ : UN EMBLÈME IDENTITAIRE EN INDE !

Grâce à Gandhi qui avait appelé les Indiens à le fabriquer et le porter pour développer leur propre économie, le khādī est un symbole d'autonomie, d'unité et de résistance face à la puissance coloniale.



GRÂCE À LA VENTE
DE 15 SACS,
L'ANNÉE SCOLAIRE
D'UNE PETITE FILLE
EST ASSURÉE.

Le Charity bag

par Radia Amar

Voici déjà la cinquième édition du Charity Bag Fragonard. L'objectif de cette opération présentant un nouveau modèle chaque année - non réédité - est d'apporter un soutien financier aux jeunes filles de l'orphelinat de San Joe Puram, situé à 50 km de Dehli en Inde. En effet, Fragonard reverse la totalité des recettes de la vente de ce sac à cet établissement qui offre un toit, une éducation et de l'affection à ses jeunes pensionnaires. Fragonard ayant des liens affectifs et commerciaux avec ce pays où est fabriquée de façon éthique et artisanale une grande partie de ses créations textiles, souhaite ainsi participer à l'amélioration de la qualité de vie de ces jeunes orphelines. Agnès Costa - Présidente de la Maison Fragonard - se rend d'ailleurs elle-même chaque année sur place pour



CHARITY BAG
EDITION 2017
Disponible en 2 coloris (kaki et safran).
En vente dans l'ensemble
des boutiques Fragonard.
25€

rendre visite aux pensionnaires et constater la bonne utilisation des fonds reversés. Ainsi, grâce à la vente de 15 sacs, l'année scolaire d'une petite fille est assurée !

UNE IMAGE SYMBOLIQUE

Pour illustrer le Charity Bag 2017, Fragonard a choisi une photographie réalisée et gracieusement offerte par Igor Borisov, un des meilleurs photographes d'enfants. Une image emplies de tendresse à porter fièrement à l'épaule. Ses dimensions généreuses sont très pratiques pour transporter sans compter. Proposé en deux coloris, le Charity Bag 2017 est un sac conçu en toile de coton par un artisan indien. Léger et robuste, il se glisse, plié, dans le sac à main, et se déploie pour accueillir les achats du jour, ou se porte en tant que sac à main XXL. C'est également une jolie idée-cadeau éthique et solidaire.

1 Tel un turban à la mode africaine, la fouta est parfaite pour les têtes bien faites. **Fouta Sirène chocolat** - 45 euros, coton 100% imprimé.

LA FOUTA



DANS TOUS SES ÉTATS

DO IT YOURSELF

La fouta ou foutah (فُطُوف) désignait au départ une étoffe d'origine indienne. Le tissu et son emploi sont décrits dans les récits du voyageur berbère Ibn Batouta (1304-1377).

Caleçon, turban, ceinture, tablier, linge de bain pour le hammam, la fouta s'utilise dès ses origines de multiples façons et devient rapidement l'élément indispensable de toutes les tenues. Du XIV^e au XXI^e siècle, bien que différente, son utilisation est toujours aussi multiple ! Fragonard la décline et l'adopte instantanément.



2 Aquatique, cette jolie fouta sirène sert de rideau pour voiler la créature sous sa douche. **Fouta Sirène marine** - 45 euros, coton 100% imprimé.



3 Une table à habiller ? La fouta est toujours à portée de main ! **Fouta Corail bleu** - 45 euros, coton 100% imprimé.

5 Endormi dans son abri de jardin, le transat retrouve une seconde jeunesse. **Fouta Corail canard** - 45 euros, coton 100% imprimé.



4 Enroulée autour de son corps, la fouta joue le rôle de robe estivale, pour un retour de bain tout en beauté. **Fouta Sirène chocolat** - 45 euros, coton 100% imprimé.



6 Abri éphémère, la fouta nous protège du soleil brûlant de l'été. **Fouta Corail turquoise** - 45 euros, coton 100% imprimé.

Un après-midi en PROVENCE

Parce que les plus belles femmes sont celles que l'on aime, celles qui nous entourent, Fragonard a invité ses équipes à se prêter au jeu d'être mannequin d'un jour. Installées au cœur d'une oliveraie provençale, la joie de vivre et la bonne humeur sont le fil conducteur, les sourires sont généreux et les rires fréquents. La collection 2017 est inspirée des textiles anciens de l'extraordinaire collection du Musée Provençal du Costume et du Bijou à Grasse. Une mode printemps/été haute en couleurs et baignée de soleil : véritable ode à la Provence.

Texte : Charlotte Urbain - Photos : Igor Borisov

George porte le T-shirt *Roi* en coton imprimé, 28€.
Hélène porte la kurta *Cocagne* en coton imprimé, 25€.
Léna porte la kurta *Mireille* en gaze de coton imprimé et brodé, 55€.
Elizabeth porte le kaftan *Mercedes* en coton brodé main, 50€.
Alexia porte la kurta *Mystérieuse* en coton imprimé, 45€.
Camille porte la robe *Milagro* en coton brodé main, 85€.
Nappe *Elieonor* en coton imprimé 180x180 cm, 65€ - 180x280 cm, 85€.



Camille porte
la kurta *Judith*
en coton brodé, 120€.



Camille porte
le kaftan *Francette*
en modal imprimé, 40€.



Alexia et Elizabeth
portent la kurta *Marthe*
en coton imprimé, 55€.



Alexia porte la robe longue *Armel*
en crêpe de coton imprimé, 98€.



Fabrizia porte
la robe longue *Thérèse*
en coton brodé, 90€.



Camille porte
la robe *Fanfan*
en coton brodé, 70€.



Elizabeth porte la kurta *Estello* en coton brodé, 60€.



Elizabeth porte la kurta *Farigoules* en coton entièrement brodé, 120€.



Darya porte la kurta *Lavande*
en coton imprimé, 25€.
Hélène porte la robe *Lavande*
en coton imprimé, 30€.



Cristina porte la robe *Marthe*
en coton imprimé, 70€.



Léna porte l'ensemble *Eulali*
entièrement brodé sur un filet de coton.
Kurta 180€. Jupe 80€.



Léna porte la robe *Linette*
en coton imprimé et rebrodé, 95€.

Alexia porte la kurta *Magall* en coton imprimé et rebrodé, 50€.
Elizabeth porte la kurta *Cassis* en coton brodé, 65€.
Léna porte la robe *Cocagne* en coton imprimé, 50€.



Antoine Raspal

UNE RÉTROSPECTIVE INÉDITE

A l'occasion des 20 ans du Musée Provençal du Costume et du Bijou, la Maison Fragonard organise une grande exposition dans ses deux musées grassois autour de l'œuvre du peintre arlésien Antoine Raspal (1738-1811), bien connu des collectionneurs de textile. Un peintre dont les œuvres sont une source de documentation indispensable pour tous ceux qui s'intéressent au costume provençal. La Maison Fragonard en partenariat avec le Musée Réattu à Arles organise pour la première fois depuis 1977, date de la dernière exposition qui lui fut consacrée, sa plus importante exposition monographique. L'occasion de découvrir de nombreux inédits et de redécouvrir ses chefs d'œuvre provençaux.

les
20 ans
d'un
musée

L'Atelier de couture
Antoine Raspal - Musée Réattu, Arles





Le Peintre et sa famille
Antoine Raspal - Musée Réattu, Arles

c'est avec l'adresse et la gestuelle précise qu'il copie les modèles de mode créés avec panache et dextérité par ses sœurs dans l'Atelier. Intégré au paysage local, il est reconnu et semble avoir le monopole sur les commandes de peintures et de dessins des particuliers et des institutions arlésiennes.

Il meurt dans sa ville natale en 1811, après avoir occupé les fonctions de Juge de Paix durant la Révolution et formé dans ses jeunes années à l'art de la peinture, son neveu Jacques Réattu.

ITINÉRAIRE D'UNE EXPOSITION

Réunis dans les salles d'exposition temporaire du musée Jean-Honoré Fragonard, les tableaux et dessins d'Antoine Raspal proviennent de prêts exceptionnels issus des collections des musées Réattu, Grobet-Labadié, Granet, des archives de la ville d'Arles et de collections privées. Jamais le public n'a eu accès à une telle réunion d'œuvres du peintre. *L'Atelier de couture*, la plus célèbre de ses œuvres tant elle a été reprise dans les livres de costumes, est l'œuvre majeure de cette exposition. Ce tableau présente un atelier de couturières en costume qui sont à l'ouvrage et ont en arrière-plan des robes accrochées au mur, visiblement terminées. Christian Lacroix aime raconter que cette œuvre l'a suivi tout au long de sa carrière et a été une source d'inspiration pour ses créations. Les couleurs chatoyantes, les motifs nombreux, sont d'une grande richesse pour l'amateur de textiles.

Ainsi l'exposition des œuvres d'Antoine Raspal au Musée Jean-Honoré Fragonard retrace au gré des salles, les différents univers du peintre : ses portraits, dont son autoportrait entouré de sa mère et ses sœurs, les œuvres religieuses, moins connues, dont une totalement inédite et retrouvée dans le fonds du Musée Réattu, ses scènes de genre, et enfin ses dessins et ses œuvres de jeunesse, inspirés des thématiques néoclassiques. Clément Trouche, commissaire de l'exposition, a effectué une recherche très poussée sur cet artiste encore trop méconnu, et a réussi à réunir un ensemble extraordinaire d'œuvres.

Réalisée conjointement, cette exposition voyagera ensuite vers Arles où elle sera présentée au Musée Réattu du 7 octobre 2017 au 7 janvier 2018.



ANTOINE RASPAL, UN ŒIL ARLÉSIEN SUR LA SOCIÉTÉ PROVENÇALE Au Musée Jean-Honoré Fragonard

Des toiles imprimées, des soies brochées, des dentelles et des facettes de diamant, Antoine Raspal en maîtrise chaque aspect avec virtuosité. Sa réputation en la matière n'est plus à faire. Les fins connaisseurs, passionnés ou simples amateurs du XVIII^e siècle l'apprécient et le reconnaissent parmi les principaux acteurs de la peinture provençale.

Né à Arles en 1738, il grandit dans un univers bourgeois où l'art règne en maître. Son père, marchand de profession peintre amateur et sa mère, fille du sculpteur arlésien Pons Dedieu, à la tête d'une friperie, l'envoient se former à l'École de l'Académie Royale de Peinture et de Sculpture à Paris. Primé en 1764 par une médaille pour son « *Académie d'homme* », il passera deux séjours à Paris, dont on ne retrouve que peu de traces, avant que son cœur provençal ne le ramène à Arles pour toujours.

C'est in situ qu'il se réalise et qu'il nous offre une production aussi touchante qu'hétéroclite. Véritable touche à tout, il excelle dans l'art du détail et de la représentation des textiles. Il puise son inspiration dans l'Atelier des Demoiselles Raspal « du Sauvage », dirigé par ses sœurs, dont il laisse le plus précis des témoignages dans son chef d'œuvre *L'Atelier de couture*. Héritier d'une lignée de sculpteurs et d'orfèvres,

DES TABLEAUX AUX COSTUMES PROVENÇAUX Au Musée Provençal du Costume et du Bijou

Antoine Raspal maîtrisait à la perfection la représentation de l'élégance provençale de la seconde moitié du XVIII^e siècle. Il restitue dans ses tableaux avec une précision d'orfèvre les jupons imprimés, les droulets colorés, les taffetas de soie brochée, les casaquins ornés de fleurs des Indes, les dentelles, les croix Maintenon et maltaises. Riche d'une collection unique, le Musée du Costume propose un dialogue imaginaire avec le peintre en exposant dans une scénographie renouvelée ses pièces de textile historiques dont certaines auraient pu être portées par les modèles du peintre. Tissée d'une main de maître, l'exposition est un voyage dans l'intimité provençale : sa mode, sa société et son art de vivre, entre points de couture et touches de peinture.

Fondé par Hélène Costa, qui a collectionné toute sa vie les costumes provençaux anciens, le Musée Provençal du Costume et du Bijou à Grasse possède un fonds exceptionnel qui porte autant d'échos avec les œuvres d'Antoine Raspal. C'est d'ailleurs lors d'une de ses escapades provençales qu'Hélène Costa fit l'acquisition de trois œuvres du peintre, qui sont le point de départ de l'exposition.

Plusieurs œuvres du peintre se retrouvent agrandies, animées et sujettes à raconter l'histoire. L'histoire de la Provence et de ses belles provençales, qui savaient manier l'assemblage des vêtements, leurs motifs et couleurs. Ainsi, des mannequins habillés de costumes originaux intègrent *L'Atelier de couture*, ou encore s'affairent à la *Foire de Beaucaire*. Une exposition qui retrace autant l'histoire du costume, que celle d'une région, et d'un art de vivre, grâce au concours d'Eva Lorenzini, conservatrice du Musée Provençal du Costume et du Bijou.

Enfin, le rez-de-jardin du Musée Jean-Honoré Fragonard propose une interprétation toute en technologie numérique avec une animation 3D de l'œuvre d'Antoine Raspal *La Promenade aux Alyscamps*. L'occasion pour le visiteur de se fondre dans le décor et pénétrer au cœur de la toile du maître arlésien.

Antoine Raspal,
Peintre des Élévantes Provençales.
Du 12 mai au 17 septembre 2017, à Grasse

Lieux de l'exposition
Musée Provençal du Costume et du Bijou
2 rue Jean Ossola, 06130 Grasse
Musée Jean-Honoré Fragonard
14 rue Jean Ossola, 06130 Grasse
www.fragonard.com



Caraco à cacaraca
Indienne en percale
imprimée de motifs de fleurs stylisées
vers 1770-1780.



Le peintre et sa famille (détail)
Antoine Raspal - Musée Réattu, Arles.



Droulet en taffetas
de soie rose, vers 1780 -
collection du Musée
Provençal du Costume
et du Bijou.

Palatine en dentelle
de tulle, fils de soie
écru, brodée de fils
de soie polychrome,
vers 1760-70 -
collection du Musée
Provençal du Costume
et du Bijou.

Camisole
en toile de coton
travaillée au bouffis,
vers 1780-90 -
collection du Musée
Provençal du Costume
et du Bijou.

INTERVIEW

Clément Trouche, l'invité arlésien

par Radia Amar



Commissaire de l'exposition *Antoine Raspal, Peintre des Élégantes Provençales*, présentée à Grasse à partir du 12 mai 2017, Clément Trouche, historien de l'art et spécialiste du Costume d'Arles a créé, en étroite collaboration avec Eva Lorenzini, conservatrice du Musée Provençal du Costume et du Bijou à Grasse, une rétrospective mettant en lumière de façon inédite l'œuvre du peintre Antoine Raspal (1738 - 1811).

LA GENÈSE D'UNE VOCATION

Très tôt, il a su qu'il vouerait sa vie aux textiles anciens et plus particulièrement au costume arlésien. Né à Arles, Clément Trouche a grandi au sein d'une famille ancrée dans les cultures arlésienne, méditerranéenne et camarguaise. Dès l'enfance, il est fasciné par la beauté arlésienne en découvrant les photographies de ses arrière-grand-mères élégamment vêtues. Ses grands-parents ont répondu avec enthousiasme à sa curiosité d'enfant. Chez son grand-père, artiste peintre et restaurateur de tableaux à Aix-en-Provence, il passe ses étés. Ses « devoirs de vacances » consistent à apprendre les différentes techniques - gouache, aquarelle et huile - au sein de l'atelier. Entre deux créations, il découvre les musées aixois. Son intérêt pour l'art et l'histoire se poursuit à Arles, où chaque mercredi sa grand-mère maternelle, devenue son médiateur culturel, lui fait découvrir les œuvres exposées aux Musée Réattu, Musée de l'Arles et de la Provence Antique et Museon Arlaten.

LA RENCONTRE AVEC ANTOINE RASPAL

Emerveillé par les toiles des maîtres provençaux du XVIII^e siècle, et particulièrement par celles d'Antoine Raspal, Clément Trouche développe très jeune une fascination immodérée pour les textiles de cette époque. « *Les tableaux de Raspal retranscrivent les tissus avec une précision quasi photographique. On reconnaît la maille, le modèle exact de la dentelle ou des textiles utilisés dans la composition de la tenue représentée... Il restitue également à la perfection les bijoux. Sur ses toiles, il est possible de décrire tous les éléments constitutifs des croix provençales, Maintenon, Maltaise ou du célèbre bracelet d'or nommé Coulas* ». Dès le collège, Clément intègre une classe pilote spécialisée en art,

architecture et patrimoine à Arles. « *Cela a permis de maintenir la flamme de la curiosité en vie. J'ai parallèlement appris à habiller l'Arlésienne dans les règles de l'art. J'ai réalisé que pour comprendre les Arlésiennes, il fallait comprendre la mode et pour comprendre la mode, il faut comprendre l'Histoire* » confie Clément. Rapidement, il se crée un réseau de passionnés, dont Christian Lacroix, toujours bienveillant à son égard. Cette passion sans faille, le mène au poste de directeur du musée et des archives de la maison Souleïado à Tarascon. Il a alors tout juste 24 ans. Énergique et plein d'entrain, il met en place de multiples projets et commence à tisser des liens avec Eva Lorenzini, conservatrice du Musée Provençal du Costume et du Bijou à Grasse. Co-fondateur du CCH Mode*, Clément Trouche gère avec Odile Pascal la fabuleuse collection de Magali Pascal, dont quelques pièces exceptionnelles avaient été présentées lors d'une exposition produite par le Musée du Costume en 2015 (Collection d'une Arlésienne). C'est à ce moment qu'a émergé l'idée de travailler sur un projet commun autour d'Antoine Raspal, d'autant que le fonds permanent du Musée Jean-Honoré Fragonard comprenait quelques tableaux inédits du maître arlésien. Parallèlement à ses activités, Clément Trouche a repris ses études afin de valider ses connaissances par une valorisation universitaire. Il prépare actuellement un mémoire d'histoire de l'art sur la vie et l'œuvre d'Antoine Raspal.

UNE EXPOSITION HISTORIQUE

« *Je suis honoré d'être invité à participer au 20^e anniversaire du Musée Provençal du Costume et du Bijou à Grasse. J'y ai découvert une collection fascinante. Ce musée est doté d'une sélection de pièces exceptionnelles, rares et touchantes, qu'elles soient populaires ou aristocratiques* » s'enthousiasme le commissaire d'exposition, véritable chef d'orchestre de cet événement mêlant avec maestria toiles et pièces textiles. Articulée autour de quatre thèmes : les scènes de genre présentant l'intimité de la société arlésienne et provençale ; un théâtre des modes sous forme d'une galerie de portraits ; l'art religieux, et le goût pour l'Antique, cette rétrospective inédite permet d'offrir le propos sur l'œuvre d'Antoine Raspal à travers une scénographie offrant au visiteur une lecture esthétique, historique et ludique.



« les tableaux de Raspal retranscrivent les textiles avec une précision quasi photographique. »

Créée en collaboration avec le Musée Réattu d'Arles qui prêtera de nombreuses œuvres, l'exposition - première dédiée au peintre depuis 1977 - y sera présentée ensuite du 7 octobre au 7 janvier 2018. Un événement très attendu au sein de la ville natale du peintre.

*Le CCH Mode (Centre des Collectionneurs d'Histoire de Mode) est un collectif de collectionneurs privés visant à mettre en valeur le patrimoine textile pour la création d'expositions, de publications et de recherches scientifiques.



where flowers dream

CAROLYN QUARTERMAINE

par Radia Amar

En 2017, la créatrice anglaise devient artiste résidente pour Fragonard. « Ma passion pour les jardins et, en particulier les fleurs, remonte à l'enfance - elle fait partie de mon héritage typiquement britannique. Voilà plusieurs décennies que j'exprime cette affinité pour les fleurs dans mon travail de création, lequel touche aussi bien à l'art qu'au design et à la mode. Cela m'a naturellement conduit jusqu'à Grasse. Puis, telle une évidence jusqu'à Fragonard. Avec Agnès Costa, qui est mon amie depuis plus de vingt ans, nous partageons cette passion pour les fleurs, pour l'histoire du parfum et la puissance des fragrances. »

« Je m'efforce de saisir ce qui est beau et rare », précise Carolyn. « Comme une aile de papillon qui effleure le papier. »

Après l'exposition *Conversation Piece* qui s'est tenue en 2013 au Musée Jean-Honoré Fragonard, Carolyn a choisi pour ce nouvel événement, divers éléments des collections de bijoux et de parfums de la Maison Fragonard pour leur faire traverser le prisme du rêve et de la mémoire. Ce voyage sensoriel nous entraîne des champs du parfumeur jusque dans les palais vénitiens tout en évoquant la fraîcheur d'un jardin anglais. Aussi personnel qu'un souvenir et évocateur que le rappel d'une senteur oubliée, *Where Flowers Dream* promet d'offrir un moment d'intense poésie.

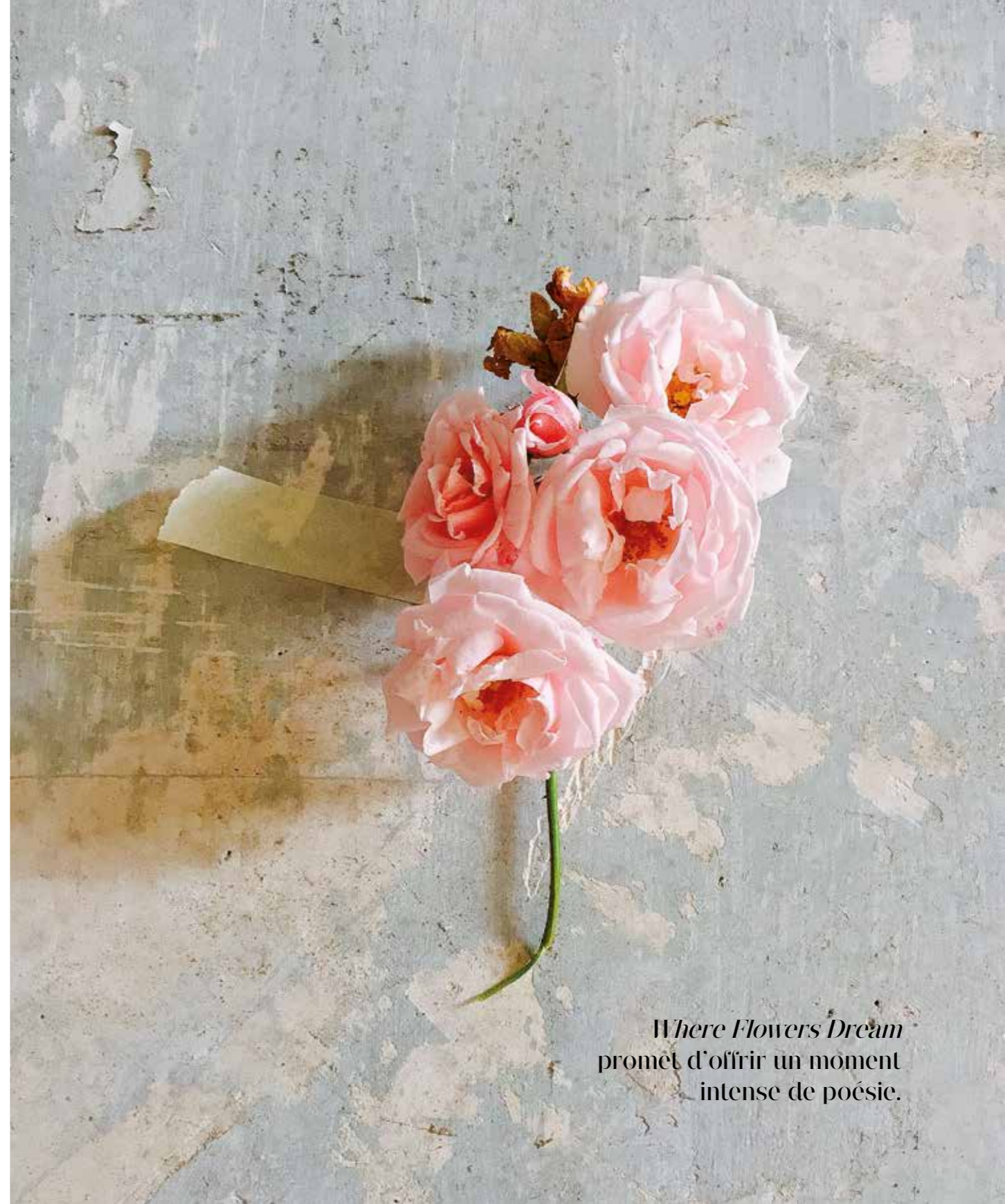
« Je m'efforce de saisir ce qui est beau et rare », précise Carolyn. « Comme une aile de papillon qui effleure le papier. Ces détails aussi délicats qu'éphémères, aperçus du coin de l'œil et si facilement oubliés, provoquent un frisson de reconnaissance lorsqu'ils sont vus à nouveau. Il peut s'agir d'un simple dessin dans un livre d'enfance, ou de la façon dont les roses tombent le long d'un mur de pierre grise en dissimulant le jardin qui se trouve derrière, mais ces éléments fugaces, étrangement, demeurent en nous et nous séduisent jusqu'à devenir ce que l'œil cherche sans cesse. Cette exposition peut être comparée à un collage à grande échelle, à la manière de Pinterest*. Un vaste assemblage de tout ce que j'aime et qui me touche dans l'univers Fragonard : les costumes, les parfums et les fleurs, bien entendu, mais également les détails à côté desquels on passe facilement. Je veux les replacer au cœur de notre attention. »

En tant qu'Anglaise ayant le privilège de travailler au Japon, aux Etats-Unis, en Europe, le fait de venir dans le Sud de la France, à Grasse, dans le studio photo du Musée Fragonard qui date du XIX^e siècle, constitue à la fois une formidable source d'inspiration ainsi qu'une occasion unique de faire la synthèse de son univers, hors du tumulte des capitales.

*« Where Flowers Dream a pour
but de montrer une facette
de la beauté et sa capacité
à nous donner de l'énergie
et à nous faire rêver davantage. »*

*Site internet et application pour tablette et smartphone basé sur un concept de publication et de partage de photos sous forme de tableaux thématiques au volume infini.

Exposition *Where Flowers Dream* du 12 octobre 2017 au 12 mars 2018
Musée Jean-Honoré Fragonard, 14, Rue Jean Ossola, Grasse
T. 04 93 36 02 07 - www.fragonard.com



*Where Flowers Dream
promet d'offrir un moment
intense de poésie.*

La culture des 5 sens

par Radia Amar

Nouveautés littéraires, revue de niche, beaux livres illustrés et site à dévorer... Autour des 5 sens, Fragonard vous propose 5 découvertes pour le plaisir des yeux... Et pas seulement.



LE PAIN : LES GESTES ESSENTIELS

« Je vous ferai un pain comme vous n'en avez jamais vu et, de ce pain, il y aura de l'amour et aussi beaucoup d'amitié ». Cette réplique signée Marcel Pagnol issue du célèbre roman *La Femme du Boulanger* résume la philosophie de Christophe Vasseur. Boulanger de génie et autodidacte acharné, cet artisan aux mains d'argent né en Haute-Savoie est à la tête de la boulangerie parisienne *Du Pain et des Idées* qu'il créa en 2002. Fasciné par la fabrication du pain depuis l'enfance, il n'eut de cesse de créer de nouvelles recettes, dont son - très plébiscité - *Pain des amis*, conçu à partir d'une farine de blé biologique peu pétrie avec juste une pincée de levure. Toute son équipe travaille exclusivement à la main et respecte des temps de fabrication plus longs. « Ces seules méthodes permettent de donner naturellement du goût et une conservation prolongée à nos produits - pains, viennoiseries et tartes - tous cuits sur pierre naturelle, comme autrefois ». L'homme aime créer des rituels. Ainsi, chaque vendredi, il propose à ses clients un pain aux pommes et raisins à la fleur d'oranger ou encore le *Rabelais*, une création briochée au miel de châtaigner, safran, curcuma et noix du Périgord. Élu meilleur boulanger de Paris par le Gault & Millau en 2008, boulanger de l'année au niveau national en 2012 par le guide Pudlo, et auteur de la meilleure galette des rois de Paris par Le Point en 2014, Christophe Vasseur partage aujourd'hui son univers authentique et ses recettes phares à travers un ouvrage indispensable à toutes les bibliothèques culinaires : *Le Pain, de la terre à la table*. Du paysan, au meunier, en passant par le boulanger et le cuisinier, tous les métiers nobles œuvrant autour de cet aliment essentiel sont sublimés par des textes d'une grande justesse sous la plume de Camille Sereis et les photographies ciselant chaque geste signées Benoit Linero.

Le Pain, de la Terre à La Table
256 pages. 39€. Existe en français, anglais et japonais.
En vente chez Du Pain et des Idées, 34 rue Yves Toudis, Paris 10^e,
en librairies et en ligne sur boutique.dupainetdesidees.com



“ Je vous ferai un pain comme vous n'en avez jamais vu et, de ce pain, il y aura de l'amour et aussi beaucoup d'amitié ”

la vue

ŒILS – UN REGARD D'EXCEPTION

Sensibilisé dès son plus jeune âge aux œuvres de maîtres, le conservateur Philippe Costamagna, historien d'art, spécialiste de la peinture italienne du XVI^e siècle entrouvre au grand public les portes d'un univers fascinant : celui du métier d'œil. Peu nombreux et œuvrant de préférence dans l'ombre plutôt que sous les feux des projecteurs, ces experts possèdent outre la parfaite connaissance de leur domaine de prédilection, la capacité d'attribuer une œuvre à un artiste. Et lorsque cela se produit, il s'agit d'un coup d'éclat propre à modifier l'histoire de l'art, voire l'Histoire tout court ! Cet instant de grâce se produisit pour Philippe Costamagna - actuel conservateur du Musée Fesch à Ajaccio - lorsque, de passage à Nice en octobre 2005, il flâna - comme il aime le faire dans chaque ville qu'il visite - dans les salles du Musée des Beaux Arts. Devant ses yeux apparut une toile de grande taille représentant le Christ sur sa croix. Après un silence époustoufflé, lui et son ami Carlo Falciani, également spécialiste de la peinture italienne du XVI^e siècle, surent qu'il s'agissait là de l'œuvre *Le Christ en Croix de Bronzino*, un peintre maniériste florentin du XVI^e siècle. Une toile considérée comme perdue. Avec sensibilité et humour, Philippe Costamagna nous entraîne dans un récit intime, ponctué d'anecdotes biographiques, au cœur de ce métier passionnant réservé à une élite dotée d'un regard hors norme.

Histoires d'ŒILS – édition Grasset – collection Le Courage. 272 pages. 20€. (14,99€ la version numérique)



le goût

LE JARDIN COMESTIBLE D'ÈVE



Envoûtée par le charme des fleurs comestibles lors d'une formation, Eve Vernice, originaire de Dijon, s'est installée sur la Côte d'Azur où elle cultive corps et âme d'étranges merveilles comme l'hémérocalle fauve, au goût d'endive sucrée, l'ail des ours sublimant les soupes ou encore la capucine dont le goût corsé, proche du cresson, parfume délicatement les viandes, champignons et cakes. Son savoir faire précis lui permet d'enchanter de sa production les plats de prestigieuses tables de la Côte d'Azur telles que la Chèvre d'or à Eze. En 2017, sa divine production est proposée en magasins biologiques sur le littoral azuréen. Installé sur un terrain communal à Menton, son jardin de deux hectares se visite sur réservation (12€). Elle fait découvrir ses fleurs sauvages à ses visiteurs qui peuvent ensuite concocter et déguster des recettes inattendues, hautes en couleurs. Agrémenté d'un calendrier floral et de présentations détaillées de nombreuses espèces, son site-blog offre de nombreuses recettes à télécharger gratuitement. Pour savoir comment confectionner un beurre fleuri, préparer un riz au fromage de chèvre et bleuet, des glaçons colorés par les pétales ou encore un potage au mimosa, rendez-vous au cœur de son univers.

www.cuisinezvosfleurs.hautefort.com

l'odorat

NEZ, LA REVUE OLFACTIVE

Créée par l'équipe du site auparfum.com en collaboration avec l'éditeur Contrepoint, *Nez* est une revue pointue destinée aux professionnels de la parfumerie, aux initiés et à tous les curieux. Il existe tant de magazines dédiés à la cuisine, aux arts graphiques, à la photo, au cinéma... Et aucun exclusivement consacré au monde du parfum et de l'olfaction. Partant de ce postulat, Dominique Brunel, le directeur de publication et Jeanne Doré, la rédactrice en chef ont décidé d'enrichir leurs textes destinés au web pour réaliser une revue imprimée, bi-annuelle. Alors que le numéro 3 s'apprête à paraître en avril, les deux premiers opus ont secoué le monde de la parfumerie. Audacieux, ils traitent de l'univers des odeurs de façon inédite. « Bien que notre publication traite de la parfumerie et contient des critiques des nouveautés mises sur le marché, nous avons souhaité élargir les traitements éditoriaux à l'ensemble des univers de l'olfaction. *Nez* s'articule en quatre séquences : une partie scientifique traitant des molécules, une partie correspondance tissant un lien entre l'olfaction et les arts, une partie magazine comprenant des interviews et un éclairage sur une matière première, et un dossier central reconnaissable par les pages jaunes sises au centre de la publication. On y pose un sujet et on le traite de façon transversale sous ses aspects historiques et sociologiques. Enfin, un dernier cahier comporte un agenda, un guide de lectures et nos critiques de parfums » explique Dominique Brunel. Profond et académique, *Nez* n'en n'est pas moins une publication ludique grâce notamment aux illustrations originales signées Pierre La Police. Œuvrant actuellement sur la rédaction du livre *Les 111 parfums qu'il faut sentir avant de mourir*, l'équipe de *Nez* achève la rédaction de son nouveau numéro, dont une version en anglais sera disponible à la vente dès le mois de mai.

La revue *Nez* (19,90€) est en vente en librairies, au sein de parfumeries de niche dont certains points de vente Fragonard et en ligne sur le site www.nez-larevue.fr où la liste complète des points de vente est régulièrement mise à jour.



l'ouïe

L'ART CONTEMPORAIN AU SERVICE DU SON

Quel est le point commun entre Keith Harring, Jeff Koons, Andy Warhol, Takashi Murakami, Mark Ryden, Wolfgang Tillmans, Banksy, Damien Hirst, Jean-Michel Basquiat, Salvador Dali ou encore Ai Weiwei ? Outre le fait d'être des artistes de renommée internationale, ils ont tous, au moins une fois, illustré une pochette d'album. L'historien musicologue Francesco Spampinato a regroupé une sélection inédite de pochettes de disques créées par des artistes, des années 1950 à aujourd'hui, au sein d'un ouvrage sobrement nommé *Art Record Covers*. Cette anthologie exceptionnelle dévoile combien l'art contemporain a tissé des liens étroits avec les grands courants musicaux, créant des générations s'identifiant culturellement au modernisme, pop art, art conceptuel,



postmodernisme, street art... Comprenant plus de 350 groupes et musiciens dont Sonic Youth, Kanye West, Ella Fitzgerald, Aretha Franklin, les Rolling Stones, Elton John, David Bowie, les Beatles, Patti Smith, Led Zeppelin, Lady Gaga, Run DMC ou encore the Yeah Yeah Yeahs, cet ouvrage fabuleusement illustré, s'articule pour chaque pochette, d'explications claires, d'une fiche descriptive rappelant la carrière de l'artiste, la date de sortie et des informations sur l'œuvre d'art. Des entretiens et témoignages personnels sur les coulisses de ces collaborations entre artistes et musiciens complètent cet ouvrage qui provoque une furieuse envie de sortir sa platine à vinyles du grenier.

Art Record Covers. 448 pages. Editions Taschen. En librairies. 49,99€

Engagées, artistes, créatives... Cinq femmes hors du commun mettent leur passion au cœur de leur quotidien. Rencontres avec cinq femmes passionnantes.



Passions au féminin

par Radia Amar

HORTENSE LE CALVEZ, ARTISTE PLASTICIENNE

S'appropriant l'espace sous-marin, Hortense Le Calvez est une jeune artiste née en 1988 qui vit et travaille en Grèce, plus précisément sur son voilier le Forlane 6 avec son partenaire Mathieu Goussin. Après des études de sculpture à Amsterdam et Londres et l'obtention de son diplôme d'instructeur de plongée, elle développe un intérêt prononcé pour le Land Art et l'art environnemental. Elle précise rapidement son attention sur le monde sous-marin. « Ma recherche est orientée vers l'identité de ce paysage qui n'en n'est pas un. Le mouvement constant de cet univers particulier a la capacité de décoller un objet du sol, de rompre l'unité d'une texture et d'infiltrer la matière. A l'intérieur de cet environnement, la chose est toujours étrangère, l'artifice ne pénètre qu'avec une attitude empruntée. Les courants et la flottabilité des matériaux sont les éléments qui orientent la forme de mon travail » explique

la plasticienne qui aime explorer avec humour et légèreté les thèmes liés à l'anxiété écologique, le catastrophisme et l'absurde. Au cours de l'été 2016, elle collabora avec un centre de plongée en Grèce sur l'île d'Hydra et fabriqua Autonomy, une installation temporaire en bois. Cette œuvre représentant un village sur pilotis resta 6 semaines sous les eaux de la plage de Vlychos à la grande surprise des baigneurs qui pouvaient explorer les lieux avec un masque et un tuba. « Entre légèreté et confinement, évoluer sous la mer correspond aux sentiments qui animent notre époque : une visibilité faible, la difficulté de se déplacer sans instrument et l'incapacité de savoir d'où vient le bruit qui nous entoure » explique l'artiste. Nominée pour le prix Coal Art et Environnement, elle présentera cette année, une nouvelle installation à Hydra où des machines volantes submergées seront propulsées manuellement. Elle se rendra également au Festival Fotopub en Slovénie pour mettre en place une installation au sein d'une piscine. www.forlane6.com



FIONA CAULFIELD, EDITRICE VOYAGEUSE

En 2007, la reporter de voyages australienne Fiona Caulfield décide de fonder une maison d'édition artisanale à Bangalore en Inde et lança *The Love Travel Guides*, une série d'ouvrages réalisés à la main et recouverts de tissu, destinés aux « vagabonds raffinés et esthètes » comme aime à les décrire Fiona. Une décennie plus tard, le succès a été plus qu'au rendez-vous. Hautement plébiscités, ses guides aussi beaux que minutieusement renseignés (Love Goa, Love Jaipur, Love Mumbai, Love Delhi...) sont entrés dans le TOP 3 des meilleurs guides de voyage du monde du Vanity Fair britannique. Avec passion, elle dénêche des adresses insolites et secrètes pour résider, se restaurer et explorer les moindres recoins du pays. Fiona a désormais développé un service de conciergerie ainsi qu'un service de guides accompagnateurs bilingues. Désormais Fiona vit entre l'Australie et l'Inde, elle collabore à la version britannique du Conde Nast Traveller's Hot List et Gold List chaque année ainsi qu'à de nombreux magazines d'art de vivre et de voyages. Sa passion pour l'Inde est intacte et surtout partagée, son compte Instagram compte aujourd'hui plus de 7000 followers ! Une nouvelle version de Love Bengaluru sera publiée en mars ainsi que la 5^e édition de Love Delhi et de Love Jaipur.

fiona@lovetravelguides.com
Les livres de Fiona peuvent être commandés sur le site www.lovetravelguides.com. Ils sont aussi disponibles à la librairie Galignani à Paris, et le seront prochainement dans les boutiques Fragonard.



COLETTE RAPP, ENTREPRENEUR SOCIAL

Durant ses années d'étudiante dans une école de commerce, Colette participe activement aux actions menées par l'association *Disco Soupe* dans la région parisienne. La vocation de cette structure solidaire est de sensibiliser de façon ludique à l'anti-gaspillage alimentaire. « Chaque week-end, alors que nous organisons des événements autour de la cuisine anti-gaspi, j'étais stupéfaite de voir autant de fruits et légumes invendus ». Colette y voit une idée d'entrepreneuriat social et éthique. Aimant cuisiner, elle passe alors un CAP de cuisine afin de parfaire ses connaissances. « Je pouvais ainsi unir mes deux centres d'intérêts : la cuisine anti-gaspillage et la réinsertion professionnelle, puisque j'étais convaincue que mon projet pourrait créer des emplois ». Aujourd'hui, deux ans et demi après la création de son entreprise baptisée *Confiture Re-Belle*, Colette emploie quatre personnes et commercialise de succulentes confitures artisanales préparées à partir de fruits et légumes invendus collectés sur les marchés et au sein de supermarchés, tels que Monoprix qui soutient activement cette aventure. « Nos locaux sont basés à Romainville, en Seine-Saint-Denis, nous produisons 1500 pots de 350 grammes par semaine, vendus 3,90€ sur notre site internet et dans plus de 30 points de vente franciliens. Nos produits sont distribués exclusivement en région Ile-de-France afin de respecter un circuit court ». Colette participe activement à l'élaboration des recettes évoluant au fil des saisons. La gamme se compose, outre les parfums classiques, de recettes créatives telles que « Pomme Raisin Céleri », « Topinambour Clémentine » ou encore « Tomate Poivre ». A tout juste 29 ans, Colette développe sa marque avec brio.



www.confiturerebelle.fr



NATALIE FUCHS, RÉALISATRICE

« Mon but est de planter une graine de bonheur dans le cœur des êtres. Mon film a un potentiel énergétique sur les spectateurs. Les nombreux témoignages que je reçois de la part de personnes qui ont été touchées par mon film me prouvent que j'ai réussi cette mission. Le Dalai-lama - qui m'a ouvert ses portes pour le tournage - m'a exprimé sa gratitude et l'a qualifié de film capital pour la sauvegarde de la culture tibétaine » confie Natalie Fuchs, réalisatrice et productrice du film documentaire *Kalachakra, la roue du temps* traitant de la compassion et de la paix intérieure à travers une quête spirituelle, campée par quatre personnages de culture et d'horizons différents, réunis à Dharamsala en Inde. Tous rêvent de se rendre à Bodhgaya pour recevoir la grande Initiation de Kalachakra donnée par le Dalai-lama. Durant cinq années, l'Azuréenne Natalie Fuchs a déplacé des montagnes pour mener son projet à terme. Film de niche distribué de façon alternative, *Kalachakra, la roue du temps* est présenté lors de projections privées, de festivals et de manifestations culturelles à travers le monde. Fille de tibétologue, la star américaine Uma Thurman, touchée par ce projet a prêté sa voix pour la version anglaise. « Il me tarde de me plonger dans mon nouveau projet, qui me mènera certainement au Bouthan, à la rencontre des dernières femmes chamanes. »



Pour connaître la prochaine projection la plus proche de chez vous ou pour en organiser une au sein de votre association, cinéma de proximité, groupe de yoga ... rendez-vous sur le site www.leelameproduction.com ou contact@leelameproduction.com

Suivez l'aventure de Karina Waters et de la rénovation du Château de Gudanes : www.chateaugudanes.com #chateaugudanes



KARINA WATERS, AMOUREUSE DE VIEILLES PIERRES

Voici la folle histoire d'amour qui unit une famille australienne, celle de Karina Waters, et un château du XVIII^e siècle dominant les reliefs des Pyrénées ariégeoises. Épouse de Craig et mère de Jasmine et Ben, Karina Waters vit alors à Perth en Australie. Ensemble, à l'occasion d'un voyage en Europe en 2011, ils effectuent le trajet en voiture depuis Paris jusqu'à Château-Verdun, dans l'Ariège, sans se douter de ce qui les attend derrière un grand portail en fer forgé. « Lorsque nous avons pénétré dans l'enceinte du château, nous nous sommes retrouvés dans un nouveau monde. » Construit vers 1745 sur le site d'une forteresse qui date du XIII^e siècle, le Château de Gudanes est l'œuvre du célèbre architecte Ange-Jacques Gabriel, qui a également créé Le Petit Trianon et la Place de la Concorde à Paris. « Au pied de l'un des murs de pierre poussaient des pivoines sauvages. L'air exhalait un parfum de menthe. Malgré son état d'abandon, le château était nimbé d'une atmosphère magique. A ce moment, nous n'imaginions pas que nos vies ne seraient plus jamais les mêmes ni que, deux ans plus tard, nous allions élire domicile dans ces montagnes reculées et nous lancer dans la rénovation intégrale d'un monument historique ! Le château compte 94 pièces... et se trouvait dans un état de délabrement tel qu'il n'aurait sans doute pas survécu à un hiver supplémentaire. Le chantier s'est avéré vertigineux ! ». Karina met tout en œuvre afin de parvenir à une rénovation qui soit respectueuse de l'histoire du château et, à l'évidence, bénéfique pour la région. Son souhait ? Tisser un lien entre son histoire, les souvenirs dont il est le gardien, et ses futurs visiteurs qui y éprouveront à leur tour de nouvelles émotions. « Bien que ce soit vraiment une histoire d'amour, ce n'est pas un conte de fées ! Plusieurs défis considérables accompagnent une entreprise de cette envergure. Ma vie entière ainsi que celle de ma famille ont changé. Cette histoire n'est pas seulement celle d'un bâtiment ; c'est pour moi une nouvelle chance de vivre la vie dont je rêvais. »





BEAUX COMME DES TABLEAUX

LES COUPS DE CŒUR DE JEAN HUÈGES,
DIRECTEUR ARTISTIQUE
DE LA MAISON FRAGONARD

- 1- Set de 4 assiettes Farigoules, 28€
- 2- Set de table Vallauris, 8€ l'unité
- 3- Set de 4 assiettes Eléments, 35€
- 4- Sac cabas Incognito, 30€
- 5- Tapis Tigre, 145€

- 6- Set de 4 assiettes Pistou, 28€
- 7- Corbeilles Bel été, 25€ l'unité
- 8- Plateau Bel été, 35€ l'unité
- 9- Set de 4 assiettes Fruits de Provence, 35€
- 10- Set de 2 torchons Vallauris, 22€



VOYAGE
AUTOUR DU MONDE
CHEZ

Léna Torino

par Radia Amar

Depuis quatre ans, la pétillante Léna Torino officie en tant que chef de produit mode et accessoires au sein du bureau parisien de la Maison Fragonard. Ses racines sont azuréennes, mais Léna est devenue Parisienne de cœur, ville qu'elle a adopté il y a déjà dix ans ! Elle jongle entre ses missions quotidiennes à Paris, ses voyages professionnels en Inde, et ses fréquents séjours à Grasse. À son image, son petit appartement au cœur du 18^e arrondissement rend hommage à l'affection qu'elle porte aux mélanges des genres et des cultures. Départ imminent pour un voyage à travers le monde sans quitter le périmètre de son cocon !

La cuisine a son temple indien en guise de vaisselier



Ancien fauteuil de barbiér retapissé d'un canvas chiné.

Dampilles et tigre du Bengale



Dieux porte-bonheur



La salle de bain & sa vasque indienne taillée dans un bloc de marbre



Maison furtive cabinet de curiosités

Table de famille



Dans son appartement, Léna possède des trésors aussi hétéroclites qu'amusants, dénichés pendant ses pérégrinations. Et lorsque Léna n'est pas à l'autre bout de la planète, elle prend tout simplement le métro pour s'évader et profiter des merveilles provenant du monde entier dont la capitale regorge. Restaurants, boutiques, festivals, épiceries... voici un petit tour du monde autour de ses adresses préférées !



Grece



Contre le mauvais-œil et les mauvais esprits, suspension en céramique peinte trouvée chez un artiste de l'île de Folégandros.

EPICERIE GRECQUE KILIKIO
34 rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris

Mexique



Boîtes d'allumettes décorées et petit personnage mexicain en papier mâché peint à la main, tous achetés à Oaxaca.

BOUTIQUE TIENDA ESQUIPULAS
20 Rue Houdon
75018 Paris



Vietnam



Vierges en porcelaines peintes à la main du marché d'Hanoi.

BISTRO VIETNAMIEN ANAME
57 rue Caulaincourt
75018 Paris

Inde



Éléphant ancien en terre cuite acheté à Pondichéry et tête indienne en métal.

PASSAGE BRADY
Le Little India parisien
Du 43 rue du Faubourg-Saint-Martin
au 46 rue du Faubourg-Saint-Denis
75010 Paris



Chine



Masque traditionnel de carnaval en papier mâché peint, déniché dans les rues de Hong-Kong.

CANTINE CHINOISE NANCHANG
143 rue de Charonne
75011 Paris

Ouzbékistan



Théière ouzbèke de la période soviétique, chinée dans un marché de Samarcande.

LE FESTIVAL DE L'IMAGINAIRE organisé par la Maison des Cultures du Monde. Un des rares festivals en France qui programme régulièrement des groupes venus d'Ouzbékistan et de toute l'Asie centrale.

101 boulevard Raspail
75006 Paris
www.festivaldelimaginaire.com

RECEVOIR CHEZ LES SŒURS COSTA

UN DÉJEUNER EN PROVENCE

Photos : Igor Borisov - Texte : Radia Amar



A nne, Agnès et Françoise Costa nous reçoivent au sein de leurs maisons grassoises. Là où le ciel est d'un bleu intense et la lumière rappelle celle des tableaux des impressionnistes. Sur les tables vêtues de nappes Fragonard Maison et parées de vaisselle estivale, la Provence est déjà là : les tomates du jardin agrémentées de basilic frais jouxtent les fougassettes grassoises parfumées à la fleur d'oranger. Dans l'assiette ? Une réconfortante cuisine de famille, des plats typiquement régionaux issus du livre *Les recettes d'Hélène** édité par la Maison Fragonard rassemblant les recettes écrites à la main par leur maman Hélène Costa. Un cahier délicat, poétiquement illustré et rédigé par cette passionnée d'art de vivre en Provence qui aimait autant recevoir que partager.

L'ensemble des ingrédients semble réuni pour un déjeuner formidable, de ceux qui se terminent vers 17h le dimanche, lorsque le temps s'écoule au rythme des rires, des longues conversations au grand air et des paisibles silences...



* Le livre *Les recettes d'Hélène* est disponible dans toutes les boutiques Fragonard (15€)



Chez Agnès

LA TARTE AUX LÉGUMES

Lorsqu'elle est chez elle à Grasse, Agnès Costa - Présidente de la Maison Fragonard - adore recevoir et ce en toute saison. Lors des vernissages d'expositions organisés par Fragonard à Grasse, chaque année sa maison accueille une centaine de convives appréciant à chaque fois la fantaisie de ses buffets concoctés autour de produits frais et locaux. Le charmant tohu-bohu créé par une vaisselle savamment dépareillée (assiettes en mélamine et verres en cristal !), les nappes colorées rehaussées de fleurs fraîches du jardin et quelques touches exotiques apportées par ses trésors de voyage composent la joyeuse atmosphère qu'elle aime créer.

Fragonard Magazine : Quelle recette du livre avez-vous choisi de mettre en scène ?

Agnès Costa : « J'ai choisi la tarte aux légumes : un plat que j'aime particulièrement. Délicieux, convivial et sain, il est facile à réaliser et très pratique quand les invités se multiplient. »

FM : Est-ce un plat que vous proposez volontiers pour un repas entre amis ou en famille ?

A. C. : « Accompagné d'une simple salade, c'est un plat sans prétention que je réserve à ma famille et amis proches, et que mes enfants adorent ! »

Pour six personnes

2 aubergines moyennes
3 courgettes de Nice
2 gros poivrons, 1 jaune, 1 rouge
1 oignon blanc

Pour la pâte brisée

200g de farine
140g de beurre
1 pincée de sel

Portez le beurre une heure à l'avance pour le laisser ramolli.
Dans un grand saladier ou un tian, faire un puits avec la farine, mettre le beurre en petits dés et la pincée de sel. Incorporer avec les mains le beurre à la farine et au sel jusqu'à obtention d'une consistance sableuse, sans trop la travailler.
Mouiller la pâte avec trois fois d'eau tiède, en l'amalgamant à l'aide d'une fourchette, sans la travailler.

Laisser reposer une heure

Couper les aubergines en petits cubes de 1 cm, les faire dégorger au sel.
Laver les poivrons, les évider de leurs graines et les mettre à cuire au four sur un papier alu, afin de pouvoir les éplucher facilement.
Couper les courgettes en dés, les faire revenir à l'huile d'olive, avec l'oignon émincé, les poivrons coupés en morceaux, dans une poêle bien chaude et laisser dorer.
Mélanger le tout dans un saladier en ajoutant une pincée de paprika râpé et du basilic ciselé.

Puis, étaler la pâte, foncez le moule et précuire en protégeant avec des haricots ou du papier alu.
Garnir la tarte avec le mélange de légumes, assaisonner avec du sel et du poivre et remettre un quart d'heure au four pour terminer la cuisson de la pâte.





Chez Françoise

LES FARÇIS PROVENÇAUX

Comme ses deux sœurs, Françoise Costa - Vice-Présidente de l'entreprise Fragonard - apprécie les dîners entre amis. « J'aime les grandes tables bruyantes, le bon vin et la bonne cuisine » introduit cette épicurienne esthète, toujours heureuse d'inviter ses amis dès que son emploi du temps, et celui de son époux, Eric Fabre, le permettent. Françoise aime les tables simples autour de créations méditerranéennes d'hier et d'aujourd'hui. Dans l'assiette, un seul mot d'ordre : il faut que cela soit bon, bio et copieux !

Fragonard Magazine : Quelle recette du livre avez-vous choisi de mettre en scène ?

Françoise Costa : « Les farçis provençaux à base d'oignons et de courgettes rondes sur un lit de pommes de terre comme le veut la tradition dans la famille de ma mère. Ce n'est pas difficile à faire mais un peu long, il faut que cela soit fait avec amour ! Nous avons toujours beaucoup de succès avec ce plat. Il faut des courgettes - celles de la région sont les meilleures - et des oignons frais. Accompagné d'une salade de mesclun : c'est parfait !

FM : Quelles atmosphères aimez-vous créer ?

F. C. : Avec Agnès, nous aimons chiner de la vaisselle ancienne. J'affectionne particulièrement le service de Robert Picault qui est en photo. Chaque assiette, peinte à la main à Vallauris dans les années 1950, est une création artistique. J'en possède à motifs géométriques, floraux ou représentant des poissons ou des oiseaux. Elles s'harmonisent parfaitement avec les chaises en rotin d'Audoux-Minet, deux créateurs de la Côte-d'Azur des années 1950. Elles appartenaient également à nos parents et je les conserve précieusement.

Faire blanchir des courgettes, louches et quelques beaux oignons blancs frais, les équeuter et les lacher le froid du, fait couper les courgettes en deux pour les évider, tout en conservant deux courgettes entières pour ajouter à la farce.

Couper les oignons dans l'huile sans pour obtenir des coupelles.
Dans la cocotte faire dorer un oignon hâché avec du petit salé mixé.
Exprimer l'eau des intérieurs des courgettes, hâcher avec les deux autres finement et les restes d'oignons dont on se garde que les belles coupelles.
Mettre dans la cocotte avec de la viande hâchée, pas trop finement.
On fouaie à cet effet utiliser un rôt de rôt de beau ou de fore.
Il se faut pas beaucoup de viande et il est préférable de se servir d'un hâcher à l'ancienne pour que cette farce se devienne pas de la farine!

Ajouter alors deux œufs entiers, une poignée de fromage râpé et du petit salé. Mélanger le tout.
Amarrer les demi-courgettes et les coupelles d'oignons dans un plat, les remplir à ras-bord de farce avec une petite cuillère, terminer avec une couche de chapelure sur laquelle on répand un petit filet d'huile d'olive et qu'on arrose légèrement d'eau pour obtenir une jolie croûte dorée.
Cuire environ une heure à feu moyen en surveillant.

Pour réaliser un plat plus complet on fait en tapiser le fond d'une fine couche de rondelles de pommes de terre simplement salées et huilées.

Pour quatre personnes :
4 courgettes louches, + 2
4 oignons blancs frais
300 g environ de tête de rôt
2 œufs
fromage râpé
50 g petit salé
petit



Chez Anne

LES GANSES

Avec son époux, Eric Zammith, Anne Costa - Directrice du laboratoire de cosmétiques Fragonard - aime recevoir tout au long de l'année. L'été venu, les grandes tables prêtes à accueillir une vingtaine de convives investissent le jardin. Ce qu'elle affectionne en toute saison ? Les déjeuners du dimanche où elle aime rassembler ses amis niçois pour bavarder, atablés jusqu'à l'heure du thé.

Fragonard Magazine : Quelle recette du livre avez-vous choisi de mettre en scène ?

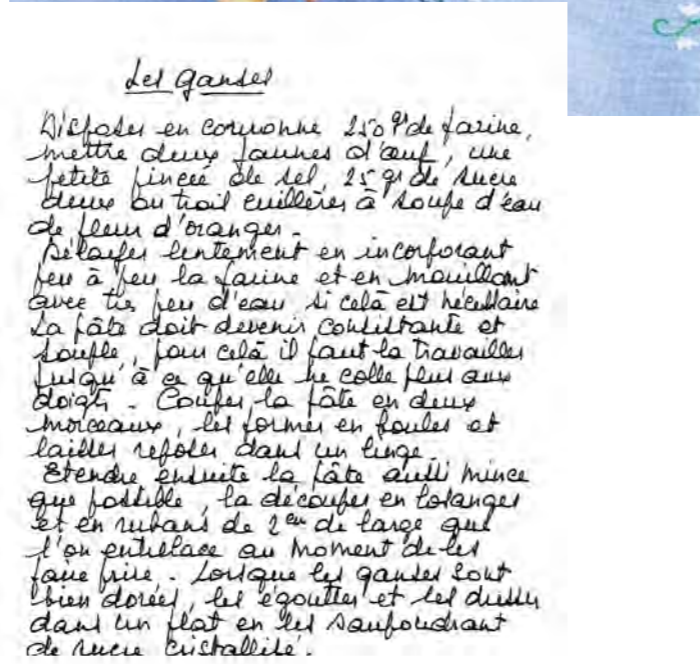
Anne Costa : « J'ai choisi celle des ganses qui me rappellent Mardi Gras et la période du Carnaval de Nice puisque c'est un dessert que ma mère et ma grand-mère, provençales toutes les deux, faisaient à cette période. »

FM : Est-ce une recette que vous réalisez souvent ?

A. C. : « Comme j'aime beaucoup ces petits beignets sucrés, je les fais très souvent, tout au long de l'année, notamment en accompagnement d'un autre dessert comme une salade de fruits, une mousse au chocolat, des fraises, des framboises ou des mûres fraîches. »

FM : Vous êtes invitée, qu'aimez-vous apporter ?

A. C. : « En hiver des pochons de voyage Fragonard : mes amis les collectionnent comme moi, ils sont si pratiques et des bouquets de roses anciennes de mon jardin au printemps et en été ! »



L'été venu, les grandes tables prêtes à accueillir une vingtaine de convives investissent le jardin.



Tout ce que j'aime

NAISSANCE D'UNE
COLLECTION INSPIRÉE !

Parfumeurs du bonheur
les sœurs Costa s'inspirent
de leurs collections privées
pour créer une toute nouvelle
ligne de parfums, une
gamme très personnelle
à partager et à aimer !

LE PAPIER DOMINOTÉ

Imprimé à la planche de bois (technique de la xylogravure) et orné de motifs floraux ou géométriques, le papier dominoté était utilisé pour recouvrir les ouvrages, les intérieurs de boîtes, de coffres ou d'armoires. Rattachés à la corporation des « cartiers, feuilleyeurs », les maîtres artisans dominotiers développèrent un savoir-faire unique qui connu un véritable essor au XVIII^e siècle et disparu au XIX^e. Ils ont inspiré les premiers papiers peints.



Alors que nous bouclons ce nouveau magazine, Agnès Costa nous confie la genèse d'une toute nouvelle collection de parfumerie, qui devrait sortir cette année. Ne résistant pas à l'idée de vous faire partager cette nouveauté, nous avons décidé de vous faire découvrir la création d'une collection.

Fragonard Magazine : Quelle était l'idée de départ de *Tout ce que j'aime* ?

Agnès Costa : *Tout ce que j'aime* est né de l'idée d'un partage, celui du partage de nos goûts les plus intimes et personnels à travers une ligne de parfums, pour soi et pour la maison. Cette nouvelle collection est la consécration de nos goûts : celui des parfums délicieux et des produits raffinés, avec un je ne sais quoi de fantaisie et un grand sens du détail.

FM : Pourquoi l'avoir intitulée ainsi *Tout ce que j'aime* ?

AC : C'est un jeu autour d'un « je » multiple et unique. Le « je » de nous, trois sœurs, Anne, Françoise et moi, qui sommes unies depuis tant d'années autour de cette merveilleuse entreprise familiale, mais unies également dans la vie autour d'un goût et d'envies communes. Notre trio renvoie en miroir à un autre « je », le « je » de celui qui va aimer et s'approprier nos parfums, les faire siens.

L'origine de cette aventure a été, une fois de plus, d'aller plus loin dans le partage de ce que nous aimons, de pénétrer dans nos maisons où nous collectionnons les objets baroques et insolites, les camées, les intailles, les fleurs : un cabinet de curiosités, source d'inspirations olfactives.

Nous aurions pu appeler cette nouvelle gamme de notre nom puisque son inspiration provient de ce qui nous touche le plus près, mais nous avons eu envie que ceux qui nous aiment s'approprient les produits créés pour eux...

Enfin, *Tout ce que j'aime* porte le mot « aimer » qui est le cœur de notre ligne. Aimer les profils antiques comme les papiers dominotés (que nous a fait découvrir avec tant de passion le conservateur de la bibliothèque de Grasse, Yves Cruchet), aimer les grisailles et les tapis tiges, aimer les fleurs sauvages et les feuilles froissées, aimer Grasse notre ville d'un amour absolu pour ses murs XVIII^e et sa fougassette à la fleur d'oranger, aimer les parfums insolites et les maisons joyeuses. Fragonard était le peintre du bonheur, nous espérons en être les parfumeurs !



LES LECTURES D'HÉLÈNE COSTA

RACONTÉES PAR AGNÈS

Depuis mon enfance, j'ai été éduquée au plaisir de lire par le goût de la littérature de ma mère. Enfants, elle nous lisait *Les contes du chat perché* de Marcel Aymé et nous faisait découvrir le monde de Roald Dahl qui reste pour moi la découverte du merveilleux dans les romans pour enfants. Elle lisait beaucoup et partageait ses lectures. Plus tard, c'est moi qui me suis mise à partager les miennes avec elle et cette complicité me manque. Je la perpétue avec mes sœurs qui comme moi sont de grandes lectrices. Et je ne peux achever un livre qui m'a touchée, sans me dire combien j'aurais aimé le faire lire à ma mère.



A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU MARCEL PROUST

La série de livres composant *À la recherche du temps perdu* est un merveilleux travail de mémoire dans lequel le narrateur, tout à sa réflexion sur un monde aujourd'hui disparu, commence par raconter une histoire sans intrigue. Alternance de phrases courtes et interminables, métaphores poétiques et formulations virtuoses, le premier tome n'est qu'introspection, puis au fil des autres, la description d'une passion amoureuse, l'acuité des personnages, la virtuosité du style font de cette recherche un bijou qu'on ne peut plus oublier.



CHEZ LES HEUREUX DU MONDE EDITH WHARTON

Toute l'œuvre d'Edith Wharton occupait une place de choix dans la bibliothèque maternelle et nous partagions avec délices les bonheurs et les malheurs de cette société américaine du début du XX^e siècle à travers des romans aussi ciselés que des bijoux, de famille bien sûr, car il s'agit toujours d'histoires d'amour souvent tragiques mais tellement romantiques.



LETTRES DE LA MARQUISE DE SÉVIGNÉ

Ces lettres ont bercé mon enfance. Ma mère aimait tant la marquise que je la croyais vivante. Je pensais qu'elle était une de ses amies à qui elle se confiait, avant de réaliser qu'elle avait vécu au milieu du XVII^e siècle. J'ai alors compris que ma mère vivait, à travers les lettres que la marquise adressait à sa fille partie épouser le comte de Grignan, la passion d'une mère pour sa fille, désespérée de la distance qui les séparait, racontant jour après jour la vie quotidienne au temps de Louis XV, des faits les plus futiles comme la dernière tenue de cour aux plus importants comme la guerre de Hollande, la trahison de Fouquet ou encore le suicide de Vatel. Chroniques d'une époque, ces lettres sont aussi une écriture de l'intime, le journal d'une mère qui se raconte et c'est ce qui me pousse à recommander aujourd'hui cette lecture intemporelle de l'amour absolu d'une mère pour sa fille.

BELLE DU SEIGNEUR ALBERT COHEN

Grand roman de la passion amoureuse, histoire d'amour mythique de la littérature, les avis sur le grand roman d'Albert Cohen ne sont jamais mièvres et ceux qui aiment sont aussi passionnés que les protagonistes du roman. Hélène était de ceux-là, elle qui a adoré la montée en puissance de cet amour magique, et vécu avec Solal et Ariane les affres de la jalousie et la déchéance de la fin d'une histoire magistralement écrite par un des meilleurs romanciers du XX^e siècle.



LE CŒUR EST UN CHASSEUR SOLITAIRE CARSON MCCULLERS

Écrivain de la difficulté de communiquer et d'aimer, Carson McCullers est déjà très jeune un écrivain majeur du XX^e siècle, avec, entre autres, ses trois romans *Le cœur est un chasseur solitaire*, *Reflets dans un œil d'oreillette* et *La ballade du café triste*. Elle sait raconter avec un talent immense la solitude de ses protagonistes, portraits de gens simples et sans reflet dont le souvenir reste dans notre esprit à jamais.



LE MONDE D'HIER STEPHAN ZWEIG

Le monde d'hier reste un des grands livres fondateurs de la culture de ma mère, celui de l'Europe d'avant 1914 et le récit de l'effondrement d'un monde de culture et de stabilité en proie au gâchis de la grande guerre, de la montée des nationalismes et l'écrasement d'une civilisation. L'œuvre entière de Stefan Zweig : ses romans (les très fameux *Lettre d'une inconnue*, *la Confusion des sentiments* ou *Vingt-quatre heures de la vie d'une femme*) comme ses biographies (*Marie Antoinette*, *Marie Stuart*) est un monument d'intelligence, de sensibilité et d'érudition. Chacun de ses livres est une merveille à mettre dans les mains de tous les amateurs de culture. Si vous avez la chance de tomber sur ses correspondances surtout n'hésitez pas c'est un épistolier d'immense qualité.



LA TANTE MARQUISE, L'AMANDIÈRE, LE SECRET DE TORRENOVA SIMONETTA AGNELLO HORNBY

Trois romans merveilleux, racontant dans une Sicile de la fin du XIX^e siècle des histoires de famille déchirée mais dans lesquelles, outre la beauté des intrigues, nous partageons les descriptions parfaites d'une époque révolue : costumes, paysages, façon de vivre et traditions familiales qui rappelaient à ma mère sa propre jeunesse quand elle écoutait sa tante Augustine lui raconter la Provence de la même période. Une vie reculée mais raffinée où tous les détails trouvaient leur place et leur mémoire.





Un, deux, trois... Soleil !

Chez Petit Fragonard tout est permis ou presque : sauts sur le canapé et batailles de polochons animées ! Des t-shirts et bodys pour habiller nos petits de dessins joyeux et lumineux, aux coussins animaux pour décorer avec humour leurs chambres, Fragonard a créé pour eux une collection capsule à découvrir !

Taies d'oreiller
Roi et Reine
40€ la paire,
T-shirt enfant
Roi ou Reine
du 2 au 8 ans 25€



Body bébé *Petit soleil*
coton imprimé
3/6 - 6/12 - 18/24 mois - 28€



T-shirt
Je parle provençal
coton imprimé
du 2 au 8 ans
28€

Kaftan brodé
S, M ou L
40€

Coussin *Ami Chat*
velours imprimé
39 x 30 cm
25€

Ensemble *Elienor*
3/6 - 6/12 - 18/24 mois
35€

Coussin *Ami Chien*
velours imprimé
36 x 22 cm - 25€



theotherartofliving.com

Parisienne et mère de deux garçons, Sophie Trem est une blogueuse aussi souriante que talentueuse. Sa spécialité : les mantras positifs tels que « faire moins, mais mieux », « les rêves sont faits pour être réalisés »... En plus de son blog, elle s'occupe de la communication et de l'image de Qwant, un moteur de recherche Made in Europe novateur. Sécurisé, il respecte la vie privée des utilisateurs et ne conserve pas les données.

kellehampton.com

Très différent des autres, j'apprécie ce blog pour le positivisme que nous montre cette maman. Malgré la maladie de sa dernière fille, elle sait profiter de tous les petits moments de bonheur quotidiens et nous les fait partager. C'est touchant et c'est essentiel !



ohhappyday.com

Très coloré, ce blog propose une multitude d'idées de recettes et de DIY (Do It Yourself) à réaliser pour toutes les occasions : anniversaires, Saint-Valentin, naissance...



insidencloset.com

Ce blog, très inspirant, me permet de découvrir de nouvelles tendances au travers de portraits de femmes créatrices et de leur univers.



Denise ET SES Blogs

DENISE, MAMAN DYNAMIQUE DE DEUX ENFANTS, ET ASSISTANTE AU SEIN DU SERVICE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS MAISON CHEZ FRAGONARD À PARIS, NOUS FAIT PART DES BLOGS QU'ELLE AIME CONSULTER POUR SE DÉTENDRE ET TROUVER DE BONS CONSEILS.

ledansla.blogspot.fr

Une fenêtre « détente » d'images minimalistes et poétiques !



theglow.com

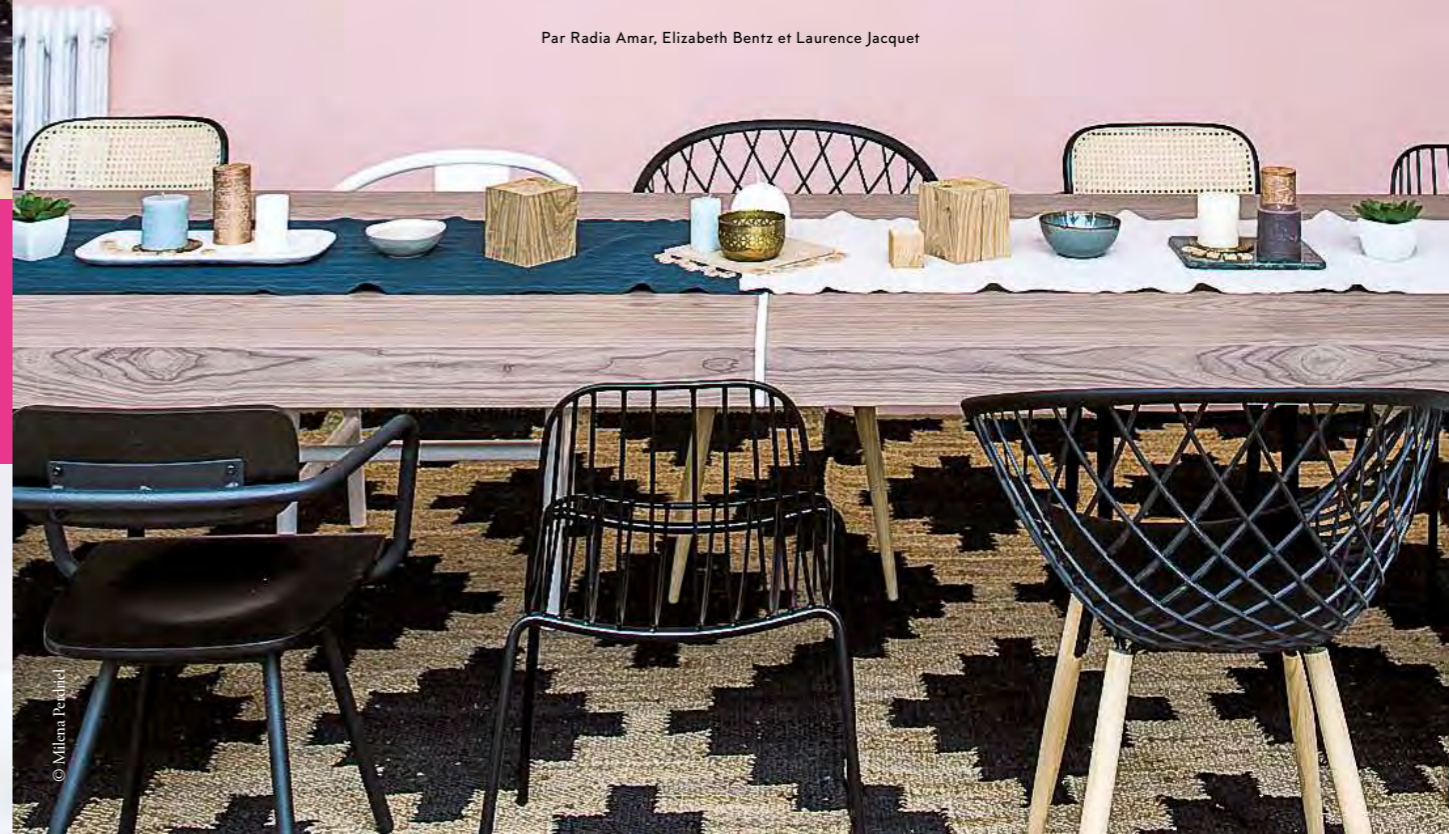
Une mine de bons conseils de jeunes mamans qui concilient avec succès vie familiale et vie professionnelle.



CITY GUIDE

Au détour de nos boutiques parisiennes, provençales et azuréennes, les équipes de Fragonard Magazine ont testé des adresses gourmandes,⁽¹⁾ des concept stores⁽²⁾, des hôtels de charme⁽³⁾ ayant ouvert leurs portes récemment. Une sélection de pépites à découvrir, qui, nous espérons, vous séduiront également.

Par Radia Amar, Elizabeth Bentz et Laurence Jacquet



© Milena Pechard



Inouitoosh

Paris



INOUITOOSH

21, rue de l'Odéon 75006 Paris.
+ 33 (0)1 42 49 69 12

Cela fait déjà plus de sept ans que la très créative Elisabeth Guitton a créé sa marque INOUITOOSH. Conçue comme un salon-laboratoire très poétique, elle ouvre enfin une boutique entièrement dédiée à son univers. Foulards imprimés, bijoux précieux, prêt-à-porter et objets déco sont proposés dans ce très joli espace du quartier de l'Odéon. Imaginées dans son atelier de la Baie de Somme, ses créations sont inspirées, engagées et colorées.



DON ANTONIA

8, rue de la Grange aux Belles 75010 Paris.
+33 (0)1 42 45 72 06

Un petit coin de Portugal vient d'émerger à deux pas du canal Saint Martin. L'accueil est chaleureux dans ce restaurant-épicerie décoré avec goût. On y déguste des plats et des produits typiquement portugais, aussi bien salés que sucrés pour le plaisir de nos papilles. Amateurs de Pastel de Nata, cette adresse vous surprendra avec ses variantes au chocolat ou encore à la noix de coco !



Don Antonia



LE LOYAL

70 bis, rue d'Amsterdam 75009 Paris.
+33 (0)1 40 16 93 31

Un esprit cabane zen où l'on savoure des produits frais et sélectionnés en Ile-de-France voici le concept de ce restaurant tenu par Laurine et Max, frère et sœur. Le menu varie tous les jours dans cette cuisine ouverte où tout est à partager du petit-déjeuner à la pause gourmande de 16h en passant par le déjeuner. Un accueil chaleureux et une ambiance cosy pour cette cantine de quartier dans laquelle on n'a qu'une seule envie : s'attarder !



Le Loyal

© Léonard et Saville



Hôtel Monge

© Christophe Buisson



BIGLOVE CAFFÈ

30, rue Debelleye 75003 Paris.
+ 33 (0)1 42 71 43 62

Dans le quartier du Marais, BigLove Caffè vous propose un brunch aux accents italiens tout au long de la journée. L'originalité de ce lieu, à mi-chemin entre le café et l'épicerie à l'ancienne, est dans son menu puisque l'établissement propose une liste de plats sans gluten. Pancake extra moelleux, pizza napolitaine ou œufs à la bénédictine, les amateurs de brunch trouveront à coup sûr leur bonheur.



CONCEPT STORE EMPREINTES DES MÉTIERS D'ART

5, rue de Picardie 75003 Paris.
+ 33 (0)1 40 09 53 80

Au cœur du Haut Marais, un concept-store de plus de 600 m² réparti sur 4 étages propose à la vente plus de 1000 objets de métiers d'art réalisés à la main. La décoration est sobre pour mettre en valeur ces produits sensibles réalisés par des créateurs français. Différents univers sont représentés : décoration, art de la table, bijoux et mobilier. Un café et une bibliothèque permettent de prolonger cette immersion au cœur de l'artisanat et d'échanger entre passionnés et collectionneurs.



Empreintes des métiers d'art

© Claude Weber



HÔTEL LE SAINT****

3, rue du Pré aux Clercs 75007 Paris.
+33 (0)1 42 61 01 51

A quelques pas du musée d'Orsay, dans le quartier de Saint-Germain-des-Près, Le Saint séduit par son charme discret. Né de la réunion de trois hôtels (Lenox, Saint Thomas d'Aquin et Saint Vincent), Le Saint est une adresse hors du temps où il fait bon flâner. La décoration de cette élégante bâtisse est d'inspiration néo-classique et ses 54 chambres spacieuses reflètent l'élégance parisienne.



Le Saint



HÔTEL MONGE****

55, rue Monge 75005 Paris.
+33 (0)1 43 54 55 55

Au cœur du Quartier Latin, l'hôtel Monge ré-ouvre ses portes après une rénovation complète. Le charme des maisons bourgeoises du XIX^e siècle a été conservé, en attestent les salons en enfilade, les moulures ou encore le mobilier précieux. Les trente chambres réparties sur six étages offrent une décoration cosy et contemporaine. La faune et la flore représentées avec légèreté tout au long de ce parcours appellent à un voyage des sens au cœur du Jardin des Plantes tout proche.



PÂTISSERIE YANN COUVREUR

137, avenue Parmentier 75010 Paris.
+33 (0)6 05 97 63 01

Après avoir travaillé dans de grands palaces parisiens, le chef Yann Couvreur ouvre sa pâtisserie afin d'exprimer pleinement sa créativité et son talent. Derrière le comptoir, les clients découvrent chaque jour des créations néo-classiques revisitées et surprenantes, aux saveurs équilibrées et allégées en sucre, imaginées en fonction des fruits de saison. Pour les papilles les plus fines, le chef propose des desserts réalisés minute sous vos yeux, véritables œuvres d'art habituellement réservées aux repas étoilés.



Pâtisserie Couvreur

© Laurent Fau



BÊP VIETNAMESE STREET FOOD

102, rue La Fayette 75010 Paris.
+33 (0)9 81 33 34 49

Sur place ou à emporter, cette petite cantine est idéale pour le déjeuner : des produits frais, sains, et des plats comme au Vietnam. Les desserts et boissons maisons sont délicieux. De jeunes restaurateurs en cuisine et au service vous accueillent avec le sourire dans un cadre très amical.



LIBRAIRIE LES NOUVEAUTÉS

45 bis, rue du Faubourg du Temple
75010 Paris.
+33 (0)1 72 34 66 03

Belle initiative que l'ouverture de cette vaste librairie au rez-de-chaussée d'un immeuble de logements sociaux. Grand espace au mobilier design et très fourni en ouvrages, il offre une dynamique positive au quartier que nous voulions saluer ici.



La boutique Seize

© Milena Pendifiel



LA BOUTIQUE SEIZE

16, rue de Crussol 75011 Paris.
+33 (0)1 48 06 86 19

Cette boutique branchée aux lignes épurées met à l'honneur l'univers du fait-main. On y découvre dans une atmosphère accueillante des accessoires de mode, de décoration ou encore des cosmétiques. Pour développer le côté créatif de chacun, des ateliers DIY (Do It Yourself) sont organisés plusieurs fois par semaine et il y en a pour tous les goûts : tricot, crochet, broderie, création de bijoux ou de cosmétiques naturels. A vos créations !



Klin d'œil

© Inju



KLIN D'ŒIL

6, rue Deguerry 75011 Paris.
+33 (0)1 77 15 22 30

Emilie et Virginie, deux sœurs passionnées de Do It Yourself (DIY) mettent en lumière leurs coups de cœur au sein de leur boutique originale. On y trouve des objets déco, de la papeterie, des bijoux et des accessoires colorés faits main par des créateurs talentueux. Un espace atelier-galerie propose des ateliers DIY tous les week-ends et des expositions tous les trois mois. Un joli concept à découvrir.



JAMES BÛN

10, boulevard des Batignolles 75017 Paris.
+33 (0)1 43 87 90 13

Cette cantine vietnamienne située boulevard des Batignolles offre un cadre original et chaleureux. La cuisine est savoureuse et copieuse, composée d'ingrédients frais. Ici le bo bun se décline en cinq versions pour plaire au plus grand nombre et s'accompagne d'un nem surprenant associant quinoa, coriandre, edamame et vache qui rit. En dessert, la « Belle de Hanoi » délecte les papilles avec son fondant au chocolat renfermant un cœur à la noix de coco. Jus de fruits frais. Sur place ou à emporter.



James Bun

© Art Fact



Tripletta



ETSI

23, rue Eugène Carrière 75018 Paris.
+33 (0)1 71 50 00 80

Souriante et créative, la jeune chef de ce lieu propose une cuisine française de qualité parsemée de clins d'œil grecs. En formule à 15 € le midi (entrée-plat ou plat-dessert) ou à la carte le soir, les mets sont pensés pour être partagés comme le veut la coutume en Grèce. La décoration, conçue par l'Atelier Desombre, est chaleureuse alliant pierres apparentes le tout ponctué de touches d'un bleu profond. Ne partez pas sans avoir goûté au tarama, la spécialité de la maison !



TRIPLETTA

88, boulevard de Belleville 75020 Paris.
+33 (0)1 42 54 72 80

Un endroit plein de charme : des tomettes au sol, une terrasse en teck avec un toit en paille et un grand four à pizza, nous font presque oublier que nous sommes à Paris ! Les pizzas sont cuites au feu de bois et garnies de produits frais. Une bonne adresse italienne à Belleville.

CAFÉ MOCO

177 bis, boulevard Voltaire 75011 Paris.
+33(0)6 48 52 17 15

Déco ludique et ethnique pour ce café tenu par deux amis Stanislas et Mathieu. Il séduit les amateurs de cuisine saine et colorée en proposant à la carte soupes du jour, tartines composées ou salades créatives à l'instar de la « Pompadour » : une salade désaltérante alliant quinoa, rose, kiwi jaune, feta, pousses d'épinards et amandes. Pour le goûter, une grande variété de gâteaux faits Moco raviront les plus gourmands. Une belle adresse chaleureuse à tester !



Café Moco

de Monaco



Moshi Moshi



MOSHI MOSHI

Monaco. 32, quai Jean-Charles Rey
Tél. : +377 93 25 43 43

L'élégant sushi bar Moshi Moshi a ouvert ses portes au cœur du quartier Fontvieille. A consommer sur place ou à emporter, les grands classiques de la cuisine nippone sont au rendez-vous concoctés par la chef Toshimi Takiya : salades d'algues, ramen, sashimi nigiri...

Quelques créations mixant cuisine méditerranéenne et nippone complètent cette offre alléchante : le roll niçois ou le sushi saumon et ricotta au pesto... Des boxes et bentos toutes prêtes (à partir de 20 €) régaleront les plus indécis.



D'AQUI

Menton. Zone piétonne, 2, rue Palmaro
Tél. : +33 (0)4 93 51 22 42

Voici le temple du barbajuans ! Il s'agit d'une sorte de gros ravioli frit qui est la spécialité de la ville de Menton. Réalisée à base de blette et/ou de courge, de riz, d'oignon, d'ail et de persil, cette gourmandise addictive s'achète en box à emporter. D'Acqui propose également une excellente socca réalisée minute (purée de pois chiche), ainsi que des panisses frites ou en dés, des tourtes de blettes et même en exclusivité un panisse burger. Le menu comprenant 1 box de panisse, 1 box barbajuans, 2 soccas et une bouteille de vin est à 26,50 €.



D'Acqui



GRUBERS

Monaco. 16-18, rue Princesse Caroline
Tél. : + 377 93 30 15 30

Au sein d'un décor d'inspiration newyorkaise, Grubers (anagramme de burgers et clin d'œil à l'argot américain « to grub » qui signifie dévorer) propose, outre des burgers classiques,

5 « cheesegrubers » insolites dont 1 burger végétarien. À base de viande fraîche hachée et épicée certains sont agrémentés de truffes, de piments doux mexicains et de pancetta. Le pain artisanal vaut à lui seul le détour. À partir de 11,90 € la formule avec boisson et frites de maïs.



Grubers



Grubers



LES ATELIERS DE ROSA JACKSON

Nice. 12, rue Saint-Joseph
Tél. : +33 (0)6 81 67 41 22

L'élégante chef canadienne Rosa Jackson enseigne la cuisine niçoise aux touristes anglophones gourmets. Franchissez le seuil de son studio pour un cours de cuisine végétarienne ou de pâtisserie au goût provençal, et le temps s'arrête avec délice. Désormais, un dimanche par mois, Rosa invite un professionnel local pour un atelier thématique. (80 €). Le programme se découvre sur son blog : www.petitsfarcis.com/fr/



Les ateliers de Rosa Jackson



LE COLIBRI

Nice. Théâtre National de Nice,
Promenade des Arts
Tél. : +33 (0)6 62 67 83 76

Niché au creux du Théâtre National de Nice, le Colibri propose une cuisine de saison, bio et équitable les jours de spectacle. Résolument engagée dans le projet de théâtre écologique d'Irina Brook (la directrice du théâtre), cette cantine éthique, crée, recycle, redistribue et partage. Dans une ambiance de cabaret, on se régale avec les tapas aux influences méditerranéennes et de succulents plats à base de légumes de saison (de 8 à 21 €).



VEGAN GORILLA

Nice. 7, rue du Lycée
Tél. : +33 (0)4 93 81 32 98

Entièrement réalisée à partir d'ingrédients biologiques et naturels la cuisine servie au sein de cette nouvelle table niçoise fait la part belle à la gastronomie végétale garantie sans gluten. Spécialiste des super aliments (donnant de l'énergie et renforçant le système immunitaire), Willy Berton concocte un menu différent chaque semaine. L'ambiance ? Ultra conviviale, les grandes tables en bois facilitant l'échange. Un véritable lieu de rencontres. (Prix moyen : 15 €).



Vegan Gorilla



LE BADABOOM

Nice. 11, rue François Guisol
Tél. : +33 (0)6 71 48 25 14

Premier bistrot végétal et bar à jus haute couture (presse hydraulique Norwalk) à Nice, Badaboom est devenu en quelques mois le rendez-vous incontournable de la communauté du « bien vivre et manger sain » de la Côte d'Azur. Dans cet espace convivial haut en couleurs, Niko et Barbara proposent chaque jour un déjeuner à base produits locaux et bio (de 8 à 12 €). On se laisse volontiers tenter par la formule énergie liquide à base de jus de légumes et de fruits ultra frais (5 €).

Vegan Gorilla





La Langouste



LA LANGOUSTE

Nice, 7, av. Georges Clémenceau
Tél. : +33 (0)4 93 88 79 23

Prolongée par un ravissant jardin ombragé de 170 m² - rare en plein centre ville -, cette nouvelle table niçoise a opté pour un décor raffiné créant une ambiance cosy afin de confortablement apprécier la généreuse cuisine du chef Patrice Lafon. Il propose midi et soir une carte méditerranéenne composée d'un florilège de plats faisant la part belle aux produits régionaux. À l'évidence, la langouste royale figure sur le menu. (175 €/2 personnes).



L'ÉTAL DE SANDRINE MEZZANOTTI

Nice, Marché de la Libération
Du mardi au dimanche (sauf mercredi)

Issue d'une famille de maraîchers à Saint-Pancrace - un quartier des collines niçoises -, Sandrine Mezzanotti cultive de nouvelles graines venues d'Asie ou d'Afrique. Sur le marché de la Libération, en centre ville, elle propose un ban d'herbes luxuriantes où le vrai mesclun côtoie le shizo, l'aneth le chou kale, le pourpier, le basilic thaï... Un véritable dialogue des cultures. (De 0,70€, à 2 € le bouquet).



Joya



JOYA LIFESTORE

Nice, 1, place du Pin
Tél. : +33 (0)4 22 13 26 50

Tout juste inauguré, cet espace hybride de 450 m² dédié au beau, au bon et à la convivialité propose une offre pointue en terme de décoration. Outre les pièces présentées en boutique, l'ensemble du mobilier du restaurant- salon de thé est à vendre. Ce « lifestore » nouvelle génération se veut l'écrin de nombreuses rencontres œnologiques et culinaires évoluant au fil des saisons. Il abrite également un espace de coworking à l'étage.



JEAN DE LA TOMATE

Nice, 3, rue Tonduti de l'Escarène
Tél. : +33 (0)6 11 79 84 24

Une épicerie 100 % locavore vient d'ouvrir ses portes. Jean de la Tomate propose à sa clientèle des fruits, des légumes, de l'épicerie sucrée et salée, des produits d'entretien de la maison et d'hygiène tous provenant d'un rayon de 250 km alentours. Incontournable pour remplir ses placards en privilégiant l'économie locale.



Jean de la Tomate



LE DANDY

Nice, 21, rue Bonaparte
Tél. : +33 (0)4 93 07 07 73

Le tout Nice branché s'y donne rendez-vous depuis son ouverture. Officiellement inauguré en décembre 2016, le Dandy a pris d'assaut le quartier arty du petit marais. Au programme : une ambiance variant au fil de la journée (petit déjeuner, salon de thé, after work avec dj, soirées...), un décor vitaminé aux tonalités acidulées et une généreuse cuisine fraîche révélant la gastronomie niçoise : raviolis à la ricotta, aioli de légumes, caviar d'aubergines... (14 € le plat du jour).



LA ROUSTIDE

Nice, 34, rue Beaumont
Tél. : +33 (0)4 93 89 69 60

Installée dans le quartier Riquier en pleine métamorphose, la Roustide dédie son offre culinaire et son espace épicerie fine à la truffe. Erika et Frédéric accueillent leurs clients avec une rare bienveillance. Lumineux et empli de charme, le décor invite à s'installer pour un - très - long moment. La carte s'articule autour de plats de saison, d'un petit menu à la truffe (40 €) et, pour les plus gourmands, d'un grand menu dégustation où la truffe est déclinée de l'entrée au dessert. (55 €)



Dam et mon œil



DAM ET MON ŒIL

Nice, 32 et 37, rue Bonaparte
Tél. : +33 (0)7 77 79 55 45

Ancienne styliste parisienne Catherine propose au sein de son nouveau concept-store ses coups de cœur créateur en mode et petits objets et textiles déco. On y déniche des étoiles en laine de yack made in Himalaya (autour de 80 €), les jolis bijoux de Lotta Djossou en argent doré à l'or fin (environ 80 € un collier) ou encore les sacs du soir signés Anae Rose (à partir de 138 €). Ici, même le mobilier rétro est à vendre à l'image du canapé TOGO turquoise, pièce culte de Ligne Roset proposé à 1300 € au moment de ces lignes. La propriétaire propose à quelques pas, une offre de pièces charmantes à prix plus abordables (top à partir de 30 €) au sein de sa seconde boutique nommée Mon Œil.



La Roustide



OKKO hôtel



OKKO HÔTEL

Cannes. 6, bis place de la Gare
Tél. : +33 (0)4 92 98 30 30

S'intégrant harmonieusement au programme de réhabilitation du quartier de la gare de Cannes, le design hôtel Okko abrite 125 lumineuses chambres flirtant avec le style scandinave et de nombreux espaces communs : toit terrasse, espace de travail, boutique, salle de sport, espace bien-être... Cette nouvelle adresse hôtelière, délicieusement contemporaine est idéalement située au pied de la gare, à quelques encablures de la Croisette et du Palais des Festivals. (À partir de 95 € la nuitée).



Cannes



BOTTEGA 28

Le Cannet. 448, rue Saint-Sauveur
Tél. : +33 (0)9 84 22 36 84

Vanessa Vinciguerra chine des trésors à travers le monde : sacs et coussins en tissus indiens, robes de cérémonie du Pakistan, objets déco issus de plusieurs continents, tapis berbères en laine, mobilier ethnique... Au sein de ce nouveau concept store cosmopolite du vieux Cannet de sublimes trouvailles sont à découvrir au fil des saisons.



Bottega 28



BOBO BISTRO

Cannes. 21, rue du Commandant André
Tél. : +33 (0)4 93 99 97 33

Cette nouvelle adresse gourmande du quartier branché cannois a tout pour plaire : une cuisine fraîche, créative et maison (fleurs de courgettes farcies, tartare d'espadon aux pommes granny et pousses de soja, sardines snackées, salade de pulpe et courgettes marinées...) un décor pointu dans l'air du temps, un accueil sympathique et un excellent rapport qualité-prix. (14,50 € la formule plat du jour, un verre de vin et café).



© Loïc Biscoll

Le Bivouac



LE BIVOUC

Cannes. 14, rue Bivouac Napoléon
Tél. : +33 (0)4 97 06 54 56

Faire cohabiter un service de sommelier haut de gamme avec le confort d'une maison d'amis, tel est le crédo du Bivouac. À l'origine du concept de ce chaleureux bar à vin, deux facétieux amis : Laurent et Laurent ! Le premier est sommelier et a exercé pendant plus de 20 ans au sein de maisons étoilées tandis que le second, véritable enfant du pays, a grandi au sein d'une famille de restaurateurs. Conçu par l'architecte d'intérieur Bastien Radicchi, le décor rend hommage au style De Stijl, au modernisme et à l'art déco. Il va de pair avec une impeccable musique jazzy performée en live le week-end. Pour accompagner les grands crus à déguster sur place ou à emporter, le Bivouac propose un large panel de charcuterie, chips de socca, saumon fumé en dés, fromages affinés par la Maison Mons et quelques douceurs - amaretti, guimauves, chocolats fourrés - signées par Jérôme Oliveira, champion du monde de pâtisserie. (Exemple de formule : une bouteille de vin et une assiette de charcuterie 34 €).



Hôtel Simone



LA CALIFORNIE

Cannes. 1, square Mérimée
Tél. : +33 (0)4 93 39 20 10

Thierry Bourdoncle, propriétaire du célèbre café Sénéquier à Saint-Tropez a ouvert cette grande brasserie chic au cœur de Cannes. Du petit-déjeuner au diner, La Californie propose de grands classiques dont de délicieuses salades, des poissons à la plancha et quelques plats bio... La décoration a été confiée à Laura Gonzalez, une valeur sûre qui a orchestré la métamorphose de quelques lieux légendaires de la nuit parisienne, dont le mythique Bus Palladium. (20 € le plat du jour.)



HÔTEL SIMONE

Cannes. 16, rue Hélène Vagliano
Tél. : +33 (0)4 93 99 51 00

Un ancien petit 2 étoiles de quartier s'est mué en un lumineux 4 étoiles. Niché en plein centre ville à quelques encablures du Palais des Festivals, l'Hôtel Simone abrite 28 chambres décorées avec goût et plusieurs terrasses communes permettant de passer au soleil. (À partir de 68 €).



© Délier Delmas

La Californie



LES CROQU'AZUR

Antibes. Pâtisserie Cottard
8, boulevard Dugommier
Tél. : +33 (0)4 93 34 09 92

Le pâtissier antibois Christian Cottard a créé une nouvelle génération de biscuits sublimant les saveurs azuréennes. Les croqu'Azur, à mi chemin entre le macaron, la meringue et l'amaretti, offrent un goût prononcé de fruits secs et d'agrumes de Menton. Une irrésistible douceur locale.



Les Croqu'Azur

Christine Bodino Design



CHRISTINE BODINO DESIGN

Valbonne Village. 16, rue du Pontis
Tél. : +33 (0)4 83 14 90 33

La talentueuse décoratrice cannoise vient d'installer une boutique au cœur du village de Valbonne. On y découvre du petit mobilier stylé (sofa, tables basses, consoles, luminaires, miroirs...) dont quelques pièces de créateurs (Kelly Wearstler), des textiles en cachemire, une belle sélection de pièces d'art de la table ainsi que quelques accessoires féminins : bijoux, mailles et les sacs et pochettes Claris Viroten exclusivité (à partir de 300 €).



Entre
Nice et
Cannes



La Tarte Valbonnaise



LA CUISINE DE MORGANE

Mougins. 1063, avenue Maréchal Juin
Tél. : +33 (0)4 92 99 21 87

Elle se souvient encore de son premier plat, lorsqu'elle avait 11 ans et que sa maman lui avait expliqué comment faire les pâtes au bleu. Depuis, la passion des fourneaux ne l'a jamais quittée. Originnaire de Grenoble où elle a été première du département lors de l'obtention de son CAP de cuisine, Morgane Martinez concocte, au sein de son restaurant sobrement nommé La Cuisine de Morgane, des plats sincères, généreux et savoureux mettant à l'honneur les produits locaux au fil des saisons. Une suggestion ? Les gambas au whisky accompagnées d'un risotto au parmesan et légumes (23 €).



LA TARTE VALBONNAISE

Valbonne. Chocolaterie Christian Camprini
11, rue de la République
Tél. : +33 (0)4 93 75 03 61

Après avoir œuvré pour de grands hôtels azuréens, le maître chocolatier Christian Camprini - MOF* chocolatier-confiseur en 2004 - a installé dans le cœur de Valbonne son petit temple sucré où ses spécialités cacaotées, toutes fabriquées au sein de son laboratoire à Mouans-Sartoux sont présentées avec délicatesse.

On y découvre ses bonbons cacao, ses créations mêlant chocolat, agrumes de Menton et noisettes du Piémont, sa nouvelle collection de chocolat vegan et son incontournable tarte valbonnaise au biscuit dacquoise aux amandes et fourrage calisson à l'orange confite et fleur d'oranger. Un délice ! (12 € la tarte entière ou 2 € la part).

* Meilleur Ouvrier de France



LE P'TIT CAGEOT

Antibes. 5, rue du Docteur Rostan
Tél. : +33 (0)4 89 68 48 66

Originnaire de Bordeaux, Arnaud Lacombe vient d'inaugurer avec sa compagne Roxanne Le P'tit Cageot, un chaleureux bistrot de poche - labellisé Maître Restaurateur - au cœur d'une petite rue piétonne du vieil Antibes. Dans l'assiette des plats issus du patrimoine gastronomique français sont remis au goût du jour et dressés avec modernité. (menu à partir de 17 €).



Le P'tit cageot



LE KLUB DU KUBE

Gassin. Route de Saint-Tropez
Tél. : +33 (0)4 94 97 20 00

Vingt-sept nouvelles chambres, une villa privatisable, un nouveau bar, un club de sport et un spa Carita : le Kube, design hôtel 5 étoiles niché dans le golfe de Saint-Tropez voit désormais les choses en grand avec sa nouvelle extension baptisée le Klub. (Ouverture le 24 mars. A partir de 212 € la nuitée).

Var



La Plage Hemingway



PLAGE HEMINGWAY

La Londe-les-Maures. Plage de l'Argentière
Tél. : +33 (0)6 32 50 02 57

Située face aux Îles d'Or, L' Hemingway, inauguré en juin 2016, comprend une plage privée de 60 baignades, un bar à cocktail et un restaurant. Décorée de pierre et de bois - fruit du travail d'artisans locaux - elle s'intègre harmonieusement au sublime panorama offert par ce territoire balnéaire préservé. En cuisine, François Blot (ancien du Buddha Bar Paris) enchante les produits du marché avec en fil rouge, les saveurs d'Asie. (Demi-journée à partir de 10 € dès le mois de mai).



Le Klub du Kube



Grand Playground

Marseille



GRAND PLAYGROUND

Marseille, 10, place de La Joliette,
show-room Atrium 10.5
Tél. : +33 (0)4 91 44 25 28

Ce gigantesque concept store dédié à la jeune création en matière de mode, d'accessoires, de gadgets high-tech, d'objets fun, de curiosités culinaires et de décoration s'est installé au cœur du centre commercial en vogue : les Docks de Marseille. Son concept ? Attribuer un corner éphémère à des griffes soigneusement sélectionnées au sein de son espace. Ainsi la boutique se renouvelle sans cesse ! On y découvre des collections rares et tous les curieux en matière de shopping tendance y trouvent leur compte. La musique y a aussi sa place.



IO

Marseille, 77, cours Pierre Puget
et 11, boulevard Notre Dame.
Tél. : +33 (0)4 91 02 39 60

Cet espace inédit à Marseille se veut être un « centre contemporain de bien-être ». Il rassemble une série d'activités pour se faire du bien, garder la ligne, entretenir sa vitalité et... se cultiver. IO met en place un beau programme qui planifie des ateliers comme des cours de barre au sol, de Pilates, de yoga, de sophrologie, de stretching et d'exercices physiques. Mais c'est aussi un temple où l'on pratique des disciplines sereines et des soins bienfaisants. Enfin, on y apprend plein de choses sur le bien-être lors d'ateliers thématiques collectifs.



IO



L'IDÉAL

Marseille, 11, rue d'Aubagne
Tél. : +33 (0)9 80 39 99 41

On craque pour les bons produits du bassin méditerranéen chinés par Julia Sammut une ex-journaliste gastronomique aux goûts sûrs. Cette passionnée de « bonne bouffe » a grandi dans une famille de gastronomes (sa mère Reine Sammut est une cheffe étoilée) et elle n'expose dans sa nouvelle boutique que le meilleur résultant d'un travail artisanal de qualité ainsi que des produits des terroirs finement sélectionnés par ses soins. Vous l'avez compris... les rayons de son épicerie du quartier Noailles proposent les bonnes choses dont elle raffole tandis que sa table située sous une verrière régale les amateurs.



L'Idéal



MAISON EMPEREUR

Marseille, 8, rue des Recolettes
Tél. : +33 (0)9 52 86 20 78
www.empereur.fr

Emblématique de Marseille, la célèbre quincaillerie-coutellerie et maison des arts ménagers propose une expérience hors du temps : « Une nuit » (c'est son nom) dans l'appartement du vieil immeuble marseillais (juste au-dessus de la boutique) – c'est à dire à l'intérieur de la maison de famille entièrement décorée dans le style de Maison Empereur. Ici, les objets de métier et les trésors d'artisan sont partout ! On est sous le charme de l'ambiance de cette demeure remise au goût du jour. Magique !



Maison Empereur



LE GRAND GUSTE

Marseille, 31, boulevard Notre Dame
Tél. : +33 (0)4 91 53 17 82

Ce restaurant traditionnel vient d'ouvrir dans le quartier Pierre Puget à Marseille. Ici, la cuisine familiale est de mise et l'office est ouvert aux yeux des gourmands ! Les recettes qui garnissent les assiettes du chef Yves Cluchier sont inspirées par le livre d'Auguste le grand-père cuisinier de Jean-Christophe Codaccioni, le propriétaire associé des lieux. Au menu ? Des viandes cuisinées ou rôties, de la charcuterie, des plats en sauce... servis dans un décor bohème et contemporain où se mêlent papiers peints graphiques, abat-jours colorés, plantes d'intérieur et mobilier chiné.



Le Grand Guste



LE DIRECTOIRE

Marseille, 44, rue Edmond Rostand
Tél. : +33 (0)4 96 10 39 48

C'est le marché local qui inspire la cuisine méditerranéenne et les assiettes de fromages ou de charcuteries de l'endroit. On craque pour des assiettes créatives et sincères comme par exemple, pour un ragout de poulpes, un gigot d'agneau au romarin, un pain perdu salé... Le quartier des antiquaires abrite désormais ce nouveau bistrot chic où il fait bon déguster des petits plats sur des nappes blanches dans un décor élégant et chaleureux (ou bien sur la terrasse). Le barman est une personnalité de Marseille qui soigne sa carte de vins, de spiritueux, de cocktails et de boissons en tout genre.



LA PASTISSERIE

Aix-en-Provence. 2, rue Paul Bert
Tél. : +33 (0)4 42 23 02 29

Cette épicerie fine et cave à pastis met à l'honneur les produits de la région ainsi que l'artisanat local en exposant tout un art de vivre autour de cette boisson emblématique de Provence : le pastis. On y découvre une trentaine de références de l'élixir local souvent mis en bouteille spécialement pour la maison par des entreprises provençales. On peut y goûter sa tapenade d'olives vertes au Pastis, de l'Absinthe aux Saveurs d'Antan, y sentir la bougie au Pastis, y choisir son flacon, pichet ou carafe... et son chapeau de paille pour jouer à la pétanque !



Colde

Aix en Provence



COLDE

Aix-en-Provence. 9, rue Laurent Fauchier
Tél. : +33 (0)6 37 09 99 63

Ce bar à sandwichs chic prône la restauration rapide (sur place ou à emporter) mais... raffinée ! Pour cela Thomas et Pauline concoctent 6 versions du sandwich mythique (dont une végétarienne) faites maison, à la carte de leur comptoir avec des variantes sucrées et des salades de saison à base de produits frais. On peut aussi y faire une pause pour le goûter avec une belle sélection de thés, un choix de tartes et de cookies faits par le patron.



Aix' Potentiels



AIX' POTENTIELS

Aix-en-Provence. 7/9, rue Fermée
Tél. : +33 (0)7 83 13 29 92

La boutique réunit les collections des créateurs du Sud de la France tous domaines confondus : la mode, la décoration, la gastronomie... La vitrine expose aussi bien des bijoux, de la vaisselle, des objets de décoration, des luminaires, des accessoires de mode et des bougies que des biscuits artisanaux. Les pièces vendues ici sont souvent uniques et c'est une mine pour trouver un cadeau original. L'endroit s'anime aussi au gré d'expositions d'artistes et d'ateliers créatifs collectifs.



LE BAVARD

Avignon. 44, boulevard Saint Michel
Tél. : +33 (0)4 90 33 53 46

Ce restaurant bistrotonique d'Avignon régale de sa carte gourmande, créative et de saison. On peut commencer par boire un verre de vin issu de sa cave bien étoffée dans son « salon de bavardage » avant de s'attabler pour découvrir les recettes du chef Thomas Longuesserre qui mixent tradition et création. On tombe aussi sous le charme de son décor ludique et coloré parfait pour déguster un bon petit plat maison. Bref, c'est l'adresse dont tout le monde parle.



LES BARATINEURS

Aix-en-Provence. 41, Place Forum des Cardeurs
Tél. : +33 (0)9 73 24 58 86

Ce bar à vin et à tapas est aussi une salle de concert ! Terrasse, salle conviviale ou sous-sol ? A vous de choisir. Côté carte du restaurant, Les Baratineurs proposent un tour du monde des papilles plutôt sincère avec des tartes salées craquantes, des vrais croque-monsieurs maison, des lasagnes végétariennes, une quesadilla, une salade thaï, des burgers et des desserts variés. Les propriétaires, un trio de joyeux chineurs, ont imaginé une décoration vintage faite de bric et de broc dans l'air du temps.



Les Baratineurs

Avignon



BEAUCOUP STORE

Avignon. 3 et 7 rue Rouge
Tél. : +33 (0)6 27 71 46 98

L'un des multiples hôtels particuliers de la Cité des Papes est devenu une boutique de mode, d'art de vivre et de décoration à tendance scandinave et bohème. Les différents espaces dédiés à l'un ou à l'autre de ces domaines changent d'allures au gré des arrivages et au gré des collaborations avec les créateurs. Beaucoup Store est un nouveau repère des chics filles d'Avignon et d'ailleurs.



Beaucoup Store



Le Bavard

©Thomas O'Brien



Du 25 février au 25 juin 2017

SÉRÉNISSIME ! VENISE EN FÊTE

À travers un parcours divisé en quatre thématiques, cette exposition permet d'explorer les fêtes vénitienes de la période la République Sérénissime, dernier âge d'or vénitien auquel mettra un terme la conquête napoléonienne de 1797. Loin d'être de purs divertissements oisifs, ces festivités - bals, célébrations, régates, spectacles, carnivals - participaient à une véritable mise en scène politique et religieuse. Immortalisées par de grands artistes : Tiepolo, Guardi ou encore Longhi, ces fastueuses réceptions plongent le visiteur au temps des Lumières.

Musée Cognacq-Jay, le goût du XVIII^e siècle.
8, rue Elzévir, Paris 3^e. Tél. : 01 40 27 07 21

Pietro Falca, dit Pietro Longhi (1702 - 1785) *Le Charlatan (vers 1757)* Fondation Bemberg, Toulouse © RMN - Grand Palais / Fondation Bemberg © Mathieu Rabeau

Du 2 mars au 23 juillet 2017

21, RUE DE LA BOÉTIE

Cette exposition retrace le parcours singulier de Paul Rosenberg (1881 - 1959), qui fut l'un des plus grands marchands d'art de la première moitié du XX^e siècle. Elle rassemble une soixantaine de chefs-d'œuvre de l'art moderne signés Pablo Picasso, Fernand Léger, Georges Braque, Henri Matisse, Marie Laurencin... Mêlant histoire de l'art et histoire sociale et politique, cette exposition met en lumière la passion de cet homme d'affaire, amateur d'art avisé et éclairé dont la galerie sise à Paris, au 21, rue de la Boétie servit de pivot à la peinture en France, et plus largement en Europe et aux États-Unis.



Henri Matisse, *La Leçon de piano*, 1923, Collection particulière © Succession H. Matisse

Musée Maillol. 61, rue de Grenelle,
Paris 7^e. Tél. : 01 42 22 57 25



Du 27 avril au 13 août 2017

LA GARDE-ROBE DE DALIDA

Imaginé par le grand historien de la mode, Olivier Saillard, cette exposition fait la part belle aux plus belles tenues portées par la diva Dalida (1933 - 1987), véritable icône d'une mode glamour. Ainsi à travers une mise en scène théâtrale, des robes des années 1950 de Carven jouxtent un fourreau rouge incendiaire signé Jean Dessès, des robes chasuble de Balmain ainsi que des costumes recouverts de sequins portés durant sa prolifique période disco.

Dalida, Palais Galliera, Musée de la Mode de la Ville de Paris.
10, avenue Pierre 1^{er} de Serbie, Paris 16^e.
Tél. : 01 56 52 86 00

© Julien Vidal / Galliera

Du 18 mai au 5 novembre 2017

MEDUSA, BIJOUX ET TABOUS

Rassemblant des objets insolites, à mi-chemin entre parures et sculptures, cette exposition de bijoux présente près de 300 pièces - souvent uniques - dont de nombreuses sont signées par de grands artistes, de Dali à Man Ray, en passant par Picasso et Calder. Les esthétiques raffinées sont ici confrontées aux techniques artisanales, au style futuriste et à un soupçon de kitsch. Pour l'occasion, le musée Fragonard prête une bague flacon du XIX^e siècle.



Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris.
11, avenue du Président Wilson,
Paris 16^e.
Tél. : 01 53 67 40 00

Du 31 janvier au 12 novembre 2017

L'AFRIQUE DES ROUTES

Du cinquième millénaire avant notre ère à nos jours, cette exposition évoque, au travers de 300 œuvres et documents variés, les grandes routes du continent africain : celles qui ont contribué à la circulation et aux rencontres entre les hommes ainsi qu'à l'échange des matériaux, œuvres et idées.



Musée du Quai Branly Jacques Chirac.
37, quai Branly,
Paris 7^e.
Tél. : 01 56 61 70 00

© Mary Wata / DR

Du 12 décembre 2017 au 23 mars 2018

CÉSAR, LA RÉTROSPECTIVE

À l'occasion de son quarantième anniversaire, le Centre Pompidou rend hommage à Baldaccini César, dit César, dans une grande exposition intitulée *La Rétrospective*. Elle réunit une centaine d'œuvres venues du monde entier. 20 ans après sa disparition, l'artiste marseillais est toujours autant d'actualité grâce à son travail, critique de la société et de notre surconsommation. L'œuvre de cette figure majeure du Nouveau Réalisme restait l'une des rares à ne pas avoir bénéficié d'une manifestation d'ampleur au Centre Pompidou. A voir !



César (aka César Baldaccini) *Expansion No. 14*, 1970
Centre Pompidou collection, Paris Musée National d'Art Moderne/
Centre de Création Industrielle © Centre Pompidou,
MNAM-CCI / Dist. RMN-GP/Ph. Migeat © SBJ/Adapp, Paris 2016

Centre Pompidou
Place Georges Pompidou, Paris 4^e. Tél. : 01 44 78 12 33

Du 26 avril au 1^{er} octobre 2017

LE POUVOIR DES FLEURS

Pierre-Joseph Redouté (1759 - 1840) fut surnommé le « Raphaël des fleurs » grâce à l'élégance et la justesse de son interprétation de la flore entre la fin de l'Ancien Régime et la Monarchie de Juillet. Cette exposition regroupant plus de 250 peintures, aquarelles, vélins et objets d'art est la première en France consacrée à ce peintre botaniste qui a contribué à l'âge d'or des sciences naturelles.

Le Pouvoir des fleurs - Résonances contemporaines avec les métiers d'art
Le Centquatre. 5, rue Curial, Paris 19^e.
Tél. : 01 53 35 50 96



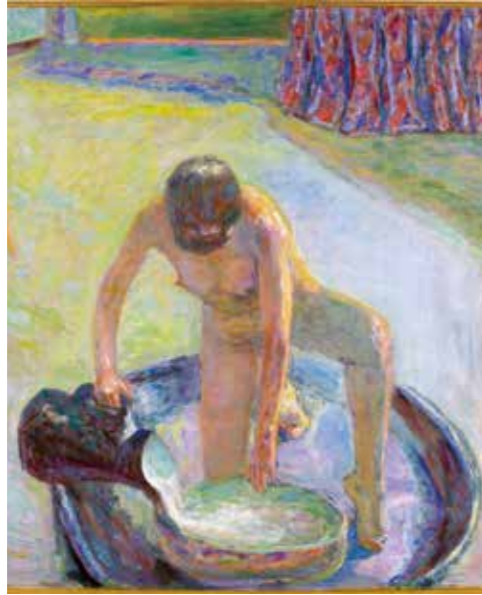
© Museum national d'Histoire naturelle, RMN-Grand Palais / image du MNHN, bibliothèque centrale.

Du 22 février au 22 mai 2017

VERMEER ET LES MAÎTRES DE LA PEINTURE DE GENRE

Des prêts exceptionnels consentis par de grandes institutions américaines, britanniques, allemandes et bien sûr néerlandaises, permettent pour la première fois depuis 1966 de présenter à Paris douze tableaux de Johannes Vermeer. Révélé à la fin du XIX^e siècle, cet artiste du siècle d'or hollandais - réputé extrêmement solitaire - est considéré comme un lanceur de styles : un peintre de la métamorphose. Ses tableaux sont exposés au sein du Hall Napoléon, aux côtés d'œuvres d'autres artistes majeurs du siècle d'or à l'image de Gérard Dou, Jan Steen, Caspar Netscher ou encore Frans van Mieris, tous spécialisés dans la représentation de scènes élégantes et raffinées.

Musée du Louvre. Place du Carrousel, Paris 1^{er}.
Tél. : 01 40 20 53 17



Pierre Bonnard, Nu accroupi au tub, 1918, Paris, musée d'Orsay, Donation Marcie-Rivière
 © Musée d'Orsay, dist. RMN-Grand Palais/Patrice Schmidt © ADAGP, Paris, 2017

Du 13 mai au 17 septembre 2017
**BONNARD/VIUILLARD,
 LA COLLECTION ZEÏNEB
 & JEAN-PIERRE MARCIE-RIVIÈRE**

Pour célébrer les 150 ans de la naissance de Pierre Bonnard, le musée rend hommage au peintre en exposant un ensemble exceptionnel de chefs-d'œuvre de la collection Zeïneb & Jean-Pierre Marcie-Rivière exposés précédemment au Musée d'Orsay. Philanthrope et grand amateur d'art des XIX^e et XX^e siècles, le couple Marcie-Rivière a construit cette élégante collection avec une admirable cohérence esthétique et scientifique pendant près de 40 ans. Composée de tableaux et dessins de Bonnard et Vuillard, elle témoigne de l'étroite complicité artistique des deux peintres durant leurs années nabies.

Musée Bonnard
 16 boulevard Sadi Carnot, Le Cannet.
 Tél. : 04 93 94 06 06

Du 1er juillet au 12 novembre 2017
DÉCOUVRIR EDUARDO ARROYO

Considéré comme l'un des plus grands peintres espagnols de sa génération, Eduardo Arroyo est rattaché au courant de la Figuration narrative qui s'est développé en Europe au début des années 1960. Également écrivain, il utilise la narration par fragment, avec humour et goût du paradoxe. Cette exposition a opté pour un parti pris mêlant absurde et ironie à travers la présentation de tableaux célèbres et de toiles inédites dont certaines réalisées spécialement pour l'événement. Des dessins et sculptures ainsi que quelques assemblages permettent une mise en scène spectaculaire par la diversité des matières.

Eduardo Arroyo – Dans le respect des traditions
 Fondation Maeght. 623, Chemin des Gardettes,
 Saint-Paul-de-Vence. Tél.: 04 93 32 81 63
 © Eduardo Arroyo – ADAGP Paris 2017. Photos DR.



Portrait en buste d'une concubine, vers 1750-60, attribué à Jean-Denis Attirel
 © Musée des Beaux-Arts de Dole, © Jean-Loup Mathieu

Du 14 juillet au 10 septembre 2017
LA CITÉ INTERDITE À MONACO

Près de 200 pièces d'exception provenant de l'ancien palais des souverains chinois ainsi que des prêts issus de grandes collections européennes et américaines (musée Cernuschi, musée du Louvre, Victoria & Albert Museum de Londres, musées royaux d'Art et d'Histoire de Bruxelles, Arthur M. Sackler Gallery de Washington) ont été réunies pour la création de cette exposition inédite. Conçu comme une visite au gré des salles du Palais reconstitué jusqu'aux jardins de la Cité Interdite, le parcours chemine à travers les lieux emblématiques de la cité-palais (temple du Ciel, salle du trône, temple bouddhique, temple des ancêtres, pavillon de thé) plongeant le public dans un voyage au cœur de l'Histoire d'une civilisation plurimillénaire. La scénographie de l'exposition aborde ce sujet de patrimoine de manière moderne et didactique grâce, notamment, à la présence de deux maquettes de temples monumentales (China Red Sandalwood Museum, Beijing), d'archives audiovisuelles inédites et d'une visite immersive au cœur du Palais de la Cité Interdite.

La Cité Interdite à Monaco. Vie de cour des empereurs et impératrices de Chine
 Grimaldi Forum. 10, avenue Princesse Grace, Monaco. Tél. : 00 377 99 99 20 00

Du 27 mai au 28 août 2017
CHAGALL SCULPTEUR

Modeler, tailler, fondre la matière... Ces activités ont pleinement fait partie des créations de Marc Chagall à partir des années 1950. L'artiste a ainsi produit une centaine de sculptures sur les thèmes qui lui sont chers : la célébration de l'amour, les animaux et les scènes bibliques. Pour la première fois le musée Chagall de Nice met en lumière cet ensemble d'œuvres encore méconnues.

Chagall, Sculptures
 Musée National Marc Chagall. 36, avenue du Dr Ménard, Nice
 Tél. : 04 93 53 87 20
 © C. Weil



Du 17 février au 28 mai 2017
LES ICÔNES D'HELMUT NEWTON

Cette exposition spécialement conçue pour l'inauguration du nouveau Musée de la Photographie de Nice se concentre sur les clichés de mode du géant de la photographie : Helmut Newton. Ses œuvres mettant en scènes de sublimes femmes dans un style mêlant sensualité et érotisme ont largement été publiées dès les années 1960 dans de grands magazines tel que Vogue.

Icônes
 Musée de la Photographie Charles Nègre.
 1, place Pierre Gautier, Nice. www.museephotographie.nice.fr
 Helmut Newton, Amica, Mailand, 1982 – © Helmut Newton Estate



Du 13 décembre 2017 au 23 avril 2018
ROMAN-PHOTO

Né en Italie en 1947, le roman-photo connaît un succès immédiat. On estime que 12 millions de Françaises et Français lisaient des romans-photos dans les années 1960. Pourtant, il est critiqué de toutes parts. Les intellectuels le trouvent inepte, les catholiques immoral et les communistes abrutissant. Néanmoins le roman-photo restera un best-seller de la littérature populaire pendant plus de vingt ans. En présentant plus de 300 objets, films, témoignages, photographies, documents, cette exposition du Mucem retrace cette saga éditoriale sans précédent.

Roman Photo, Mucem J4 – Niveau 2, 7 Promenade Robert Laffont, Marseille. Tél. : 04 84 35 13 13

Gioventu Delusa 1967
© Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori

Du 3 juin au 24 septembre 2017
PASSION DE L'ART

Le musée Granet expose près de cent chefs-d'œuvre de l'art moderne et contemporain retraçant l'histoire de la galerie Jeanne Bucher-Jaeger, fondée en 1925 à Paris. Exposant cubistes, surréalistes, naïfs et abstraits d'avant-guerre, Jeanne Bucher, galeriste phare (1872 - 1946) est réputée pour son sens inné de l'avant-garde. Au fil des décennies, les artistes les plus novateurs seront promus au sein de cette galerie : Pablo Picasso, Georges Braque, Vassily Kandinsky, Raoul Dufy, Fernand Léger, Man Ray, Joan Miro, Dora Maar, Nicolas de Staël, Jean Dubuffet, Asger Jorn, le Maître taoïste Chen ainsi que des sculpteurs tels que Gérard Singer, Dani Karavan, Jean-Paul Philippe ou Mark di Suvero. Petite fille de Jeanne Bucher, Véronique Jaeger reprend la direction de la galerie dans les années 2000 dans laquelle elle organise régulièrement des expositions, notamment de photographies inédites des peintres Bonnard, Vuillard et Degas.

Passion de l'art – Galerie Jeanne Bucher-Jaeger, 1925-2017
Musée Granet, Place Saint Jean de Malte, Aix-en-Provence.
Tél. : 04 42 52 88 32



Vassily Kandinsky, Communauté, 1942
Huile sur carton, 50 x 50 cm / 52,5 x 52,5 cm
© Kandinsky. Courtesy Galerie Jeanne Bucher Jaeger, Paris
Photo : Jean-Louis Losi



Bosch, Brueghel, Arcimboldo
© Gianfranco Iannuzzi - Renato Gatto - Massimiliano Siccardi / Nuit de Chine

Du 3 décembre 2016 au 30 Juin 2017
LE BANQUET DE MARSEILLE À ROME : PLAISIRS ET JEUX DE POUVOIRS

Prenez part à un banquet antique ! Grâce à une reconstitution virtuelle en 3D, observez ce moment fort de la vie des aristocrates lors des banquets privés, des banquets divins avec leurs obligations communautaires et des banquets impériaux romains dans toute leur démesure. Cette exposition se décline en trois parties : les salles de banquet massaliètes, la vaisselle de banquet et le banquet romain. Sons, musiques, jeux et discussions mais également mets et boissons consommés sont mis en scène pour offrir au visiteur une immersion au cœur de ce rituel incontournable des sociétés antiques.

Centre de la Vieille Charité, 2 Rue de la Charité, Marseille. Tél. : 04 91 14 58 97
Péliké, Dionysos assis, céramique à figures rouges, Attique, Inv 7023 vers 470 © Musées de Marseille. Photo Benjamin Soligny



Antoine Raspal, Arlésienne aux Œillets. DR

Du 7 octobre 2017 au 7 janvier 2018
ANTOINE RASPAL (titre provisoire)

Rendu célèbre par ses représentations - particulièrement détaillées d'Arlésiennes en costume traditionnel du XVIII^e siècle, Antoine Raspal est mis à l'honneur par le Musée Réattu, à Arles, qui lui consacre une exposition faisant suite à celle organisée par la Maison Fragonard au sein de ses deux musées grassois - du 12 mai au 17 septembre 2017 (voir page 62). L'enfant du pays fut celui qui initia Jacques Réattu (1760 - 1833) à l'art de la peinture. Le visiteur pourra découvrir au fil de cette exposition très attendue, une sélection de tableaux et de dessins dont certains sont totalement inédits.

Musée Réattu, 10 Rue du Grand Prieuré, Arles. Tél. : 04 90 49 37 58

Du 4 mars 2017 au 7 janvier 2018
CARRIÈRES DE LUMIÈRES: BOSCH, BRUEGHEL, ARCIMBOLDO FANTASTIQUE ET MERVEILLEUX

Dans cette nouvelle création immersive, le visiteur est invité à explorer le monde foisonnant peint par les maîtres du XVI^e siècle à l'imagination débridée. Des triptyques de Bosch les plus emblématiques (tels *Le Jardin des Délices*, *La Tentation de Saint Antoine*, ou encore *Le Chariot de foin*) aux étonnantes compositions d'Arcimboldo faites de fleurs et de fruits en passant par les fêtes villageoises de la dynastie Bruegel, les carrières de lumières s'ouvrent aux univers fascinants de ces trois artistes qui se sont attachés à représenter la vie, son mouvement et toute la dualité d'un monde oscillant entre le bien et le mal. Une exposition spectacle d'une extrême inventivité.

Carrières de Lumières, route de Maillane, Les Baux de Provence.
Tél. : 04 90 54 47 37

LES USINES ET MUSÉES FRAGONARD

Grasse
L'Usine Historique
20, Bd Fragonard
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 36 44 65

Grasse
La Fabrique des Fleurs
Les 4 chemins
17, route de Cannes
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 77 94 30

Grasse
Le Musée Provençal du Costume et du Bijou
2, rue Jean Ossola
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 36 91 42

Grasse
Le Musée Jean-Honoré Fragonard
14, rue Jean Ossola
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 36 02 07

Eze village
L'Usine Laboratoire
158, avenue de Verdun
06360 Eze Village
T. +33 (0)4 93 41 05 05

Paris
Le Nouveau Musée du Parfum
3-5, square de l'Opéra Louis Jouvet
75009 Paris
T. + 33 (0)1 40 06 10 09

Paris
Le Musée du Parfum
9, rue Scribe
75009 Paris
T. + 33 (0)1 47 42 04 56

Paris
Le Théâtre Musée des Capucines
39, Bd des Capucines
75002 Paris
T. + 33 (0)1 42 60 37 14

LES BOUTIQUES FRAGONARD

Grasse
Fragonard Maison
2, rue Amiral de Grasse
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 40 12 04

Grasse
Fragonard Confidentiel
3/5, rue Jean Ossola
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 36 40 62

Grasse
Fragonard Parfums
2, rue Jean Ossola
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 36 91 42

Grasse
Petit Fragonard
10, rue Jean Ossola
06130 Grasse
T. +33 (0)4 93 36 51 51

Cannes
Rue d'Antibes
103, rue d'Antibes
06400 Cannes
T. +33 (0)4 93 38 30 00

Cannes
Rue Gazagnaire
11, rue du Docteur Pierre Gazagnaire
06400 Cannes
T. + 33 (0)4 93 99 73 31

Eze Village
7, avenue du Jardin Exotique
06360 Eze-Village
T. +33 (0)4 93 41 83 36

Nice
11, cours Saleya
06300 Nice
T. +33 (0)4 93 80 33 71

Saint Paul de Vence
Chemin Sainte-Claire
06570 Saint-Paul-de-Vence
T. +33 (0)4 93 58 58 58

Marseille
Les Voûtes de la Major
20, quai de la Tourette
13002 Marseille
T. +33 (0) 4 91 45 35 25

Avignon
20, rue Saint-Agricol
84000 Avignon
T. +33 (0)4 90 82 07 07

Saint-Tropez
7, place Croix de Fer
83990 Saint Tropez
T. +33 (0)4 94 56 15 15

Paris
Fragonard Rive Gauche
196, bd Saint-Germain
75007 Paris
T. +33 (0)1 42 84 12 12

Paris
Fragonard Marais
51, rue des Francs Bourgeois
75004 Paris
T. +33 (0)1 44 78 01 32

Paris
Fragonard Saint-Honoré
207, rue Saint-Honoré
75001 Paris
T. +33 (0)1 47 03 07 07

Paris
Fragonard Carrousel du Louvre
99, rue de Rivoli
75001 Paris
T. +33 (0)1 42 96 96 96

Paris
Fragonard Montmartre
1 bis, rue Tardieu
75018 Paris
T. +33 (0)1 42 23 03 03

Paris
Fragonard Bercy Village
Chai n°13, cour St Emilion
75012 Paris
T. +33 (0)1 43 43 41 41

Paris
Fragonard Haussmann
5, rue Boudreau
75009 Paris
T. +33 (0)1 40 06 10 10

Milan
Via Solferino 2
20122 Milan
Italie
+39 (0)2 72 09 52 04

www.fragonard.com

Fragonard

MAGAZINE



www.fragonard.com