

EDITION 2020

MAGAZINE





Ms Motors est un garage dont l'activité est l'achat, la vente et la customisation de véhicules haut de gamme neufs et d'occasions depuis plusieurs années (création 2007).

Nous vous proposons également tous types de financements allant de 12 à 72 mois (crédit classique, loa, leasing, crédit bail)



msmotors.fr

24 - 27 Boulevard Général Vautrin - 06400 Cannes | +33 (0)4 93 39 55 65

 MSMOTORSOFFICIEL

 MS MOTORS OFFICIEL

 MSMOTORSOFFICIEL

 MS_MOTORS



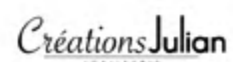
Créations Julian



Louis Julian

JOAILLIER À CANNES DEPUIS 1862

71 RUE D'ANTIBES, CANNES
+33 (0)4 93 39 30 68
WWW.BIJOUTERIE-JULIAN.COM



HUBLOT



HUBLOT

BOUTIQUE CANNES

31 boulevard de la Croisette
T. +33 4 97 06 34 67 • cannes@hublot.com

hublot.com • f • t • i • @

BIG BANG INTEGRAL

Boîtier avec bracelet intégré
en titane. Mouvement
manufacture chronographe UNICO.



EDITO

DE ANTOINE ET UGO LECORCHÉ



"La saison 2020 est lancée"
"The 2020 season is here"

Toute l'année, nous vous accueillons dans nos établissements : La Môme Restaurant et son bar à cocktails, La Môme Plage et le restaurant japonais Mido. La plage a été entièrement repensée et rénovée pour vous satisfaire toujours plus. En effet, nous avons à cœur de bien faire les choses, afin que vous profitiez de moments inoubliables. Nous misons sur la qualité de service et l'accueil avant tout.

Bien sûr, ceci ne pourrait se faire sans notre personnel : les plongeurs, les chefs, les cuisiniers, les serveurs, les barmans, la sécurité, les maîtres-nageurs, les voituriers qui sont à votre écoute au quotidien.

Pour cette nouvelle saison, nous avons décidé de mettre à votre disposition un service supplémentaire : La Môme Groupe Magazine. Celui-ci fait la part belle à nos établissements mais également à notre belle région et aux talents qui la composent. Bonne lecture à tous !

Antoine et Ugo

Throughout the year, you are always welcome at our various establishments: La Môme Restaurant and cocktail bar, La Môme Plage, and Mido Japanese Restaurant. The beach has been completely redesigned and renovated to provide you with an even better experience. We always strive to do whatever we can to make your time with us as memorable as possible. Being the perfect hosts and providing top-quality service is our priority.

Of course, none of this would be possible without our staff, including the dishwashers, chefs, cooks, servers, bar staff, security, lifeguards and valets who work hard for you every day.

For this new season, we decided to offer a new service: La Môme Group Magazine. It showcases our establishments as well as our beautiful region and the talented people that contribute to it. Happy reading!

Antoine and Ugo



- 14 -

LES ÉTABLISSEMENTS | ESTABLISHMENTS

La Môme Plage
La Môme Restaurant
La Môme Cocktail Bar
Mido Restaurant
Service catering

La Môme Plage
La Môme Restaurant
La Môme Cocktail Bar
Mido Restaurant
Catering

- 44 -

DESTINATION CANNES | DESTINATION CANNES

Cannes, terre de contrastes
Le petit train

Cannes, city of contrasts
Petit train

- 50 -

PEOPLE | PEOPLE

Vaimalama Chaves, la voix du soleil
Spike Lee, primé à Cannes
Le cinéma aime La Môme
Karine Ferri, fraîche et naturelle

Vaimalama Chaves, a voice of pure sunshine
Spike Lee, a Cannes prize winner
Movie stars love La Môme
Karine Ferri, naturally cool

- 60 -

IMMOBILIER | REAL ESTATE

Michaël Zingraf
Amanda Properties

Michaël Zingraf
Amanda Properties

- 64 -

DÉCORATION | INTERIOR DESIGN

Cécile Chaltin
CBL passion carrelage

Cécile Chaltin
CBL, a passion for tiling

- 68 -

SERVICES | SERVICES

Les clefs d'or, les concierges aux petits soins

Hotel concierges that go the extra mile

- 70 -

YACHTING | YACHTING

Cap sur les plus beaux yachts

Beautiful yachts ahoy!



VILLALINDI, CANNES - REF 6518

Connecting People & Property,
perfectly.

CANNES - CAP D'ANTIBES - MOUGINS - VALBONNE - CAP FERRAT

ESTATENETPRESTIGE.COM

- 72 -

SPORT | SPORT

Parenthèse sportive sur le sable *Fun and fitness on the sand*
 Les plaisirs de la glisse en pleine mer *The joy of skimming across the open sea*
 Passion golf *Golfing passion*

- 78 -

MODE | FASHION

Les maillots de bain 2020 *Swimwear 2020*
 Les bijoux en vogue *Fashion jewelry*
 Louis Julian *Louis Julian*

- 84 -

MONTRES | WATCHES

La technicité à l'heure du temps *Timeless timepiece technique*

- 86 -

AUTOMOBILE | AUTOMOTIVE

Les cabriolets se découvrent *Convertibles exposed*

- 88 -

ART | ART

Richard Orlinski, l'homme de tous les défis *Richard Orlinski, an artist up to any challenge*
 David David, la tête dans l'art *David David, getting ahead in art*

- 96 -

ESCAPADES | ESCAPES

L'Hôtel du Cap-Eden-Roc, palace des stars *The Hotel Cap-Eden-Roc, luxury hotel of the stars*
 Saint-Paul de Vence, village perché *Saint Paul de Vence, a perched village*
 Direction la Fondation Maeght *A fascinating detour to the Fondation Maeght*
 Parenthèse enchantée au Chabichou *Peak charm at le Chabichou*

- 106 -

FOOD | FOOD

Recette de La Môme Restaurant *Recipe from La Môme Restaurant*
 Recette du restaurant Mido *Mido restaurant recipe*



Château Minuty

www.minuty.com



Photo : ©Hervé Fabre

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



MICHAËL ZINGRAF

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE



© Photo by Cafeine - Caprini & Pellerin Architectes

IMMOBILIER DE PRESTIGE DEPUIS 1977

Plus de 2 000 propriétés à vendre ou à louer



34 La Croisette - 06400 CANNES
Tél. +33 (0)4 93 39 77 77 - cannes@michaelzingraf.com
www.michaelzingraf.com

CANNES ■ CAP D'ANTIBES ■ SAINT-JEAN CAP FERRAT ■ SAINT-TROPEZ ■ MOUGINS ■ OPIO ■ SAINT-PAUL DE VENCE
AIX-EN-PROVENCE ■ GORDES ■ LOURMARIN ■ MARSEILLE ■ SAINT-RÉMY DE PROVENCE ■ UZÈS ■ DEAUVILLE ■ PARIS

© Photo by Cafeine - Caprini & Pellerin Architectes

« LA QUALITÉ DE SERVICE ET L'ACCUEIL AVANT TOUT ! »

"Being the perfect hosts and top-quality service are our priorities!"



Antoine et Ugo sont les fondateurs du groupe La Môme. Lyonnais d'origine, ils ouvrent leur tout premier restaurant à Cannes en 2015. Rencontre.

POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER LE GROUPE LA MÔME ?

Aujourd'hui, le groupe La Môme c'est quatre établissements : le restaurant La Môme, le bar à cocktails La Môme situé en face, La Môme Plage (restaurant et plage privée) et le restaurant japonais Mido. Au commencement, nous n'étions que 6, à ce jour nous sommes 90 et atteignons 180 personnes en saison.

COMMENT EN ÊTES-VOUS ARRIVÉS LÀ ?

Nous avons fait nos premières armes à Lyon, en tant que serveurs. Puis, nous décidons de quitter notre région natale pour faire des saisons dans la restauration. C'est donc tout naturellement que nous retrouvons à Saint-Tropez. Par le réseau, nous avons l'opportunité de travailler dans un établissement réputé à Cannes, le Bâoli.

Antoine and Ugo are the founders of La Môme Groupe. Originally from Lyon, they opened their first restaurant in Cannes in 2015, and we asked them a few questions.

PLEASE GIVE US A SUMMARY OF LA MÔME GROUP.

La Môme group currently consists of four establishments: La Môme Restaurant, La Môme Cocktail Bar just opposite, La Môme Plage (restaurant and private beach) and Mido Japanese restaurant. There were just 6 of us at the start, but we now have a team of 90, rising to 180 in the high season.

TELL US A BIT ABOUT YOUR JOURNEY SO FAR.

We started out in Lyon as servers. Then we decided to leave our home area to do some seasons in restaurants elsewhere. That's how we ended up in Saint-Tropez. Through our network, we were given the chance to work in a renowned establishment in Cannes: Le Bâoli. And so we moved to Cannes. We started out as servers, then became head waiters, then restaurant managers and finally beach managers. In 2013,

Nous nous installons dans la région. Nous commençons en tant que serveurs, puis chefs de rang et directeurs du restaurant d'abord et de la plage ensuite. En 2013, un nouveau challenge s'offre à nous : assurer la direction de la plage du Majestic Barrière.

Pour nous, ce sont de très bonnes expériences car nous apprenons énormément dans ces différents établissements mais nous avons pour ambition d'acquiescer notre propre restaurant. C'est ce que nous faisons en mai 2015 avec l'ouverture de La Môme au 6 impasse Florian à Cannes et pour parvenir à cela, nous avons pu compter sur l'aide de partenaires financiers.

POURQUOI LA MÔME D'AILLEURS ?

Ce nom fait référence à La Môme Moineau, Lucienne Suzanne Vreurick, une vendeuse de fleurs dans les boîtes de nuit à Montmartre et Montparnasse, à Paris dans les années 1920. Elle deviendra chanteuse puis milliardaire en épousant un riche ingénieur et homme d'affaires portoricain. Cette femme, qui va faire beaucoup parler d'elle dans la rubrique mondaine, est une habituée de la Côte d'Azur et est notamment propriétaire de la villa Bagatelle à Cannes. Pour nous, ce nom rappelle une époque, les belles années de la French Riviera...

À QUOI SELON VOUS DOIT RESSEMBLER VOTRE RESTAURANT ?

Un lieu où l'on aimerait sortir avec nos amis ! Un établissement ouvert le soir pour les 40/60 ans, élégant, chic mais pas trop, animé et qui sert des mets de qualité. Selon nous, il n'y avait pas ce type d'endroit à Cannes. Voilà ce à quoi nous voulions que notre restaurant ressemble...

LE PARI EST-IL RÉUSSI ?

Rien n'est jamais gagné ! Chaque soir, c'est une nouvelle aventure. Nous avons à cœur, surtout pour notre clientèle d'habitues, d'offrir en permanence une expérience, à la hauteur de leurs espérances. Nous misons sur la qualité de service et l'accueil et nous ne perdons jamais de vue que le client est roi.

L'AVENTURE NE S'ARRÊTE PAS LÀ, VOUS ALLEZ OUVRIR D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS À CANNES ...

Oui ! En 2017, nous ouvrons le bar à cocktail en face du restaurant La Môme. Nous reprenons la Plage Royale en 2018 que l'on rebaptise La Môme Plage, en cohérence avec notre restaurant du centre-ville. Enfin, quelques mois plus tard, naît Mido, un restaurant d'inspiration japonaise, dans la même impasse Florian que les deux premiers établissements.

QUI FRÉQUENTE VOS ÉTABLISSEMENTS ?

Un mélange de locaux, étrangers, congressistes, touristes... C'est ce que nous aimons !

we were given a fresh challenge: managing the beach of the Majestic Barrière.

These were all great experiences because we learned so much in these various establishments, but our ambition was to open our own restaurant. And this is what we did in May 2015 when we opened La Môme on Rue Florian in Cannes with help from financial partners.

WHY THE NAME "LA MÔME"?

The name refers to La Môme Moineau – Lucienne Suzanne Vreurick – a flower seller who worked in the nightclubs of Montmartre and Montparnasse in Paris in the 1920s. She became a singer and then a billionaire by marrying a rich Puerto Rican engineer and businessman. She became somewhat of a celebrity, living the high life on the French Riviera and was owner of Bagatelle villa in Cannes. For us, this name epitomizes the glory days of the French Riviera.

WHAT TYPE OF PLACE DID YOU WANT YOUR RESTAURANT TO BE?

Somewhere to go and have fun with friends! An establishment for 40-60 year olds, elegant, classy but not pretentious, lively and with great food. We felt that Cannes didn't really have such a place. This is what we wanted our restaurant to be.

AND DO YOU THINK YOU WERE SUCCESSFUL?

Yes, but we won't rest on our laurels! Every night is a new adventure, and we feel it is extremely important to constantly provide a great experience, to exceed expectations, especially to our regular customers. Being the perfect hosts and top-quality service are our priorities, and we must never lose sight of the fact that the customer is king.

AND THE ADVENTURE DIDN'T STOP THERE. YOU OPENED OTHER PLACES IN CANNES?

Yes! In 2017 we opened the cocktail bar opposite La Môme restaurant. We took over the Plage Royale in 2018 and renamed it La Môme Plage for consistency with our downtown restaurant. And then a few months later, we started Mido, a Japanese-inspired restaurant, in the same street as our first two establishments.

WHAT TYPE OF CUSTOMERS DO YOU ATTRACT?

A mix of locals, foreigners, conference delegates, tourists... That's how we like it!



LA MÔME PLAGE, INSTANT DOLCE VITA

La Môme Plage, a taste of la dolce vita

Sable doré, mer bleue azur, décoration épurée
inspirée du bateau Aquarama de Riva en acajou vernis...
Pas de doute, vous êtes bien à La Môme Plage.

Golden sand, an azure blue sea, varnished mahogany decor
inspired by the iconic Riva Aquarama boat...
This is La Môme Plage.



Située boulevard de la Croisette, à deux pas du Palais des Festivals et des palaces, la nouvelle plage de sable doré entièrement repensée vous attend. La décoration prend des allures d'un Riva Aquarama avec du bois vernis, du blanc et du turquoise. Vous allez être directement transportés dans l'univers du nautisme, des bateaux et des années fastes de la Côte d'Azur...

Personnel souriant et sympathique toujours à votre écoute et à votre service, matelas, parasols, serviettes de bain, musique d'ambiance... cet endroit a tout pour vous charmer.

LA CUISINE DU SOLEIL...

En plus de toutes ces prestations à l'élégance raffinée, le restaurant de la plage décline une carte alliant une cuisine de charme aux accents méditerranéens, des assiettes à partager, un comptoir à sushi et quelques plats végétariens. Que ce soit pour déjeuner, dîner ou bruncher, le chef Alexandre Elia saura éveiller vos papilles avec ses recettes ensoleillées ! Au menu, salade de concombre à la fête de Limnos, houmous de pois chiche noir des pouilles, salade de salicorne, saumon et avocat, chips d'aubergines, pain pita au poulet fermier pour les entrées. Côté plats : les célèbres macaronis aux truffes maison ou encore le loup flambé à l'alcool de thym. « Nous prenons une orientation très méditerranéenne, explique le chef Alexandre Elia. La cuisine a pris un nouveau tournant ces dernières années, les clients veulent à la fois bien manger mais aussi être émerveillés. Nous nous attachons à préparer un certain nombre de plats devant eux comme les poissons ou les grosses pièces de viande. Cela fait partie de l'ambiance ! », ajoute le chef.



On Boulevard de la Croisette, just steps away from the Palais des Festivals et des Congrès, a new, beautifully redeveloped, golden-sand beach awaits. The decor borrows inspiration from a Riva Aquarama boat, with varnished mahogany and white and turquoise shades. You are immediately transported to a world of sailing, yachts and the glory days of the French Riviera.

And with friendly, attentive and smiling staff always at your service, sun loungers, umbrellas, towels and music, La Môme Plage has all the ingredients for an enchanting break.

SUN-SOAKED CUISINE

To complement these elegant services, the beach restaurant offers a Mediterranean-inspired menu, sharing plates, a sushi bar and several vegetarian dishes. For brunch, lunch or dinner, Chef Alexandre Elia knows how to whet appetites with his sun-soaked cuisine. For starters, try the cucumber salad with Limnos feta, Puglia black chickpea hummus, sea asparagus salad with salmon and avocado, eggplant chips, or free-range chicken pita bread. For mains, how about the famous house-made macaroni with truffles or the sea bass flambéed in thyme-infused alcohol? "We are very Mediterranean inspired," explains Chef Alexandre Elia, "Our cuisine has taken a new direction in recent years as our customers come to eat well and also be entertained. We like to prepare several dishes in front of them, such as fish and large cuts of meat (tbc). It's all part of the experience!"



HOMMAGE À SLIM AARONS...

Pour parfaire cette décoration qui rappelle les années fastes de la Côte d'Azur, des clichés du célèbre photographe américain Slims Aarons faisant la part belle à l'univers du yachting et de la voile ont été accrochées sur les murs. Un bel hommage à cet artiste connu pour ses photographies de la Jet set et de la haute société dans les années 1950, 1960 et 1970.

HOMAGE TO SLIM AARONS

To complete this decor inspired by the French Riviera's heyday, the walls are adorned with photos from the world of yachting and sailing by the famous American photographer Slim Aarons. It's a nice homage to the artist known for his photographs of the jet set and high society in the 1950s, 1960s and 1970s.

3 QUESTIONS À SAMY CHAMS, ARCHITECTE D'INTÉRIEUR PROSPECT DESIGN



3 QUESTIONS TO SAMY CHAMS, INTERIOR DESIGNER PROSPECT DESIGN

POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER LA NOUVELLE PLAGE ?

Pour la décoration d'intérieur de la plage La Môme et de son restaurant, nous nous sommes inspirés de ce que l'on appelle les années fastes de la Côte d'Azur, la Dolce Vita, c'est-à-dire la période des années 1950 à 1970 où le monde entier (les intellectuels, les célébrités, les artistes...) était rivé sur la Côte d'Azur.

HOW WOULD YOU DESCRIBE THE DESIGN OF THE NEW BEACH?

For the interior design of La Môme beach and restaurant, we were inspired by what are considered the glory days of the French Riviera, the dolce vita, namely the 1950-1970 era when the whole world (intellectuals, celebrities, artists, etc.) was infatuated with the Côte d'Azur.

COMMENT CONCRÈTEMENT AVEZ-VOUS EXPRIMÉ CET ÉTAT D'ESPRIT DANS LA DÉCORATION ?

Nous avons pris les lignes directrices des yachts mythiques de la légende de la marque Riva avec du teck au sol façon pont de bateau, des miroirs en forme de hublot, du bois vernis poli brillant, des détails en inox poli et brossé, des selleries avec des surpiques, des boiseries blanchies patinées par la mer, des banquettes turquoise. Tout a été étudié : l'utilisation et le mélange des matières, les tenues des serveurs, le mobilier, la vaisselle, les photographies accrochées au mur... L'idée est que le client soit littéralement transporté dans cette époque rétro où tout n'était que chic et glamour et qu'il prenne le temps d'apprécier son moment dans un cadre idyllique... C'est une expérience à vivre et à partager.

HOW DID YOU TRY TO RECREATE THIS SPIRIT IN THE DECOR?

We took inspiration from the iconic boats of the legendary Riva brand: teak floors to recall a boat deck, porthole-shaped mirrors, glossy varnished wood, polished and brushed steel details, topstitched leather, sun-bleached wood paneling, turquoise seats. Everything was considered: use and mix of materials, servers' outfits, furniture, tableware, photographs hung on the wall... The idea is that customers are literally transported to this retro era where everything was chic and glamorous, and they can take the time to enjoy a break in an idyllic setting. It's an experience to enjoy and share with others.

C'EST UN COMPLET RETOUR EN ARRIÈRE ?

Pas tout à fait ! Certes, nous avons voulu reproduire les codes de cette époque rétro mais tout en gardant les avancées et la modernité d'aujourd'hui. Par exemple au niveau des éclairages, des intégrations techniques, des fermetures vitrées panoramique, etc. Le tout dans le respect de la nature et de l'environnement.

IS IT A STEP INTO THE PAST?

Not at all! We wanted to recreate a retro feeling from this era while keeping the progress and developments of the modern era. This includes the lighting, technological integration and panoramic windows, for example. And we made sure to consider the natural environment in all our decisions.



LA MÔME PLAGE
Ouvert tous les jours à partir de midi
Open every day from noon



Alexandre /// Chef - La Môme Plage

ALEXANDRE ELIA

Alexandre Elia a démarré dans un restaurant familial une étoile au Michelin, l'Auberge de la Brie à Couilly-Pont-aux-Dames en Seine-et-Marne. Il a ensuite travaillé à Paris dans des grands établissements comme le Drouant, le Bristol et aux côtés de Joël Robuchon dans son restaurant l'Atelier. Il a également tenu son propre restaurant, un bib gourmand, le Bon Accueil dans le 7^e arrondissement avant de rejoindre la Côte d'Azur. Depuis 2018, il officie en tant que chef de cuisine à la plage La Môme où il concocte une cuisine qui sent le soleil, de partage avec des produits du marché, des épices, des herbes et beaucoup de légumes.

Alexandre Elia started out in a family restaurant with one Michelin star, Auberge de la Brie in Couilly-Pont-aux-Dames, Seine-et-Marne. He then worked in Paris in major restaurants like Drouant, Le Bristol and alongside Joël Robuchon at l'Atelier. He also ran his own restaurant, a Michelin "bib gourmand" called Au Bon Accueil in Paris's 7th arrondissement, before moving to the Côte d'Azur. Since 2018 he has been Executive Chef at La Môme Plage where his sun-soaked cuisine showcases seasonal products, spices, herbs and lots of vegetables.



« La cuisine a pris un nouveau tournant ces dernières années, elle est moins protocolaire. Les clients veulent à la fois bien manger mais aussi assister à un spectacle et être émerveillés. »

"Cooking has turned a corner in recent years; it is less formal. Customers want to eat good food but also enjoy a show and be amazed."

Le chef / Chef Alexandre Elia





LA MÔME RESTAURANT : L'ADRESSE EXQUISE

La Môme Restaurant, exquisite eats

Déco chic et élégante signée Samy Chams, musique d'ambiance, accueil chaleureux et assiettes gourmandes... Cet établissement, qui a su s'imposer dans la vie nocturne cannoise, offre une expérience unique au cœur.

Chic and elegant decor by Samy Chams, classy background music, a warm welcome and gourmet dishes, this restaurant – which has become a staple of Cannes' nightlife – offers a unique experience in the heart of the city.



Le restaurant La Môme, qui a ouvert ses portes en mai 2015, est le premier établissement du groupe. Devenu en très peu de temps un repère incontournable des soirées cannoises, il accueille locaux, hommes d'affaires et touristes dans une ambiance chic et décontractée. Aux commandes de la cuisine, les frères Cazalas, Léo et Julian, qui travaillent en binôme aidés par une quinzaine de personnes (cuisiniers, pâtissiers, plongeurs...). Chaque soir, le restaurant La Môme tourne à plein régime. « C'est un challenge au quotidien, une source de motivation et une belle adresse ! », explique le chef Julian Cazalas.



La Môme Restaurant, which opened in May 2015, is the group's first establishment. It quickly became an essential stop in the Cannes nightlife scene for locals, business workers and tourists to relax in a stylish setting. The brothers Léo and Julian Cazalas run the kitchen. They work as a partnership along with a team of 15 (cooks, pastry chefs, porters, etc.). The restaurant runs at full speed every night. "It's a daily challenge, a source of motivation and a great place!" says Chef Julian Cazalas.





DES PLATS PHARES ET DES SURPRISES

Ici, on peut s'attendre à une cuisine dite méditerranéenne aux saveurs provençales et italiennes. Les plats signatures de l'établissement ? La salade d'artichauts, les raviolis farcis au jaune d'œuf comme une carbonara, le poulpe braisé ou encore les petits farcis façon La Môme. Ce sont les produits phares de la maison ! Ils figurent à la carte en permanence. Le restaurant propose aussi toutes sortes de viandes et de poissons, en fonction des arrivages du jour. La cuisson au four au charbon naturel leur donne un goût unique. Côté dessert, ne manquez pas la Sphère, pommes Ariane caramélisées, sorbet Granny Smith, crumble et crème de vanille, sauce caramel beurre salé ou le soufflé au Grand Marnier du chef pâtissier Laurent Vieilledent. Pour créer la surprise, les chefs proposent aussi des suggestions qui intégreront peut-être la carte en fonction des goûts des clients. C'est le cas du tartare de noix de Saint-Jacques à la truffe accompagné de son velouté d'asperges au piment d'Espelette ou encore du pavé de bar aux artichauts à la barigoule.



SIGNATURE DISHES AND SURPRISES

The cuisine here is Mediterranean with Provençal and Italian flavors. The restaurant's signature dishes include the artichoke salad, egg-yolk ravioli carbonara, braised octopus, and La Môme petits farcis stuffed vegetables. These are the restaurant's flagship products and are always on the menu. The restaurant also offers a variety of meats and fish based on the season and daily catch. The natural charcoal oven lends a unique taste. For dessert, don't miss Pastry Chef Laurent Vieilledent's creations: the "Sphere" with caramelized Ariane apples, Granny Smith sorbet, crumble with vanilla cream, and salted butter caramel sauce; or there's the soufflé with Grand Marnier and Araguani chocolate sauce. For something different, the chefs also offer suggestions that can be incorporated into the menu based on guests' tastes. Examples include the scallop tartare with truffles, and Espelette pepper and asparagus velouté; and sea bass fillet with stuffed artichokes.



LA MÔME RESTAURANT
Ouvert tous les soirs à partir de 19h30
Open every evening from 7:30 p.m.





LA MÔME COCKTAIL BAR, DES SOIRÉES DIVINES

La Môme Cocktail Bar, divine evenings

Juste en face du restaurant La Môme se trouve le bar à cocktail. Inspiré des speakeasy new-yorkais à l'ambiance intimiste et cosy, cet établissement vous propose d'accompagner votre soirée tout en mixologie.

Just opposite La Môme Restaurant is the cocktail bar. Inspired by New York speakeasys with a cozy and intimate vibe, this is the ideal place for mixing, mingling and mixology.

Que vous soyez en tête à tête ou entre amis, au moment de l'apéritif ou du digestif, le chef barman, Jonathan Itier, vous accueille avec son équipe pour vous proposer des créations originales et très travaillées. Exit les traditionnels Mojito, Gin tonic et autres Margarita, ici la créativité, l'inspiration et la passion des barmen sont de mise. Les cocktails phares de La Môme ? Le Freshness à base de gin, Saint-Germain, liqueur de rose, feuilles de menthe fraîches, concombre et Aegean Tonic, le RawBerries avec de la vodka, purée de framboises, jus de citron vert, sirop de vanille, blanc d'œuf et une surprise un mix La Môme ou encore le Môme Moineau avec du champagne, Chambord, purée de framboises et vodka.

DES CRÉATIONS ORIGINALES ET SUR-MESURE

D'autres créations originales sont proposées comme par exemple le Nostralis à base de gin infusé au butterflypea (fleur de bois de papillon venue d'Indonésie), Saint-Germain, crème de cassis, eau gazeuse, jus de citron vert et sirop de gomme ou le cocktail dessert, le Chopper mélange de rhum brun, Frangelico (liqueur de noisette), Amaretto, jus de citron vert, jus d'orange et chantilly saveur châtaigne... Les amateurs de soft ne seront pas en reste puisque la carte propose des cocktails sans alcool comme le Détox, le Mangolada ou le Ladybird. Des épices, des herbes, de nombreuses références d'alcool et de liqueurs permettront également aux équipes de composer des breuvages éphémères et sur-mesure en fonction des envies.



Whether you want an aperitif or digestif with a friend or group, Head Barman Jonathan Itier and his team welcomes you with original and expertly mixed creations. If you're tired of traditional mojitos, gin and tonics, and slushy margaritas, you will love the original drinks here. They are the product of creativity, inspiration and passion from real bartenders. The signature drinks of La Môme include the Freshness made from gin, St-Germain, rose liqueur, fresh mint leaves, cucumber and Aegean Tonic; the RawBerries with vodka, raspberry purée, lime juice, vanilla syrup, egg white and a La Môme surprise mixer; and the Môme Moineau with champagne, Chambord, raspberry purée and vodka.



ORIGINAL AND PERSONALIZED CREATIONS

Other original drinks are available, like the Nostralis made with gin infused with butterfly-pea flower (from Indonesia), Saint-Germain, crème de cassis, sparkling water, lime juice and gomme syrup; or the dessert cocktail Chopper, which is a blend of dark rum, Frangelico (hazelnut liqueur), Amaretto, lime juice, orange juice and chestnut whipped cream. For those who prefer soft drinks, the menu also features alcohol-free cocktails, like the Détox, Mangolada and Ladybird.

With spices, herbs, and a wide variety of spirits and liqueurs, the bartenders can also mix one-off and tailor-made drinks to suit individual tastes and preferences.

LA MÔME COCKTAIL BAR

Ouvert tous les soirs à partir de 18h30
Open every evening from 6:30 p.m.



Julian /// Chef - La Môme Restaurant

JULIAN CAZALAS

Julian Cazalas suit une formation à l'école hôtelière de Cannes. Il réalise son apprentissage dans des établissements d'Antibes-Juan-les-Pins puis fait ses armes notamment à l'hôtel Martinez à Cannes. Il prend un poste de chef de cuisine en Suisse dans le Valais. En 2007, il revient à Cannes et intègre en tant que chef le restaurant La Mirabelle au Suquet. Depuis 2017, il travaille pour le restaurant La Môme en tant que second et devient chef en binôme avec son petit frère Léo en 2019.

Julian Cazalas trained to be a chef at École Hôtelière de Cannes. He did his apprenticeship at establishments in Antibes-Juan-les-Pins, then earned his stripes at Hôtel Martinez in Cannes. After holding a head chef position in the Valais in Switzerland, he returned to Cannes in 2007 and became chef of La Mirabelle restaurant in Le Suquet. Since 2017 he has been working at La Môme and he teamed up with his little brother, Léo, as joint head chef in 2019.



« Depuis tout petit, j'aime être en cuisine et j'ai toujours aimé manger. Mon père m'appelait le gourmet. Mes grands-mères adoraient cuisiner, elles étaient de vraies cordons bleus ! En tant que chef désormais, j'ai à cœur de proposer une cuisine tournée vers la méditerranée à base de produits de saison et de qualité. »

"Ever since I was very young, I loved being in the kitchen and eating. My father called me the gourmet. My grandmothers loved cooking; they were proper chefs! As a chef, I love creating Mediterranean -inspired dishes using seasonal and high-quality ingredients."

Le chef / Chef Julian Cazalas





Léo /// Chef - La Môme Restaurant

LÉO CAZALAS

Léo Cazalas, tout comme son frère Julian suit une formation à l'école hôtelière de Cannes. Il fait son apprentissage dans un restaurant à Golfe-Juan. Il part travailler en tant que commis dans une brasserie de luxe, Le Belga Queen à Bruxelles en Belgique. Il fait un passage au restaurant Bijou Plage à Juan-les-Pins aux côtés de son frère Julian. Puis, il repart en Suisse travailler à la Reine des Alpes à Mougins en tant que chef de partie et son frère le rejoindra quelques mois plus tard. Il revient ensuite sur la Côte d'Azur pour travailler au Casa Mia à Cannes où il apprend à maîtriser parfaitement les pâtes et les risottos. Il intègre La Môme en tant que sous-chef en 2016 puis devient chef en binôme avec son frère en 2019.

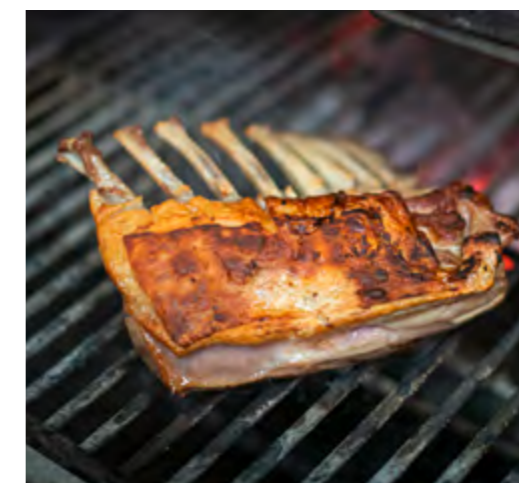
Like his brother Julian, Léo Cazalas trained at École Hôtelière de Cannes. He did his apprenticeship at a restaurant in Golfe-Juan, then worked as a commis chef in a high-end brasserie, Le Belga Queen in Brussels, Belgium. He did a stint at Bijou Plage restaurant in Juan-les-Pins alongside his brother before going to Switzerland to work at the Reine des Alpes restaurant in Mougins as Chef de Partie, where his brother joined him a few months later. After that, he returned to the French Riviera to work at Casa Mia in Cannes where he learned how to cook pasta and risottos perfectly. He joined La Môme as Sous Chef in 2016, then became joint head chef with his brother in 2019.



« Au départ, j'étais plutôt destiné à la pâtisserie mais l'expérience de mon frère m'a orienté. J'ai appris à aimer de plus en plus faire la cuisine. J'aime proposer des assiettes qui donnent envie visuellement et gustativement. Pour moi, l'union fait la force, nous formons un bon binôme ! »

"I was more interested in pastries at the start, but my brother's experience changed all that. I increasingly learned to enjoy cooking. I like making dishes that are visually appealing and flavorful. I think we're stronger working together, we make a good team!"

Le chef / Chef Léo Cazalas



MIDO, SAVEURS D'AILLEURS

Mido, a fusion of exotic flavors

En ouvrant ce nouvel établissement en juillet 2018, les jumeaux Antoine et Ugo surprennent. Ce restaurant original et unique à Cannes propose une toute nouvelle approche de la cuisine du soleil levant.

The twins Antoine and Ugo raised eyebrows when they opened this new establishment in July 2018. The original and unique restaurant in the Cannes scene offers a completely new type of Asian cuisine.



Mido provient de la contraction de « midori » en japonais, traduit par « couleur verte », que l'on retrouvera un peu partout dans la décoration. Dans l'assiette ? Des tempuras de crevettes avec un aioli épicé, une salade d'épinards, un sashimi à l'inspiration d'un tiradito péruvien, une volaille déglacée au saké accompagnée d'une sauce teriyaki. En accompagnement : du riz au lait de coco parfumé au jasmin, du chou pakchoï. Et côté desserts, de l'ananas grillé au barbecue ou encore un Mochi glacé.

The name Mido is a contraction of the Japanese word "midori" – meaning "green color" in English – which you see everywhere in the restaurant's decor. As for the food, dishes include prawn tempura with spicy aioli, spinach salad, sashimi inspired by Peruvian "tiradito," and chicken deglazed with sake and served with a teriyaki sauce. A side of jasmine-scented coconut milk rice or bok choy is the perfect accompaniment. For a sweet treat afterwards, try the charcoal-grilled pineapple or ice cream mochi.





A NEW CHALLENGE EVERY DAY

The Head Chef of this unique cuisine is Christopher Brugnaux, who earned his stripes in the fine-dining restaurants of Saint-Barthélemy and at Gray d'Albion in Cannes. "When the owners first spoke to me about the project, I was Sous Chef at La Môme Plage restaurant. I was instantly tempted by the new challenge. It's a new culinary approach. I like challenges, I love Japan and judo. So, I jumped at the chance!" explains Christopher Brugnaux. And he proved to be up to the challenge because Mido has been a success among local, seasonal and foreign customers, as well as tourists. What's the secret to lasting success? "You can't stagnate! You need to constantly reinvent yourself, refresh, create, and ask questions of yourself every day. None of this would be possible without the team I work with and our values of respect and humbleness." His maxim: knowing how to go above and beyond is knowing how to remain successful.



UN CHALLENGE AU QUOTIDIEN

Le chef de cette cuisine atypique ? Le jeune Christopher Brugnaux qui a fait ses premières armes dans des restaurants gastronomiques à Saint-Barth' et au Gray d'Albion à Cannes. « Lorsque les fondateurs me parlent du projet, je suis second au restaurant de La Môme Plage mais tout de suite séduit par ce nouveau challenge et cette nouvelle approche culinaire. J'aime les défis, j'aime le Japon et j'aime le judo. Je me lance ! », explique Christopher Brugnaux. Défi relevé puisque le restaurant Mido a réussi à fidéliser une clientèle de locaux et de saisonniers et à attirer les touristes... Le secret de Christopher pour durer ? « Il ne faut pas s'arrêter là ! Il convient de sans cesse se réinventer, se renouveler, créer et se remettre en question au quotidien. Tout cela ne pourrait d'ailleurs se faire sans l'équipe avec laquelle je travaille dans des valeurs de respect et d'humilité ». Sa devise : savoir se surpasser, c'est savoir rester bon.



MIDO
Ouvert tous les soirs à partir de 19h30
Open every evening from 7:30 p.m.



Christopher /// Chef - Mido

CHRISTOPHER BRUGNAUX

Christopher Brugnaux, originaire de la région s'est formé à l'école hôtelière de Grasse. Il a débuté sa carrière pour le groupe Barrière au Gray d'Albion à Cannes puis a travaillé au Palais des Festivals. Il fait ensuite des saisons dans des établissements de renom : Les Fermes de Marie et l'hôtel Le Mont-Blanc à Megève, où il est commis, chef de partie et second de cuisine au Fitz Roy à Val Thorens. Il part ensuite à Saint-Barthélemy entre 2013 et 2017 où il officiera en tant que second de cuisine dans le restaurant gastronomique Le Tamarin ou encore à l'hôtel Barthélemy. Il a exercé également en tant que chef privé chez les célébrités avant de rejoindre la Côte d'Azur et de démarrer son aventure pour les établissements du groupe La Môme et plus particulièrement du Mido en juillet 2017.

Christopher Brugnaux is from the local region and trained at École Hôtelière de Grasse. He started his career for the Barrière Group at Gray d'Albion in Cannes, then worked at the Palais des Festivals. He then worked seasons at renowned establishments, including Les Fermes de Marie and Hôtel Mont-Blanc in Megève as Commis Chef, and Chef de Partie and Sous Chef at Le Fitz Roy hotel in Val Thorens. From 2013 to 2017 he went to Saint-Barthélemy where he was Sous Chef at the fine-dining restaurant Le Tamarin and at Le Barthélemy Hotel. He was also a personal chef for celebrities before moving to the French Riviera and starting his adventure with La Môme group and Mido restaurant in July 2017.



« Dans la cuisine, il convient de sans cesse se réinventer, se renouveler, créer et se remettre en question au quotidien. Tout cela ne pourrait d'ailleurs se faire sans l'équipe avec laquelle je travaille dans des valeurs de respect et d'humilité ».

"In the kitchen, you need to create, reinvent and challenge yourself every day. None of this would be possible without the team I work with and our values of respect and humbleness."

Le chef / Chef Christopher Brugnaux





LES PLATS DE LA MÔME CHEZ VOUS

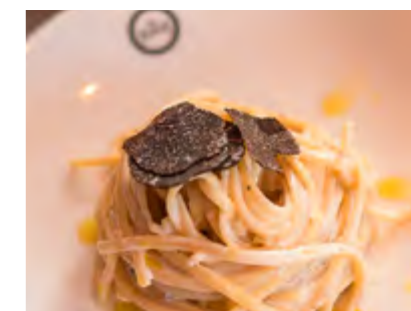
La Môme meals at home

Pas envie de passer derrière les fourneaux ce soir, le groupe La Môme a mis en place un nouveau service ! L'idée ? Un chef vient préparer votre dîner chez vous, dans votre villa, votre appartement ou votre yacht. Au menu, toutes sortes de plats variés allant des sushis aux macaroni à la truffe ou encore à la côte de bœuf... à consommer sans modération en petit comité ou entouré d'amis. Pour agrémenter vos soirées, La Môme Groupe propose des prestations supplémentaires : Dj, artistes, chef de cuisine, serveurs, une équipe pour la sécurité mais aussi de décorer votre lieu pour l'occasion si vous le souhaitez.

If you don't fancy slaving over a hot stove tonight, La Môme Group now has a home-delivery service. You can now have dinner prepared for you by one of our chefs at your home, villa, condo or yacht. You can choose from a variety of dishes, from sushi to truffle macaroni to prime rib, so you can indulge as much as you want with family or friends. And to enhance your evenings, La Môme group provides additional services: D.Js, artists, chefs, servers, security team, and we can also decorate your event venue if you want.



SERVICE CATERING



SERVICE CATERING

Pour consulter la carte, rendez-vous sur : / To view the menu, go to :
www.lamomegroupe.com/catering/

AMANDA PROPERTIES

Les 4 villas neuves exclusives

AMANDA PROPERTIES

Real Estate

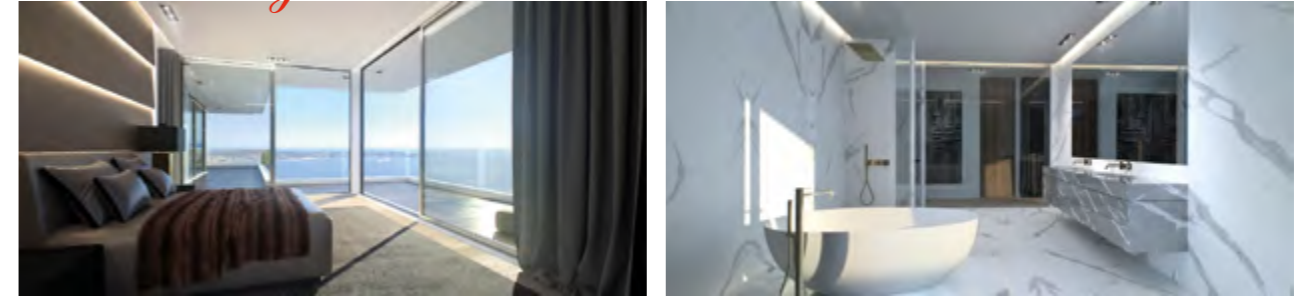
Duna



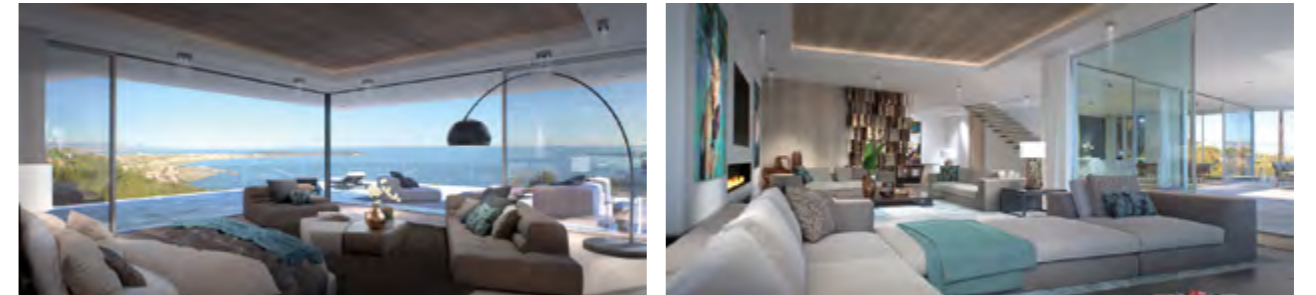
El Patio



Noosa Bay



Vistamar



CANNES, TERRE DE CONTRASTES

Cannes, a city of contrasts

Cannes est une ville de paradoxes. Typique et festive, populaire et luxueuse, elle attire chaque année 3 millions de visiteurs. Zoom sur les lieux incontournables de cet ancien village de pêcheur devenu star du cinéma.

Cannes is full of paradoxes. It's normal and festive, local and international, working class and prestigious, and it attracts 3 million visitors every year.

We take a closer look at the must-see places of the former fishing village that became a movie star



LA CROISSETTE

La célèbre Croisette, qui s'étend du Palais des Festivals au Palm Beach sur 3 km, a été aménagée pour la première fois en 1853. Cette promenade mythique le long de la mer, qui borde les plus beaux hôtels (le Martinez, le Carlton, le Majestic...) se refait une beauté. Le maire de Cannes a souhaité entreprendre d'importants travaux d'embellissement de ce site incontournable, avec notamment sur les plages des toits en bois, des projets architecturaux créatifs et classieux, dans la mer un traitement de la pollution et sur la chaussée, un revêtement de très haute qualité, des traverses piétonnes sécurisées et une piste cyclable aménagée.

LA CROISSETTE

The famous Croisette, which extends nearly 2 miles from the Palais des Festivals to Palm Beach, was first built into a proper road in 1853. The legendary waterfront promenade, where the most beautiful hotels are located (Martinez, Carlton, Majestic, etc.), is getting a makeover. The Mayor of Cannes has planned major works to enhance this famous landmark, including wooden shelters on the beaches, creative and stylish architectural projects, pollution treatment in the sea, high-quality surfacing on the road, safe pedestrian crossings and a renovated cycle path.



LE SUQUET

Avec ses ruelles pavées, ses façades provençales et ses édifices anciens, ce quartier historique situé au-dessus du Vieux Port séduit les touristes par son charme typique. Au détour d'une balade, vous pourrez vous attarder sur les vestiges du château médiéval des moines de Lérins qui abrite les collections ethnographiques du musée de la Castre. Au sommet, depuis la tour carrée, ne manquez pas le plus beau des panoramas sur la baie de Cannes.

LE SUQUET

With cobblestone alleyways, Provençal facades and very old buildings, this historic and quaint quarter overlooks the Old Port and attracts many tourists. After exploring the ancient streets, you can wander around the ruins of the medieval castle built by the monks of Lérins. It is now known as the Musée de la Castre and houses art collections. Don't forget to take in the most beautiful view of the Bay of Cannes from the top of the square tower.

LA RUE D'ANTIBES

C'est la rue spécialement dédiée au shopping. Bijouteries, parfumeries, magasins de vêtements, de décoration... De nombreux enseignes se succèdent dans cette rue commerçante. De quoi ravir les amateurs de shopping qui pourront aussi se rendre sur la Croisette côté bâtiments pour découvrir les plus grandes maisons (Chanel, Dior, Gucci, Hermès...)

RUE D'ANTIBES

This street is where you can find the best shopping: jewelry, perfume, clothing, home décor... You'll find all the top brands next to each other in this area. It's the perfect place for those looking for retail therapy, along with the building side of La Croisette where all the major labels can be found (Chanel, Dior, Gucci, Hermès, etc.).



LES ÎLES DE LÉRINS

Face à la Croisette, on peut apercevoir un petit archipel constitué de deux îles, Sainte-Marguerite et Saint-Honorat. La première, la plus grande (3500 m de long et 900 m de large) est un véritable paradis pour les amateurs de nature et de randonnées avec ses 152 ha de forêt domaniale. Pique-nique, baignade et farniente dans les criques sont également très prisés par les visiteurs. Pour le côté historique, direction le Fort Royal et son musée de la Mer. La deuxième, la plus petite (1500 m de long et 400 m de large) abrite un monastère fortifié, une abbaye avec ses moines et ses vignes.

THE LÉRINS ISLANDS

Looking out to sea from La Croisette, you can spot a small archipelago of two islands: Sainte-Marguerite and Saint-Honorat. Sainte-Marguerite is the largest (1.9 miles long and 0.56 miles wide). Its 375 acres of state-protected forests are a paradise for nature lovers and hikers. Visitors also enjoy picnics, swimming and lazing about in the creeks. For some fascinating history, head to Fort Royal and the Musée de la Mer. The smaller island (about 1 mile long and 0.25 miles across) is home to a fortified monastery, an abbey, monks and vineyards.

LES PORTS

De part et d'autre de la Croisette s'étendent deux ports. Le plus ancien, dit le le Vieux Port, où se côtoient magnifiques yachts de luxe et pointus traditionnels, est situé du côté du Palais des Festivals et du Suquet. De l'autre côté, pointe Croisette, à l'Est, se déploie le Port Pierre Canto. Inauguré en 1965 et récemment modernisé, il peut accueillir plus de 500 bateaux.

THE PORTS

La Croisette connects two ports. The oldest of the two, known as the Old Port, is located on the same side as the Palais des Festivals and Le Suquet. It harbors huge luxury yachts and traditional "pointu" fishing boats. At the other end at Croisette point is Port Pierre Canto, which opened in 1965 but has been recently modernized. Over 500 boats are moored there.



VILLE DE CANNES

www.cannes-destination.fr / www.cannesgreeters.fr

À LA DÉCOUVERTE DE CANNES AUTREMENT

Cannes from a different perspective



Pour visiter la ville, rien de tel que de faire un tour en petit train. Avec un départ depuis le Palais des Festivals toutes les heures tous les jours de toute l'année, vous pourrez contempler les plus beaux sites de la ville.

Le petit train de Cannes qui accueille chaque année 70 000 visiteurs propose trois types de circuit. L'histoire tour propose de découvrir le Cannes historique à travers le Palais des Festivals, le marché provençal Forville, le Suquet, la Castre, les plages du midi, les yachts et le Vieux Port. Le Croisette tour vous emmènera sur les traces des plus grandes stars de cinéma et vous fera découvrir les prestigieux palaces, les belles plages, les boutiques de luxe, les yachts du Port Canto, le Palm Beach, les casinos, la rue d'Antibes et le Palais des Festivals. Enfin, le big tour, c'est le tour le plus grand, d'une heure, combine les deux circuits. À noter que les visites sont traduites en 8 langues (français, anglais, allemand, espagnol, italien, russe, arabe et chinois).

LOUEZ-MOI...

Le petit train de Cannes propose également ses services pour des mariages, soirées, congrès et événements privés pour vous transporter d'un site à un autre ou vous faire découvrir la ville autrement.

A great way to see Cannes is aboard Le Petit Train. It departs the Palais des Festivals every hour, 365 days a year and takes passengers on a tour of the city's best landmarks.

Le Petit Train de Cannes welcomes 70,000 passengers every year and offers three types of circuit. The History Tour explores historic Cannes on a circuit that takes in the Palais des Festivals, Forville Provençal market, Le Suquet, La Castre, the beaches, classic yachts and the Old Port. The Croisette Tour traces the footsteps of the biggest movie stars and explores the prestigious hotels, beautiful beaches, luxury boutiques, Port Canto yachts, Palm Beach, casinos, rue d'Antibes and the Palais des Festivals. Lastly, the Big Tour lasts one hour and combines both circuits. The tours are available in eight languages: French, English, German, Spanish, Italian, Russian, Arabic and Chinese.

HIRE ME...

Le Petit Train de Cannes is also available for hire for weddings, parties, conferences and private functions. It's a great way to be transported from one location to another or to explore the city in a unique way.

"Parcourez
les plus beaux
sites de Cannes
en petit train"



LE PETIT TRAIN EN MODE ARTY! LE PRETTY TRAIN

Avis aux amateurs d'art, l'artiste contemporain David David a eu carte blanche pour décorer un des petits trains de Cannes.

Contemporary artist David David was given free rein to design one of the little trains, so art lovers will want to keep an eye out for that one!



LE PETIT TRAIN

Chaque jour de 10h à 23h / Every day from 10:00 a.m. to 11:00 p.m.
www.cannes-petit-train.com



VAIMALAMA CHAVES, LA VOIX DU SOLEIL

Vaimalama Chaves, a voice of pure sunshine

Vaimalama Chaves a été élue Miss France en 2019. Cette jolie jeune femme originaire de Tahiti sort un premier album aux accents du soleil *Good Vaïbes* dont le nom fait référence à vibes (vibrations en anglais) et à son prénom. Rencontre.

Vaimalama Chaves was named Miss France in 2019. The Tahiti-born model and singer recently released her first album, *Good Vaïbes*. The name is a play on the words "vibes" and her first name.

COMMENT PASSE-T-ON DE MISS FRANCE À LA CHANSON ?

Depuis que je suis toute petite, j'ai toujours aimé chanter. Cela fait partie de ma culture, à l'école, tous les matins, après la prière on chantait. À la maison, ma mère écoutait des chanteuses à voix comme Mariah Carey ou Céline Dion. Mais le titre qui passait en boucle, c'était *Greatest Love of All* de Whitney Houston. Plus tard, j'ai demandé à mon oncle de m'enseigner quelques accords de guitare et j'ai aussi appris à jouer du ukulélé toute seule sur Internet. Grâce à Miss France, j'ai rencontré des personnes qui m'ont permis d'aller au bout de ce rêve...

POUVEZ-VOUS NOUS RACONTER CET ALBUM ?

Le ukulélé est omniprésent sur l'ensemble du disque. Cet instrument me tenait à cœur car il me rappelle mes origines. Il y a des reprises comme *Porque te vas* de Jeanette, *Nos fiançailles* de Nilda Fernandez ou *Jardin d'hiver* d'Henri Salvador mais également des chansons originales : *Ton nom déjà*, *On est d'amour*. Les thématiques abordées dans mes chansons sont les plus importantes à mon sens : l'amour, le temps qui passe.

QUE RETENEZ-VOUS DE VOTRE EXPÉRIENCE EN TANT QUE MISS FRANCE ?

C'est une expérience très enrichissante en termes de relations humaines. Cela m'a appris aussi à prendre confiance en moi, à m'apprécier comme je suis et à me défendre face aux critiques.

QUEL EST VOTRE PLUS BEAU SOUVENIR DE CETTE ANNÉE DE RÈGNE ?

Je garde plein de souvenirs dans la tête de toute cette année de règne... Ma plus forte émotion reste le show sur scène avant le sacre. Je n'oublierai jamais !

AVEZ-VOUS TOUCHÉ À D'AUTRES DOMAINES QUE LA CHANSON ?

Oui. J'ai joué dans deux films *Meurtres à Tahiti* et *Miss* mais je préfère nettement la chanson. Je suis heureuse d'être en tournée dans toute la France pour pouvoir aller à la rencontre du public, un peu comme quand j'étais Miss France.

VOUS CONNAISSEZ LE SUD ?

J'ai eu plusieurs fois l'occasion de me rendre sur la Côte d'Azur pour les élections de Miss Provence et Miss Côte d'Azur et également lors des *NRJ Music Awards*. C'est une région que j'apprécie beaucoup. Il fait chaud, il y a le soleil, la mer... c'est beau.

VOUS ÊTES DÉJÀ ALLÉE À LA MÔME ALORS ?

Oui ! J'y suis allée et cela m'a beaucoup plu. J'ai adoré manger les sushis au restaurant et profiter de la plage. J'ai trouvé l'équipe très sympa et accueillante. C'est un endroit où j'aimerais vraiment retourner.

HOW DID YOU GO FROM MISS FRANCE TO SINGER?

I've always liked singing since I was very young. It was part of my culture, my school, my mornings. After prayers, everyone sang. At home, my mother listened to female singers like Mariah Carey and Céline Dion. But the song that was always on repeat was *Greatest Love of All* by Whitney Houston. Later on, I asked my uncle to teach me some guitar chords and I also learned to play the ukulele on my own over the Internet. Thanks to Miss France, I met people that have helped me realize my dream.

PLEASE TELL US ABOUT YOUR ALBUM

The ukulele is used throughout the album. I love the instrument because it reminds me of where I'm from. There are some covers, like *Porque te vas* by Jeanette, *Nos fiançailles* by Nilda Fernandez and *Jardin d'hiver* by Henri Salvador, but there are also some original songs: *Ton nom déjà*, *On est d'amour*. The themes explored in my songs are what I think are the most important: love and the passing of time.

WHAT WAS YOUR EXPERIENCE OF WINNING MISS FRANCE?

It was a very rewarding experience in terms of human relations. It also gave me self-confidence, to appreciate who I am and to stand up to criticism.

WHAT'S YOUR FAVORITE MEMORY OF YOUR YEAR AS MISS FRANCE?

I have many memories of the year. But the most emotional one was when I was on stage just before being crowned. I'll never forget it!

HAVE YOU EXPLORED ANY FIELDS OTHER THAN SINGING?

Yes. I have acted in two films, *Meurtres à Tahiti* and *Miss*, but I definitely prefer singing. It's great to be on tour across France to meet the public, a bit like when I was Miss France.

DO YOU KNOW THE SOUTH OF FRANCE WELL?

I had the chance to go to the Côte d'Azur several times, for the voting of *Miss Provence* and *Miss Côte d'Azur*, and also for the *NRJ Music Awards*. I really like the area. It's hot, it's sunny, there's the sea... it's lovely.

SO, DID YOU GO TO LA MÔME?

Yes! I went there and really liked it. I loved eating sushi at the restaurant and using the beach. I found the team to be very warm and welcoming. I'd love to return there at some point.



SPIKE LEE, PRIMÉ À CANNES

Spike Lee, a Cannes prize winner

Le réalisateur américain Spike Lee s'est vu récompensé au festival de Cannes en 2018 pour son film *BlacKkKlansman*.

Connu pour ses films questionnant la condition des Noirs aux États-Unis, le cinéaste de 62 ans a présenté au total sept de ses films sur la Croisette et a été récompensé du Grand Prix en 2018 pour *BlacKkKlansman*, racontant l'histoire vraie d'un noir infiltré au Ku Klux Klan. Pour célébrer cet événement, une soirée a été organisée en son honneur à La Môme Plage.



Spike Lee lors de la soirée organisée en l'honneur de son film *BlacKkKlansman* à La Môme Plage / Spike Lee at an event organized to honor his film *BlacKkKlansman* at La Môme Plage.

US filmmaker Spike Lee won an award at the 2018 Cannes Film Festival for his movie *BlacKkKlansman*.

Known for his films that highlight the status of black people in the United States, the 62-year-old filmmaker has shown seven of his films at Cannes and was awarded the Grand Prix in 2018 for *BlacKkKlansman*, which tells the true story of a black cop who infiltrated the Ku Klux Klan. To celebrate the event, an evening was held in his honor at La Môme Plage.



ASCENSION CINÉMATOGRAPHIQUE

Alors qu'il devait être président du jury du Festival de Cannes annulé en raison de la crise sanitaire, il avait annoncé dans un communiqué « (...) le Festival de Cannes (outre le fait qu'il soit le plus grand festival de cinéma au monde - sans vouloir offenser qui que ce soit) a eu un impact énorme sur ma carrière de cinéaste. On pourrait même aller jusqu'à dire que Cannes a façonné ma trajectoire dans le cinéma mondial ».

Spike Lee a notamment réalisé les films suivants : *Do the Right Thing*, *Malcom X* et *La 25^e heure*,

FILMMAKING RISE

Although he was due to be President of the Jury at this year's Cannes Film Festival, which was canceled because of the pandemic, he said in a statement "the Cannes Film Festival (...) has had a great impact on my film career. You could easily say Cannes changed the trajectory of who I became in world cinema."

The movies Spike Lee has directed include *Do the Right Thing*, *Malcom X* and *25th Hour*.





LE CINÉMA AIME LA MÔME



KARINE FERRI, FRAÎCHE ET NATURELLE

Karine Ferri, naturally cool

Karine Ferri anime de nombreuses émissions de télévision sur TF1 notamment : The Voice, The Voice Kids, le Grand Bêtisier à la maison, Danse avec les stars... Elle est aussi l'égérie de la marque de vêtements les Petites Bombes. Rencontre avec cette jeune femme dynamique qui n'arrête pas une minute.

QU'EST-CE-QUE VOUS FAITES EN CE MOMENT ?

À l'heure où je vous parle (en avril, ndlr), nous sommes en train de tourner le Grand Bêtisier à la maison sur TF1. Il s'agit d'un nouveau concept d'émission où nous sommes filmés depuis chez nous car nous sommes confinés. Et cela fonctionne plutôt bien !

AVEZ-VOUS D'AUTRES PROJETS À PLUS LONG TERME ?

J'ai déjà beaucoup de programmes sur TF1 : Danse avec les stars, The Voice, The Voice Kids, le loto mais également des documentaires féminins en prime time sur TFX. Je suis également l'égérie de la marque de vêtements les Petites Bombes. Mais je n'exclue pas plus tard, pourquoi pas, de monter sur les planches ou de refaire de la radio.

QU'EST-CE-QUI VOUS ANIME DANS VOTRE MÉTIER ?

Ce qui me plaît, c'est de divertir le public. C'est une chance de pouvoir présenter des émissions familiales qui font rêver les gens et qui véhiculent de très belles valeurs comme le travail, le talent, le dépassement de soi. Si je peux ne serait-ce qu'apporter un petit peu de bonheur dans les foyers français, c'est déjà gagné !

DANS TOUTES VOS EXPÉRIENCES, QUEL EST LE MOMENT TÉLÉ QUI VOUS A LE PLUS MARQUÉ ?

J'ai eu la chance de rencontrer de belles personnes tout au long de ma carrière : Michel Sardou, Michel Polnareff, Shakira, Sting, Phil Collins, Mylène Farmer. J'ai pu échanger avec eux, il y a une intimité qui se crée, cela n'a pas de prix...

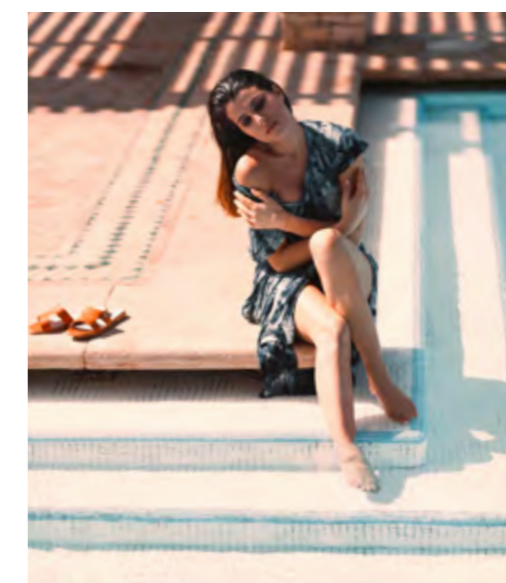
Karine Ferri presents many different television programs on TF1, including The Voice, The Voice Kids, Le Grand Bêtisier à la maison and Danse avec les stars. She is also the face of the clothing brand Les Petites Bombes. We catch up with this energetic young woman who seemingly never stops...

WHAT'S KEEPING YOU BUSY AT THE MOMENT?

Right now (April - ed.), we're filming Le Grand Bêtisier à la maison on TF1. It's a new concept because we're being filmed in our homes because of lockdown measures. And it's going rather well!

ARE YOU WORKING ON ANY LONGER TERM PROJECTS?

I already have lots of shows on TF1: Danse avec les stars, The Voice, The Voice Kids and the lotto draw, as well as women's documentaries during prime time on TFX. I'm also the face of the clothing brand Les Petites Bombes. But I'm not ruling out doing some theater acting or going back to radio. Why not?



VOUS CONNAISSEZ BIEN LE SUD, VOUS VENEZ RÉGULIÈREMENT ?

Je viens d'ici ! Mes parents sont de Saint-Raphaël et je viens régulièrement les voir.

JE CROIS QUE VOUS FRÉQUENTEZ LES ÉTABLISSEMENTS LA MÔME. POUVEZ-VOUS NOUS EN PARLER ?

J'ai eu la chance de connaître les établissements du groupe, il y a deux ans. J'aime le lieu, la cuisine, mais aussi et surtout l'accueil qui est TRÈS chaleureux. Je me rends aussi bien à la plage qu'au restaurant. Je tiens d'ailleurs à saluer le travail de Freddy, le manager et ses équipes. Bravo à eux !

QUE RECOMMANDERIEZ-VOUS À MANGER ?

J'adore leurs assortiments de sushis et de californian roll et je recommande le black code (cabillaud) et les pâtes aux truffes.



WHAT MOTIVATES YOU IN YOUR WORK?

I love entertaining the public. It's a chance to present family programs that make people dream and that promote good values like hard work, talent and pushing yourself to be the best you can be. And if I manage to spread even a tiny bit of joy to French homes, then I've succeeded in my mission!

IN YOUR EXPERIENCE, WHICH TV MOMENT HAS LEFT THE BIGGEST IMPRESSION ON YOU?

I've been lucky enough to meet great people throughout my career: Michel Sardou, Michel Polnareff, Shakira, Sting, Phil Collins, Mylène Farmer... We've chatted and that creates a closeness that you can't put a price on.

YOU KNOW THE SOUTH WELL. DO YOU VISIT OFTEN?

I come from here! My parents are from Saint-Raphaël and I regularly visit them.

I BELIEVE YOU'RE FAMILIAR WITH LA MÔME ESTABLISHMENTS. WHAT WAS YOUR IMPRESSION?

I had the chance to experience the group's establishments two years ago. I really like the place, the food, and especially the REALLY warm welcome. I went to the beach as well as the restaurant. Freddy, the manager, and his team have done an excellent job. Well done!

WHAT DO YOU RECOMMEND FROM THE MENU?

I love their sushis and californian rolls, and I also recommend the black cod and truffle pasta.



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

DESIGN - www.up-design.fr



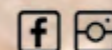
CHATEAU
SAINT-MAUR

CRU CLASSE

GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE

CHAQUE SOUVENIR
A UNE SAVEUR

ZANNIER.COM
RETROUVEZ-NOUS SUR



« LE MARCHÉ DE L'IMMOBILIER DE LUXE SE PORTE BIEN ! »

"The luxury real estate market is thriving!"

Le Groupe immobilier Michaël Zingraf Real Estate créé en 1977, affilié exclusif du réseau Christie's International Real Estate depuis 2012 pour le Sud-Est de la France, renforce son maillage hexagonal. Rencontre avec le fils du fondateur et Directeur Général, Heathcliff Zingraf qui prend la relève de l'entreprise familiale.

AUJOURD'HUI LE GROUPE MICHAËL ZINGRAF REAL ESTATE C'EST QUOI ?

Notre Groupe a bien évolué. Nous sommes parmi les leaders de l'immobilier de prestige en France. Notre spécialité ? La vente de biens immobiliers de luxe à partir de 1 million d'euros. Nous comptons à ce jour 16 agences principalement dans le Sud-Est de la France : 4 à Cannes, au Cap d'Antibes, à Saint-Jean Cap Ferrat, Saint-Tropez, Mougins, Opio, Saint-Paul de Vence... Nous avons récemment ouvert à Deauville, nous ouvrons bientôt à Paris au 120 rue du Faubourg Saint-Honoré, puis prochainement à Uzès. Nous sommes aussi présents à Marseille sous notre licence de marque Michaël Zingraf Real Estate depuis fin 2018 et devrions en signer plusieurs autres cette année à Sarlat (Dordogne), Lyon, Bruxelles et Gstaad.

QUAND AVEZ-VOUS REJOINT L'AVENTURE ?

Il y a un peu plus de 20 ans maintenant... J'ai été formé sur le terrain par mon père. C'est lui qui m'a tout appris. Depuis une dizaine d'années, je suis Directeur Général de l'entreprise et mon père est toujours Président. Nous travaillons avec plus de 70 collaborateurs polyglottes et nous espérons être une petite centaine d'ici la fin 2021.

COMMENT SE PORTE LE MARCHÉ SUR LA CÔTE D'AZUR ET À CANNES ?

Le marché immobilier de luxe sur la Côte d'Azur se porte bien et même de mieux en mieux. Le marché cannois n'est d'ailleurs finalement pas très différent des autres villes de la région. Nous constatons une forte progression de 43 % du CA en 2019 par rapport à 2018. Nos principaux



The Michaël Zingraf Real Estate Group, founded in 1977 and exclusively affiliated with Christie's International Real Estate network for south-east France since 2012, is expanding its coverage in France. We talk with Heathcliff Zingraf, CEO and the son of the Founder, who has taken over the reins of the family business.

HOW WOULD YOU DESCRIBE THE MICHAËL ZINGRAF REAL ESTATE GROUP TODAY?

Our group has evolved considerably. We are one of the leading luxury real estate groups in France. We specialize in luxury real estate sales starting at 1 million euros. We currently operate 16 agencies, mainly in south-east France: four in Cannes and more in Cap d'Antibes, Saint-Jean Cap Ferrat, Saint-Tropez, Mougins, Opio, Saint-Paul de Vence, etc. We recently opened a branch in Deauville and new ones will open soon in Paris at 120 rue du Faubourg Saint-Honoré, and in Uzès. We have also had a presence in Marseille under our brand Michaël Zingraf Real Estate since late 2018, and we are due to license more this year in Sarlat (Dordogne), Lyon, Bruxelles and Gstaad.



clients viennent de Scandinavie, d'Allemagne, de Suisse, de Belgique et de Russie entre autres.

QUELLE EST VOTRE AMBITION POUR LA SUITE ?

Je souhaiterais ouvrir d'ici à 6 à 8 ans, une cinquantaine d'agences en France en premier lieu mais aussi à l'international. Depuis toutes ces années dans le Sud, nous avons acquis une solide réputation dans l'univers de l'immobilier de prestige. Nous sommes désormais légitimes pour nous exporter. Nous disposons d'un fichier important de clients venus des quatre coins du monde qui nous connaissent et nous font confiance.

QUELLES SONT LES CLÉS DE VOTRE RÉUSSITE ?

Je dis toujours, nous ne vendons pas une propriété mais un service qui permet d'avoir accès à un bien. C'est toute la nuance. C'est-à-dire que nous accompagnons nos clients dès le moment où ils souhaitent acquérir, vendre ou louer un bien. Notre engagement est total.



WHEN DID YOU JOIN?

A little over 20 years ago now. I was trained in the field by my father. He taught me everything I know. I have been CEO of the company for about 10 years, and my father is still President. We work with more than 70 multilingual associates, which we hope will reach about 100 by the end of 2021.

WHAT'S THE MARKET LIKE ON THE FRENCH RIVIERA AND IN CANNES?

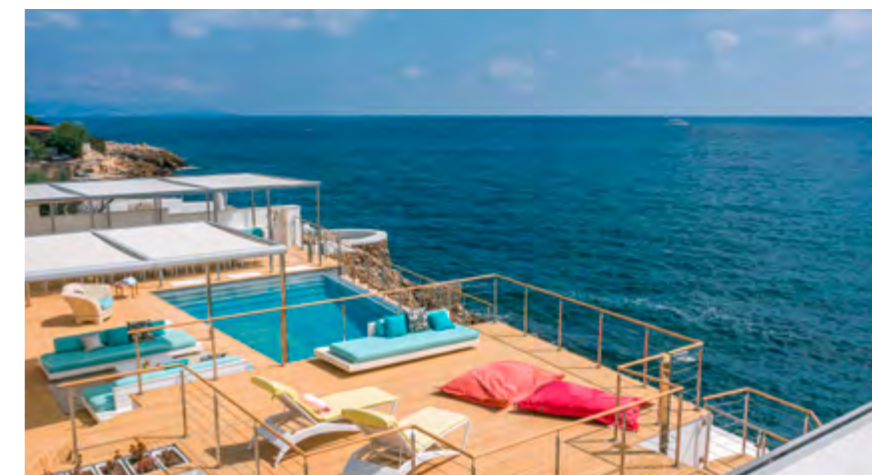
The luxury real estate market on the French Riviera is thriving and is getting better and better in fact! The Cannes market is not very different from other towns in the region. We saw a strong 43% increase in sales in 2019 compared with 2018. Our clients are from all over the world, especially Scandinavia, Germany, Switzerland, Belgium and Russia.

WHAT ARE YOUR GOALS FOR THE FUTURE?

Within six to eight years, I'd like to open about 50 agencies, initially in France but also abroad. After so many years in the South of France, we have built a strong reputation in the high-end real estate sector. Expanding internationally is a logical next step. We have a large customer base from all over the world. They know us and trust us.

WHAT ARE THE KEYS TO YOUR SUCCESS?

I always say that we don't sell a property, but rather a service that helps our clients acquire a property. There's a subtle difference. We work with our clients from the first moment they decide to purchase, sell or rent a property. We are fully committed.

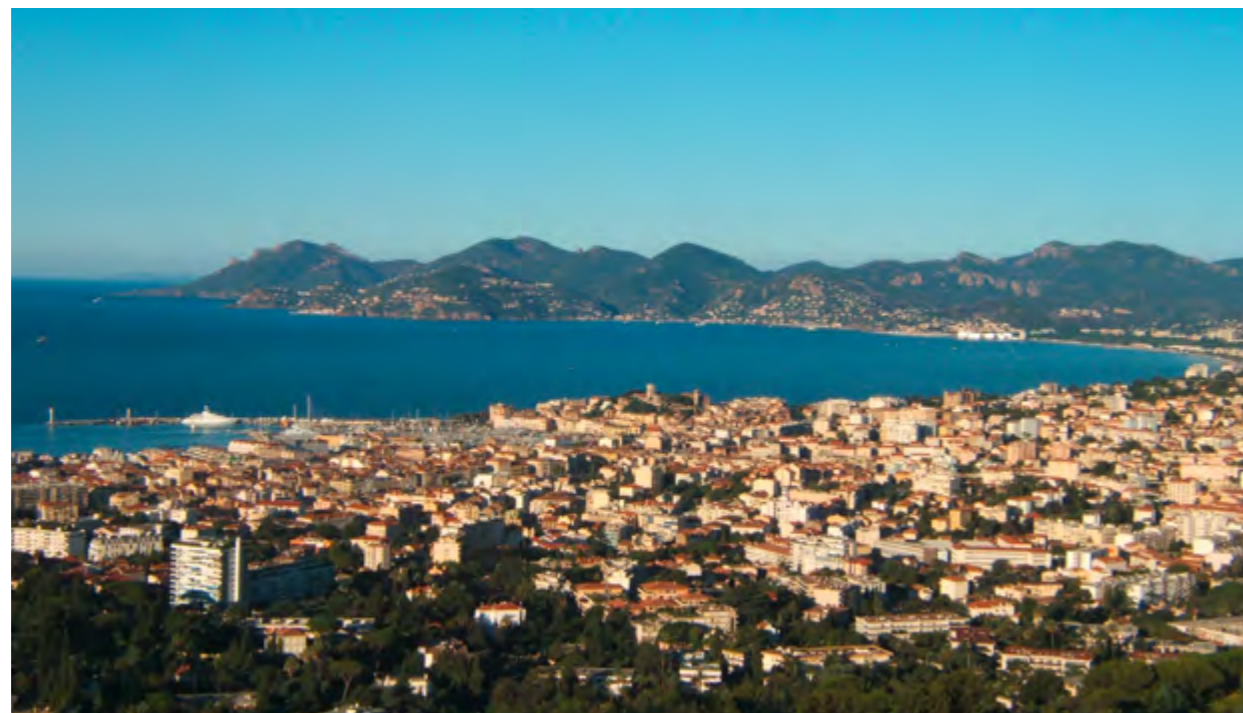


MICHAËL ZINGRAF CHRISTIE'S INTERNATIONAL REAL ESTATE

30 & 34 La Croisette - 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 77 77
www.michaelzingraf.com
cannes@michaelzingraf.com

AMANDA PROPERTIES, LE SERVICE CLIENT AVANT TOUT

Amanda Properties, a focus on customer service



Installée à Cannes, Amanda Capron conseille et accompagne ses clients dans la vente ou l'achat d'un bien depuis 30 ans dans la région.

Amanda Capron a monté sa propre agence immobilière en 2006 après avoir travaillé pendant 17 ans dans une agence de grande renommée à Cannes. Elle est très attentive à l'évolution de son métier, du secteur, du prix du marché, du seuil des propriétaires, de la volonté des acquéreurs et de la clientèle qui évolue au fil des ans. Sa mission consiste à trouver un habitat à ses clients à Cannes et dans les environs (Le Cannet, Mougins, Mandelieu...). Elle travaille en confiance avec cinq collaborateurs mais continue d'être sur le terrain pour sentir et comprendre le marché de l'immobilier, en perpétuel mouvement.

Based in Cannes, Amanda has been advising and supporting clients for property sales and purchases in the region for 30 years.

Amanda Capron started her own agency in 2006 after working for a renowned Cannes agency for 17 years. She specializes in property sales in Cannes and the surrounding area (Mougins, Valbonne, Mandelieu, etc.). "I have worked in real estate for 30 years. I pay close attention to changes in the industry, the sector, market prices, owner thresholds, buyer motivation and how the clientele has evolved over the years," she explains. She works closely with five other colleagues but continues to work on the ground to monitor and understand the constantly shifting real estate market.



L'IMMOBILIER AUTREMENT

Cette directrice d'agence a une conception bien à elle de l'exercice de son métier. « Même si l'immobilier à Cannes est un immobilier de caprice, de désir et non de besoin, il ne faut jamais perdre de vue que notre mission est de trouver un habitat à nos clients. » Son leitmotiv ? Satisfaire ses clients. Pour ce faire, elle s'occupe avec autant de ferveur de ses acquéreurs que de ses vendeurs. « Je me consacre totalement à eux. Je les accompagne de A à Z dans leurs projets d'acquisition et de vente. C'est ma ligne de conduite ». Mère de 4 enfants, son équipe et ses clients sont aussi sa famille : un engagement qui ne trompe pas et au fil des ans ses clients ne manquent pas de lui renouveler leur confiance !



A DIFFERENT APPROACH TO REAL ESTATE

Amanda has her own unique way of working. "Even though the Cannes real estate market is one of impulse and desire and not one of need, we never lose sight of our goal of finding a property for our clients."

Her focus is on complete satisfaction, so that the client is happy with the sale or purchase of their property. "I look after my buyers with as much care as my sellers. I'm dedicated to them 100%. I work with them on their buying and selling projects from start to finish, and even beyond," she explains. This is how she works and has always worked. She puts her heart and soul into every project.

As a mother of four, she also treats her team and clients as family. It's the only way she knows, and her clients never fail to put their trust in her year after year.



AMANDA PROPERTIES

93 boulevard de la Croisette - 06400 Cannes
+33 (0)4 93 43 33 33
www.amandaproperties.fr

CÉCILE CHALTIN, L'ART DES JARDINS

Cécile Chaltin, garden arts



Cécile Chaltin réinvente les espaces extérieurs. Cette architecte-paysagisteoureuse des jardins méditerranéens officie de Saint-Tropez à Monaco pour son plus grand bonheur.

EN QUOI CONSISTE VOTRE TRAVAIL PRÉCISÉMENT ?

Au départ : je recherche d'abord l'équilibre idéal entre le site existant, son environnement, les aspirations des clients et la création du propre concept du projet. Or, à chaque fois, le site et son environnement sont différents donc je me remets constamment à l'ouvrage, pour que chaque projet ait cet équilibre qui est la base de la conception d'un jardin réussi.

Mon moteur c'est de mettre en valeur le site existant, le révéler et ainsi pouvoir aboutir au résultat final qui est celui d'un jardin comme s'il avait toujours existé. Toute création paysagère doit être justifiée : bassin, fontaine, mur d'eau, placette repos, sculpture, cuisine d'été, treille, pergola. Le propos de mon travail est de donner la sensation, lorsqu'on découvre l'un de mes jardins, que tout a toujours été là.

Cécile Chaltin reinvents outdoor spaces. She loves Mediterranean gardens and operates her landscape design business from Saint-Tropez to Monaco.

PLEASE DESCRIBE WHAT YOUR WORK ENTAILS

When I start, I first try to find the ideal balance between the existing site, its environment, the client's wishes and my own concept of the project. But the site and its environment are different for every project, so I keep iterating on the vision until each project has this balance, which is the basis of a successful garden concept.

My aim is to enhance the existing site and highlight its natural features, so that the final result is a garden that looks like it's always been there. Every landscaping element must fit into the overall vision: ponds, fountains, water walls, sitting areas, sculptures, outdoor kitchens, trellises and pergolas. My aim is that whenever you walk into one of my gardens, you get the impression that everything was already there.

HOW DO YOU ACHIEVE THAT?

Hand drawing on a piece of paper is the most direct way to bring an idea to life. I do all my sketches, detailed concepts and environment perspectives by hand to get immediate and totally spontaneous feedback from the creative process. The working plans are then drawn up on a computer. Each situation is new, so every project is different. I always respect the site and its setting. I aim to bring out its existing potential by highlighting the vegetation and playing with the light. And the lines in my design are subtle extensions of the architecture. I also choose varieties that grow naturally in the Mediterranean.

I love to create both intricate and clean designs. But there's always a central theme, a focus, a vista that extends the garden visually and that obscures the property boundaries so that you totally forget they are there.

Sight, sound, touch, taste and smell: my gardens stimulate all five senses. Humans are sensory beings and a successful garden makes you want to touch it, smell it, contemplate it and listen to its sounds, which may come from a water feature or rustling leaves from carefully selected plants.

When a garden works and the owners love it, it's because it reveals the truth. It makes you want to experience it and contemplate it. The German philosopher Hegel once said: "Beauty is the brilliance of truth." This idea drives me.

COMMENT VOUS Y PRENEZ-VOUS ?

Le dessin à la main sur une feuille de papier est assurément le chemin le plus direct pour matérialiser une idée. Je dessine toutes mes esquisses, avant-projets détaillés et perspectives d'ambiances à la main, pour avoir la sensation directe, la spontanéité totale dans la création. Ensuite, les plans d'exécution sont réalisés sur informatique. Chaque situation est nouvelle, donc chaque projet est différent. Toujours en parfait respect du site et de son environnement, je cherche à révéler le potentiel de l'existant par la mise en scène de la végétation, je joue avec la lumière et les lignes de ma conception sont également le prolongement subtil de l'architecture. Je choisis les essences faisant partie intégrante du paysage méditerranéen.

J'aime autant réaliser des ambiances fouillées qu'épurées. Avec toujours un fil conducteur, un axe, une percée visuelle pour encore et toujours agrandir visuellement le jardin, créer du mystère par rapport aux limites de la propriété pour ainsi totalement les faire oublier. La vue, l'ouïe, le toucher et l'odorat : le jardin joue avec les 5 sens. L'homme est un être sensoriel et un jardin réussi rassemble et donne envie de le toucher, le respirer mais aussi le contempler, écouter ses murmures autant par l'eau animée introduite par les points d'eau créés, que par le bruissement des feuillages des végétaux judicieusement choisis.

Lorsqu'un jardin est réussi et qu'il plaît à ses propriétaires, c'est que le vrai se manifeste, suscitant le désir d'y vivre et de le contempler. Le philosophe allemand Hegel a dit : « le beau est l'éclat du vrai ». Cette idée est mon moteur.

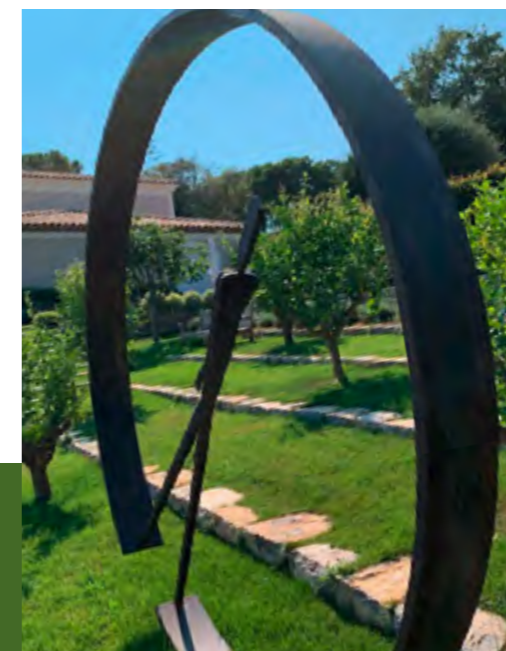
EST-CE QUE VOUS TRAVAILLEZ SEULE ?

Bien sûr que non ! Chaque projet est un grand travail d'équipe : entrepreneurs paysagistes, maçons, fournisseurs de pierre, ferronniers, plombiers, menuisiers, sculpteurs, électriciens, nous formons une famille soudée sur chaque projet pour un seul but : rester toujours à l'écoute et au service de nos clients.



DO YOU WORK ALONE?

Absolutely not! Every project is a team effort involving landscapers, stonemasons, stone suppliers, metalworkers, plumbers, carpenters, sculptors and electricians to name a few. We work as a family on each project for a single purpose: to listen to our clients so we can serve them better.



CÉCILE CHALTIN

10 rue Sadi Carnot – 06600 Antibes
+33 (0)4 93 65 70 93/ +33(0)6 09 06 44 52
www.cecile-chaltin.fr

CBL, PASSION CARRELAGE

CBL, a passion for tiling



CBL est spécialisé dans le carrelage depuis plus de 30 ans. Cette entreprise qui fait preuve de professionnalisme a acquis une certaine notoriété dans la région auprès des particuliers comme des professionnels.

N'hésitez pas à venir pousser la porte de son showroom situé à Vallauris. Les équipes de CBL seront heureux de vous y accueillir et vous aideront dans vos choix. Revêtement pour le sol, plans de cuisine sur-mesure, meubles de salle de bain, robinetteries, sanitaires, terrasse extérieure... Ici tout est présenté à la manière d'une maison. « Notre cœur de métier, c'est le carrelage ! Dans ce domaine, les techniques ont largement évolué. Ce matériau est de plus en plus travaillé, de plus en plus fin et les carreaux de plus en plus grands. Depuis

CBL has specialized in tiling for over 30 years and has earned a reputation in the region among professionals for its expertise.

Make sure to drop by the CBL showroom in Vallauris. The team will be happy to show you around their products and help you choose. Floor coverings, custom kitchen plans, bathroom furniture, bathroom fittings, toilets, outside patios... everything in the showroom is laid out like a real house. "Our core business is tiling! Tiling technology has evolved considerably in recent years. The material is better made and thinner, and tiles are getting bigger. We have started selling large formats over the last few years: 120 x 120, 120 x 140, 120 x 320... as well as wood, concrete and marble tiles," explains Christophe Tomas, Manager of CBL.



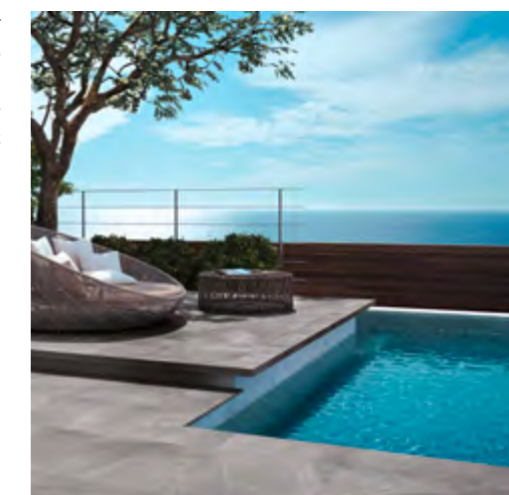
ces dernières années, nous proposons des grands formats : 120x120, 120x140, 120x320... et du carrelage façon bois, béton ou marbre. », explique Christophe Tomas, dirigeant de CBL.

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

Unis, à fleurs, à motifs géométriques ou encore en versions tableaux personnalisables 3D, il y en a pour tous les goûts pour habiller votre intérieur. Pour présenter un si vaste choix, l'entreprise sélectionne les meilleurs fournisseurs (la plupart d'entre eux sont en Italie). CBL propose aussi un accompagnement personnalisé en fonction de la taille de votre pièce, de votre budget et de vos goûts.

A WIDE RANGE OF PRODUCTS

Plain, floral, geometric shapes or even personalized 3D pictures, there's something for everyone and their preferred interior look. To offer such a wide choice, the company selects the best manufacturers (mainly from Italy). CBL also offers a personalized service based on the size of your room, your budget and your preferences.



CBL

1887 Chemin de Saint-Bernard - porte n°9 - 06220 Vallauris
+33 (0)4 93 64 60 60

Showroom ouvert du lundi au vendredi de 8h15 à 19h et le samedi de 8h15 à 18h (sans interruption)
Showroom open Monday to Friday from 8:15 a.m. to 7 p.m. and on Saturday 8:15 a.m. to 6 p.m. (continuously)

www.cbl-carrelages.fr

LES CLEFS D'OR : LES CONCIERGES AUX PETITS SOINS

Hotel concierges that go the extra mile



Savez-vous qu'il y a une concentration de concierges dans la région ? Cette profession, souvent méconnue du grand public, joue un rôle essentiel dans les hôtels de luxe. Leurs missions ? Ils accueillent, renseignent et conseillent les clients, à tout moment.

Réserver des places de concert, conseiller un endroit pour diner, dénicher un coiffeur disponible sur-le-champ... Le concierge répond à toutes les demandes légales - même les plus originales - de touristes, d'hommes d'affaires et de célébrités, à toute heure du jour et de la nuit. « Cela m'est déjà arrivé de devoir en pleine nuit commander pour un client une quantité de fleurs astronomique ou de réserver un jet privé par exemple, raconte Maxime Nerkowski, premier concierge à l'hôtel Carlton et président des clefs d'or Côte d'Azur-Principauté de Monaco. Ce qui est important pour nous, en tant que concierge, c'est d'arriver à nos fins c'est-à-dire satisfaire notre client coûte que coûte ».

Did you know that the local region is a hotspot for concierges. This old profession, which the public often poorly understands, plays an essential role in the luxury hotel sector. Their mission is to welcome, advise and provide valuable services to guests and customers at any time of the day.

Whether it's booking seats for a concert, recommending a place to eat, or finding a hair stylist at a moment's notice, a concierge helps with all legal requests - including unusual ones - from tourists, businesspeople and celebrities at any time of the day and night. "I have been asked to order a huge quantity of flowers and book a private jet in the middle of the night," says Maxime Nerkowski, Head Concierge at Hôtel Carlton and President of Clefs d'Or for Côte d'Azur-Principauté de Monaco. "As concierges, it's important for us to achieve our goals, i.e. fulfill our clients' requests, at all costs."

LES CLEFS D'OR, UN GAGE DE QUALITÉ

Il existe une centaine de concierges clefs d'or dans la région. L'association les clefs d'or, créée en 1929, représente les concierges de l'hôtellerie de luxe. Son objectif ? Former aux techniques de travail, faciliter les relations entre eux et faire évoluer la profession. Devenue Union Internationale des Concierges d'Hôtels les clefs d'or, elle regroupe aujourd'hui 46 sections et plus de 3000 adhérents à travers le monde. « Faire partie des clefs d'or est un gage de confiance et de crédibilité. Nous pouvons nous appuyer sur un vrai réseau d'entraide entre concierges du monde entier », explique Roger Bastoni, président d'honneur des clefs d'or, qui a été chef concierge au Majestic pendant plus de 40 ans. Comment les reconnaît-on ? Ils portent sur les revers de leurs uniformes des clefs dorées entrecroisées. Ce signe de distinction, aujourd'hui mondialement reconnu, garantit la reconnaissance du métier, un service de qualité et un degré d'excellence. « Pour être un bon concierge, en plus d'un carnet d'adresses, il faut savoir faire preuve de réactivité, d'écoute, de patience, de tact et de discrétion en toutes circonstances », conclut Maxime Nerkowski.

CLEFS D'OR, A GUARANTEE OF QUALITY

There are about 100 Clefs d'Or concierges in the region. Les Clefs d'Or (The Golden Keys) association was founded in 1929 to represent concierges in the luxury hotel sector. Its mission is to develop work practices, help concierges work together and grow the profession. The association now known as Union Internationale des Concierges d'Hôtels Les Clefs d'Or currently has 46 member sections and nearly 3,000 members worldwide. "Becoming a Clefs d'Or concierge is a badge of trust that shows guests they can depend on you. We can call on the help of a true support network of concierges working throughout the world," explains Roger Bastoni, Honorary Chairman of Clefs d'Or, who has been Head Concierge at Hotel Le Majestic for over 40 years. How do you recognize a Clefs d'Or concierge? They wear golden crossed keys on the lapels of their uniforms. This globally recognized symbol of distinction is a guarantee that you will receive quality service and a certain level of excellence from a verified industry professional. "To be a good concierge, you need to know more than local addresses. You must be an expert in responsiveness, listening, patience, tact and discretion in all situations," says Maxime Nerkowski.



LES CLEFS D'OR

12 rue Cambon, 75001 Paris
+33 (0) 800 93 59 67
www.clefsdor-france.org

CAP SUR LES PLUS BEAUX YACHTS

Beautiful yachts ahoy!



Les plus beaux bateaux font escale dans la baie de Cannes du 8 au 13 septembre. Le Yachting Festival de Cannes, devenu un rendez-vous incontournable des amoureux de la mer, se déroule dans les deux ports de la ville : au Port Canto et au Vieux Port.

Petits ou grands yachts, bateaux à voile ou à moteur, monoques ou multicoques, toys, day-boats, semi-rigides, tenders... Comme chaque année, le Yachting Festival présentera un très large éventail de bateaux de 2 à 65 mètres sur les deux ports Cannois. Ce salon, le plus important rendez-vous nautique à flots d'Europe, fait la part belle aux yachts à moteur, du côté du Vieux Port, près de la vieille ville à l'Ouest mais également aux voiliers, au Port Canto, situé juste à côté de la Croisette à l'Est. Envie d'un pneumatique pour une sortie à la journée ou d'un yacht de 50 mètres pour voguer en mer ? Chaque passionné peut trouver son bateau idéal parmi la flotte présentée par les plus célèbres constructeurs français et internationaux. Ils rivalisent de modernité, de design, d'électronique embarquée... rendant encore plus difficile le choix des plaisanciers. Un essai en mer dans la baie de Cannes permettra au futur capitaine de se décider pour sa prochaine acquisition. L'événement a attiré 54 000 visiteurs venant des quatre coins du monde.

Some of the world's most beautiful yachts will make a port of call in the bay of Cannes from September 8-13. The Cannes Yachting Festival is an unmissable event for all sailing enthusiasts and will take place in the town's two ports: Port Pierre Canto and Le Vieux Port.

Small and large yachts, sailboats and motorboats, single-hulled and multihull boats, toys, day-boats, inflatables, tenders... Like every year, the Yachting Festival will show off a vast range of boats from 6 to 215 feet in length in the two Cannes harbors. Europe's largest boat show parades motorboats at Le Vieux Port, near to the old town in the western part of Cannes, and sailboats at Port Canto, right by the Croisette on the eastern side. Are you looking for an inflatable for day trips or a 150-foot yacht to sail across the waves? Everyone can find their ideal boat among the wide selection offered by renowned French and international boat builders. They all compete for modern features, design, high-tech equipment and much more to make the choice even harder for enthusiastic boaters. But aspiring captains can request a sea trial around Cannes bay to help them with their purchase. The event attracts over 54,000 visitors from all over the world.

POUR LE PLAISIR DES YEUX

Cette année encore, Cannes accueillera les voiliers les plus luxueux du monde, et parmi eux plusieurs figurent dans le Top 10 des plus grands bateaux en mer. Le festival présente une sélection de plus de 50 yachts, de 22 à 65 mètres. Les visiteurs sont invités à bord pour rencontrer l'équipage et découvrir l'intérieur de ces bateaux somptueux. Autre temps fort : La Regata, en collaboration avec le Yacht Club de Cannes. Pendant deux jours, 5 multicoques du Tour Voile régatent au large du Port Canto lors d'une épreuve divisée en 4 manches pour le plus grand plaisir des visiteurs. Enfin, le Yachting Festival organise traditionnellement un concours d'élégance avec un défilé de bateaux vintage et contemporains de moins de 12 mètres, réservé aux propriétaires ou collectionneurs de canots automobiles et de day boats. Un hommage à la riche histoire de la plaisance au cœur de la French Riviera...



SIGHTS TO BEHOLD

This year Cannes will once again welcome the world's most luxurious boats, including several from the top 10 biggest yachts. The festival showcases over 50 yachts from 70 to 215 feet in length. Visitors are invited onboard to meet crews and to marvel at the interiors of these sumptuous boats. Another highlight is the Regata, in collaboration with the Yacht Club de Cannes. Over two days, five Tour Voile multihulled boats will entertain visitors by racing off Port Canto in an event split into four legs. Finally, in an homage to the rich pleasure-boating history of the French Riviera, the Yachting Festival traditionally organizes a beauty pageant with a procession of vintage and modern boats of less than 40 feet, exclusively for owners and collectors of motorboats and day boats.



YACHTING FESTIVAL

Vieux Port de Cannes et Port Pierre Canto – 06400 Cannes
www.cannesyachtingfestival.com

PARENTHÈSE SPORTIVE SUR LE SABLE

Fun and fitness on the sand

Prendre soin de sa santé, tonifier son corps, évacuer les tensions musculaires... Le coach sportif de haut niveau, Michaël Brugnaux, qui surveille aussi la baignade propose des cours de remise en forme et des conseils de nutrition sur la plage.

VOUS DONNEZ DES COURS À LA MÔME PLAGE ?

Oui ! En plus de surveiller la baignade d'avril à novembre, j'ai mis en place un certain nombre de cours :

- Des séances de coaching privé (sculpter votre corps selon ses objectifs et ses attentes);
- Un circuit training plage (c'est un coaching en petit groupe de 8 à 20 personnes maximum). Le circuit training plage repose sur la méthode d'entraînement par intervalles à haute intensité qui consiste à alterner des périodes courtes d'efforts intenses avec des temps de récupération également très brefs. L'avantage de ce genre de circuit est de brûler plus de calories qu'une séance de cardio classique. Cela permet d'augmenter la stimulation du métabolisme au-delà de la phase d'effort et pendant les 48 heures après le circuit training plage.
- Des conseils en nutrition et santé (quoi, où, quand, comment manger ?). L'idée est de proposer un service en plus aux clients de La Môme Plage.

COMMENT SE PRÉSENTE UN COURS ?

Depuis le ponton ou sur le sable, nous débuterons par une séance d'échauffement cardio-vasculaire et ostéo-articulaire de tout le corps de 10 minutes. Ensuite en fonction du public, débutants ou sportifs aguerris, jeunes ou moins jeunes, hommes ou femmes, je dispense des cours de renforcement musculaire général ou spécifique, d'abdos fessiers gainage, de cardio boxing et de stretching. Pour terminer la séance, je conseille un retour au calme grâce à des exercices de relaxation, de méditation et de respiration en position allongée. Je propose aussi à ceux qui le souhaitent des conseils pour bien s'alimenter car le sport c'est bien mais l'hygiène de vie c'est tout aussi important !



DE QUELLES FORMATIONS VOUS DISPOSEZ ?

Je suis depuis 8 ans sportif de haut niveau. Je pratique le sport depuis mon plus jeune âge, notamment les sports de combat comme le judo, le jujitsu, la boxe thaï, mais aussi le triathlon et la musculation. C'est donc tout naturellement que j'ai décidé de faire de ma passion un métier. Actuellement, je suis en équipe de France de Sambo (art martial provenant de Russie, consistant en des immobilisations, des percussions et des projections). J'ai également passé un brevet d'état à l'INSEP (Institut National du Sport, de l'Expertise et de la Performance) pour être coach sportif. J'ai obtenu plusieurs diplômes d'enseignement dans le domaine du Judo/ Jujitsu et Sambo ainsi que des diplômes universitaires : en sport-santé pour m'occuper d'un public présentant des pathologies, et un autre en nutrition et activités physiques pour pouvoir suivre et effectuer des rééquilibrages alimentaires. J'ai également créé ma propre association Azur Sport et Performance.

Want to look after your health, tone up your body or release muscle tension? Top sports coach and lifeguard Michaël Brugnaux offers fitness sessions and nutrition advice on the beach.

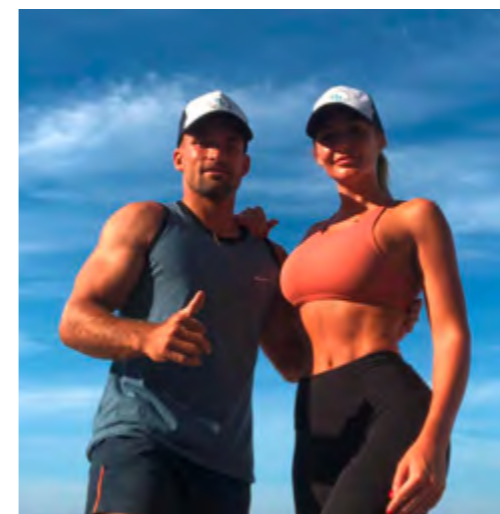
DO YOU GIVE CLASSES AT MÔME PLAGE?

Yes! I'm a lifeguard from April to November and I also run several classes:

- Private coaching sessions (body toning according to goals and expectations)
- Beach circuit training (small groups of 8 to 20 people maximum). The beach circuit training is based on the high-intensity interval training method, which consists of alternating between short periods of intense effort and short periods of rest. The benefit of this type of circuit is that it burns more calories than a traditional cardio workout. This increases stimulation of the metabolism beyond the effort phase and for 48 hours after the beach circuit training.
- Nutritional and health advice (what, where, when and how to eat). The goal is to offer an extra service for customers of Môme Plage.

WHAT HAPPENS DURING A CLASS?

On the pontoon or the sand, we start off with a cardiovascular and osteoarticular full-body warm-up for 10 minutes. Then, based on the group – beginners or athletes, younger or older, men or women – I lead sessions for general or specific muscle strengthening, abs, butt, core, boxercise and stretching. To finish the class, we calm down with some relaxation, meditation and breathing exercises while lying down. I also offer advice on nutrition for those who want it because healthy eating is just as important as sport!



WHAT ARE YOUR CREDENTIALS?

I've been a high-level athlete for eight years. I have practiced sport since I was young, especially combat sports like judo, jujitsu and Muay Thai, but also triathlon and bodybuilding. So, deciding to pursue my passion as a career was a natural step. I'm currently in the French national sambo team (martial art from Russia, specializing in immobilization, striking and throwing). I also have a sports coach instructor certificate from INSEP (Institut National du Sport, de l'Expertise et de la Performance). I have several teaching diplomas in judo/ujitsu and sambo as well as university diplomas in sports health to help people with pathologies, and another in nutrition and fitness to perform dietary rebalancing. I have also started my own association called Azur Sport et Performance.



MICHAËL BRUGNAUX
La Môme Plage

LES PLAISIRS DE LA GLISSE EN PLEINE MER

The joy of skimming across the open sea



Envie de profiter des plaisirs de la glisse sur la Méditerranée ? Direction le bout du ponton de La Môme Plage. Sensations fortes garanties...

Depuis le ponton, vous allez pouvoir vous adonner à la pratique du bi-ski, du monoski ou du wakeboard. L'école de ski nautique le Warf Sports qui dispose de moniteurs diplômés d'état existe depuis 1988. Elle propose à tous les publics -du débutant au pratiquant chevronné- de faire des tours de skis nautiques et de surfer sur la vague. Vous serez tractés par un Correct Craft. Avis aux amateurs de sensations extrêmes, d'autres activités sont proposées : vous pourrez faire du donuts, bouée individuelle ronde, du sofa (sorte de canapé gonflable), de l'airstream (engin où l'on est à plat ventre) ou encore du charriot (pour les enfants).

Le Warf Sports propose également de s'essayer au parachute. Depuis un bateau spécial, un Warrior 32 pieds avec une plateforme à l'arrière, vous pourrez décoller et vous envoler jusqu'à quatre personnes en même temps...

UN SERVICE EN PLUS

Enfin, un taxi de mer est à votre disposition pour vous emmener de votre bateau à La Môme Plage, sur les îles de Lérins, dans une crique ou vous balader en mer selon vos envies.

Are you enticed by the excitement of watersports on the Mediterranean Sea? Head for the end of the Môme Plage pontoon where guaranteed thrills await...

From the pontoon, you can experience the thrill of bi-skiing, monoskiing and wakeboarding. The Warf Sports water skiing school, which has qualified instructors, has been operating since 1988. Everyone is welcome - from beginners to experts - for skiing on water and surfing the wave behind the Correct Craft towing you. And for those who love extreme thrills, you can also ride a range of towables, such as tubes, inflatable sofas, the airstream (where you lie down flat) and even carts (for kids). With Warf Sports, you can also try parasailing. From a special 32-foot Warrior boat with rear platform, up to four of you can take off and fly above the sea...

EXTRA SERVICE

A sea taxi is also available to take you from your boat to Môme Plage, to the Lérins Islands, into a cove or simply for a day out on the water.



LE WARF SPORTS

Ouvert tous les jours du 1^{er} juin jusqu'au 30 septembre si les conditions climatiques le permettent.
Open every day from June 1 to September 30, weather permitting.

+33 (0)6 23 96 90 15



RIVIERA LUXURY RENTALS

Offering the most exclusive
Villas for rent on the
Cote d'Azur

www.RivieraLuxuryRentals.com

contact@RivieraLuxuryRentals.com

+33 (0)4 939 996 75

PASSION GOLF

Golfing passion



La Côte d'Azur compte sur son territoire de nombreux golfs parmi les plus beaux d'Europe. Zoom sur deux belles adresses dans la région.

LE PLUS TYPIQUE

Sur un superbe domaine de 74 hectares plantés de 4000 pins parasols, le golf old course s'inscrit dans la lignée des grands parcours internationaux et attire chaque année 50000 joueurs. Fondé en 1891, il bénéficie d'une forte notoriété et multiplie les compétitions et manifestations de grande envergure dont la mythique soirée « la vie en rose », qui célébrera cette année son 10ème anniversaire le 4 juillet 2020. Le parcours 18 trous, assorti d'un 9 trous et d'un Pitch & Putt, est le plus ancien de la Côte d'Azur. Les trois parcours qui ne manquent ni de charme, ni de particularités techniques raviront tous les joueurs. Après la magnifique pièce d'eau réalisée au trou n°18, le trou n°12 fait peau neuve avec son nouveau green à plateaux agrémenté d'un bunker en berlinoise.

Typique et pittoresque : la traversée de la Siagne au moyen d'un bac pour accéder au trou n°3. Unique en France, le club dispose même de son propre ponton pour accueillir depuis la mer les golfeurs ou simplement les épicuriens qui, pourront rejoindre les terrasses du restaurant pour savourer une parenthèse gourmande à l'ombre des oliviers.

The Côte d'Azur has some of the most beautiful golf courses in Europe. We take a closer look at two of the region's best.

THE CLASSIC ONE

Spanning over 180 acres and planted with 4,000 umbrella pines, Old Course Golf is one of the world's great golf courses and attracts some 50,000 players each year. Created in 1891, the world-renowned course increasingly hosts competitions and major events, including the iconic "La Vie en Rose," which is celebrating its 10th anniversary on July 4, 2020. The 18-hole course, complemented by a 9-hole course and Pitch and Putt, is the oldest on the Côte d'Azur. Players will love the charm and technical challenges of all three courses. After the beautiful water hazard created at hole 18, hole 12 has been updated with a new tiered green and a bunker.

Crossing the Siagne river by ferry to reach hole 3 is a distinctive and picturesque feature. The club has a feature found nowhere else in France: its own pontoon where boats can moor, bringing golfers from the sea or diners looking to enjoy fine food in the shade of olive trees on the restaurant's terraces.



GOLF OLD COURSE

Route du Golf
06210 Mandelieu-la-Napoule
+33 (0)4 92 97 32 00
www.golfoldcourse.com

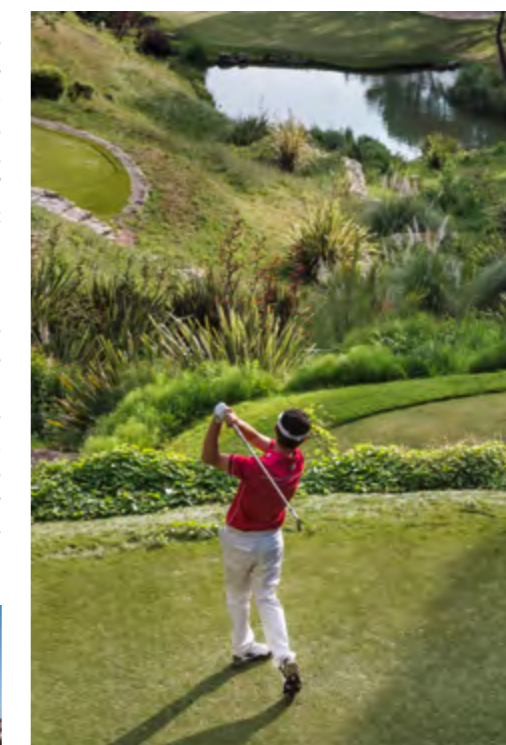


LE PLUS TECHNIQUE

Le Royal Mougins Golf Club créé en 1993 s'est vu décerner le prix du « meilleur resort golfique de France » en 2016, 2017 et 2018 et « meilleur parcours de golf en France » en 2019 lors de la cérémonie des World Golf Awards. Niché dans les collines, ce terrain de 18 trous, signé Robert Von Hagge situé à quelques minutes de Cannes dans un domaine de 75 hectares est un véritable parcours de championnat qui reste néanmoins praticable par des joueurs de tous niveaux. Le parcours, aux trous variés et souvent techniques, est agrémenté de 8 plans d'eau reliés par des rivières et des mini-cascades. Le n°2, baptisé « le saut de l'ange » est l'un de ses fameux trous signature. Le golf propose également de se perfectionner grâce à la Prime Golf Academy qui comprend un practice doté d'une zone d'herbe synthétique de 20 postes, d'une zone en herbe, d'une zone de putting, de chipping et bunkers d'entraînement. Pour parfaire ce moment sportif, le golf propose de profiter de prestations haut de gamme. Un complexe hôtelier de 29 suites, le Royal Spa ainsi que le restaurant le Royal Garden avec terrasse et vue imprenable sur le golf, situés à proximité du club house, occupent en partie la bâtisse du 19ème siècle appelée « la vieille ferme », se trouvant en contre bas du départ du trou n°1.

THE TECHNICAL ONE

The Royal Mougins Golf Club, which was created in 1993, was awarded "France's Best Golf Resort" at the World Golf Awards ceremony in 2016, 2017 and 2018, and "France's Best Golf Course" in 2019. Nestled in the hills just a few minutes from Cannes, this 18-hole course designed by Robert Von Hagge sits on 185 acres and is a true championship course, but one that remains accessible for players of all levels. The holes are varied and often technical, while eight water hazards linked by rivers and small waterfalls form the backdrop. Hole 2 is called "Swan Dive" and is one of the course's signature holes. The course is also great for improving your skills thanks to the Prime Golf Academy, which includes a synthetic grass driving range with 20 bays, and other practice areas for perfecting your putting, chipping and bunker play. To complement the sports lifestyle, the club also provides luxury services. Part of the 19th-century building called "The Old Farmhouse," below the tee of hole 1 near the club house, is dedicated to a hotel with 29 suites, the Royal Spa and the Royal Garden restaurant with patio and uninterrupted views of the golf course.



ROYAL MOUGINS GOLF CLUB

424, avenue du roi
06250 Mougins
+33 (0)4 92 92 49 69
www.royalmougins.fr



LES MAILLOTS DE BAIN 2020

Swimwear 2020

Asymétrique, classique, sexy, rétro, romantique, très coloré ou uni... Les maillots se déclinent pour tous les styles, toutes les femmes et toutes les formes. Sélection de modèles qui sauront sublimer votre silhouette sur la plage cet été.

Asymmetrical, classic, sexy, retro, romantic, brightly colored, one piece... There's a swimsuit to suit all styles, all women and all shapes. Here's some to show off your figure on the beach this summer.

L'ASYMÉTRIQUE ASYMMETRICAL



1

- 1 TALIA COLLINS
The Asymmetrical in Red
- 2 BANANA MOON
Oyaro Sadia Sora
- 3 BANANA MOON
Blaco Sandra



LE SEXY SEXY



2

- 4 PAIN DE SUCRE
Louane Onyx blanc
- 5 LIVIA
Sheyma Madurai
- 6 BANANA MOON
Nazca



3

LE RÉTRO RETRO



5

LE CLASSIQUE CLASSIC



4

LE ROMANTIQUE ROMANTIC



6

LE BOHÈME BOHO



BIJOUX : L'ACCUMULATION IMPOSE SON STYLE

Stacking is the hot new trend

La tendance est au stacking c'est-à-dire l'art de l'accumulation. Empiler, additionner, multiplier les bagues, bracelets et colliers fait partie des nouveaux codes de la joaillerie moderne. Voici des créations que vous allez pouvoir associer à l'infini.

Stacking is the new trend in jewelry. The art of layering, adding and combining rings, bracelets and necklaces is part of the modern accessory look. Here are some items you can combine to your heart's content.



- 1 PASCALE BRUNI**
Bracelet 15424R.
- 2 CHOPARD**
Bracelet Happy hearts
- 3 CHAUMET**
Bracelet Bee My Love Full Diamants
- 4 MESSIKA**
Bracelet Baby Move Pave 3 Faces
- 5 MESSIKA**
Bracelet Move Uno Mémoire de Forme
- 6 MESSIKA**
Bracelet Bangle Romane
- 7 CHAUMET**
Bracelet liens OR dia
- 8 CHAUMET**
Bracelet Bee My Love PG and diamonds

Sélection réalisée en collaboration avec la maison Louis Julian à Cannes
Selected in collaboration with Louis Julian in Cannes



- 9 CHAUMET**
Pendant Jeux de Liens Harmony Petit modèle
- 10 MESSIKA**
Collier Triple My Twin
- 11 CHAUMET**
Pendant Jeux de Liens Harmony Petit modèle
- 12 MESSIKA**
Collier Uno
- 13 CHAUMET**
Pendant Jeux de Liens Harmony
- 14 MESSIKA**
Collier Lucky Move
- 15 MESSIKA**
Alliance My Twin
- 16 MESSIKA**
Bague Move Uno Pavée
- 17 CHAUMET**
Bague Bee My Love
- 18 MESSIKA**
Bague Glam'Azone 2 Rangs Pavée
- 19 CHAUMET**
Bague Bee My Love
- 20 CHAUMET**
Bague Bee My Love

Sélection réalisée en collaboration avec la maison Louis Julian à Cannes
Selected in collaboration with Louis Julian in Cannes

de Ladoucette



LOUIS JULIAN, UN NOM, UNE ENTREPRISE

Louis Julian, a name that made a name for itself

Bijoux précieux, montres iconiques, pièces inédites... La maison Louis Julian à Cannes s'appuie sur 157 ans de savoir-faire et une créativité qui a toujours su se renouveler. La bijouterie cannoise de la rue d'Antibes offre un écrin entièrement refait à neuf.

Tout a commencé en 1862 quand la famille Julian s'installe à Cannes. Une première boutique voit le jour rue Félix Faure face au Vieux Port puis en 1937, une nouvelle adresse est choisie par Louis Julian, l'actuelle boutique du 71 rue d'Antibes. Avec l'aide de sa fille Martine, il accroît la renommée de l'enseigne et devient une référence de la joaillerie mais aussi de l'horlogerie. Une success story familiale toujours d'actualité. Depuis dix ans, Frédéric, le petit-fils de Louis et le fils de Martine a repris la gestion de l'enseigne cannoise. Au fil des vitrines, les gardes-temps Rolex, Chopard, Jaeger-LeCoultre, TAG Heuer, Tudor et Zenith côtoient les bijoux signés Chaumet, Chopard, Messika et Pasquale Bruni. Un univers précieux rehaussé par les créations Julian, collections d'alliances, solitaires, parures et pièces exceptionnelles de haute joaillerie.

Purveyors of precious jewels, iconic watches and unique items, Louis Julian in Cannes builds on 157 years of experience and constantly evolving creativity. The Cannes jewelry store on rue d'Antibes has been completely renovated.

The Julian family moved to Cannes in 1862 and opened their first store in rue Félix Faure facing the Old Port.

A new address was then chosen by Louis Julian in 1937 – the current boutique at 71 rue d'Antibes. With help from his daughter Martine, the brand's reputation grew to become a leader in jewelry as well as watchmaking. It is a family success story that continues to this day. Frédéric, the grandson of Louis and son of Martine, took over management of the Cannes-based brand 10 years ago. In the display boxes, timepieces from Rolex, Chopard, Jaeger-LeCoultre, TAG Heuer, Tudor and Zenith sit alongside jewelry by Chaumet, Chopard, Messika and Pasquale Bruni. This world of treasures is enhanced by Julian creations, collections of wedding rings, single-stone rings, ornaments and exceptional pieces of fine jewelry.



L'ART DU SUR-MESURE

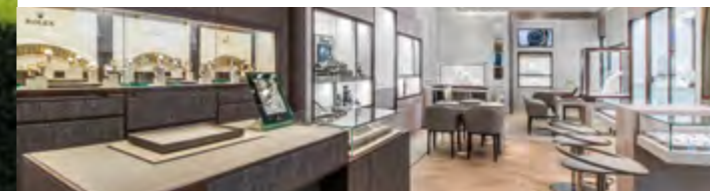
Les ateliers Julian sont passés maîtres dans l'art du sur-mesure, qu'il s'agisse de créer à la demande un bijou ou de le transformer.

Pour l'horlogerie, ils ont reçu l'agrément de toutes les grandes maisons. Le personnel, très qualifié, se perfectionne sans cesse en suivant des stages en Suisse et assure les réparations les plus délicates. Louis Julian, une maison toujours en quête d'excellence, à l'écoute de sa clientèle et de son époque...

THE ART OF BESPOKE SERVICES

Julian workshops are masters in the art of personalized requests, be it custom-made jewelry or a modification to an existing piece.

For watches, they are certified by all the major manufacturers. The highly qualified staff are constantly perfecting their skills by taking internships in Switzerland and can make the most delicate of repairs. Louis Julian is a family business in relentless pursuit of excellence, always listening to its clients and in step with the times



LOUIS JULIAN

71 rue d'Antibes – 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 30 68
www.bijouterie-julian.com

LA TECHNICITÉ À L'HEURE DU TEMPS

Timeless timepiece technique

Que vous soyez fins connaisseurs ou tout simplement novices, les montres à complication séduisent. Ces garde-temps sont la démonstration du savoir-faire des grandes maisons horlogères. Tour d'horizon des modèles qui vont plaire à ces messieurs.

Whether you are a connoisseur or new enthusiast, watches with complications have an irresistible allure. These timepieces show off the unrivaled expertise of the great watchmakers. Here's a closer look at a few models that gentlemen will undoubtedly make time for.



1



2



3



- 1 **JAEGER-LECOULTRE**
Reverso tribute Moon
- 2 **CHOPARD**
L.U.C Time traveler One
- 3 **ZENITH**
Defy El primero 21
- 4 **TUDOR**
Black Bay GMT

LES CABRIOLETS SE DÉCOUVRENT

Convertibles exposed

Lorsque qu'il fait beau et chaud, rien de tel que de rouler cheveux au vent, surtout sur les routes du Sud de la France. Zoom sur quelques modèles de décapotables qui vont avoir, à coup sûr, du succès cet été.

When it's warm and sunny, what better feeling is there than the wind blowing through your hair as you drive through the South of France... Here are some of the soft tops that will be hard to pass up this summer.



T-Roc Cabriolet



Mini Convertible Sidewalk



Fiat 500 C Convertible



Jeep Wrangler

Audi R8 Spyder





RICHARD ORLINSKI, L'HOMME DE TOUS LES DÉFIS

Richard Orlinski, an artist up to any challenge

Richard Orlinski est l'artiste contemporain français le plus vendu au monde. Célèbre pour ses sculptures animalières monumentales, il expose régulièrement à Cannes.

Richard Orlinski is the world's best-selling French contemporary artist. He is renowned for his monumental animal sculptures and regularly exhibits in Cannes.

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE VOTRE ACTUALITÉ ?

Je remonte sur les planches avec un nouveau spectacle plein d'humour intitulé « Le Kabaret ! » où je fais intervenir des jeunes talents : chanteurs, performers, magiciens... J'ai commencé à la Comédie de Paris puis je suis une tournée dans toute la France jusqu'en mai 2021. Je prends du plaisir à monter sur scène, j'aime aller à la rencontre de mon public.

PLEASE TELL US YOUR NEWS

I'm back on the stage with a new comedy show called "Le Kabaret!" I'm involving young talent, including singers, performers and magicians. I started at the Comédie de Paris, then I'm touring throughout France until May 2021. I like being on stage. I like to meet my audience.

AVEZ-VOUS TOUJOURS EU DES PROJETS EN MATIÈRE DE SCULPTURES ?

Bien sûr ! Je suis en perpétuelle création. Un peu comme dans la mode, je crée des collections. C'est une demande du public qui attend des nouveautés. Dernièrement, j'ai créé un papillon pour la nouvelle pâtisserie du chef Cédric Grolet, avenue de l'Opéra Paris. Avec mes équipes, nous travaillons actuellement sur une baleine en vue de mobiliser autour de la sauvegarde des océans.



VOUS MENEZ D'AUTRES PROJETS EN PARALLÈLE ?

Oui ! Je suis toujours en partenariat avec la marque Hublot pour laquelle je crée des montres avec des designers de la maison. J'ai également collaboré avec Disney en imaginant de petites sculptures à l'effigie de Mickey et Simba et réinterprété le personnage de jeu vidéo, Pacman. Enfin, je travaille pour la Formule 1 dans le cadre de la création d'un trophée, les Jeux Olympiques 2024, et j'ai un projet d'expositions d'œuvres monumentales à Nice...





QUEL EST VOTRE PLUS BEAU SOUVENIR EN 2019 ?

Sans hésiter, ma collaboration avec l'hôpital Necker à Paris. J'ai créé un panda de trois mètres de hauteur, deux mètres cinquante de largeur et plus de 200 kilos de résine rouge qui a été installé sur une aire de jeux pour les handicapés mentaux. Ce que je fais dans l'associatif, cela me touche...

QU'EST CE QUI VOUS INTÉRESSE DANS LE FAIT D'EXPOSER AUX YEUX DE TOUS ?

Ma volonté est de rendre l'art accessible à tous. Je me considère comme un artiste populaire. Je ne veux pas forcément délivrer un message en particulier à travers mes œuvres. J'aime l'idée que le spectateur laisse libre cours à ses émotions, à son interprétation. Je suis pour la liberté totale de penser.

DIRECTION LE SUD MAINTENANT. VOUS AVEZ EXPOSÉ À LA MÔME PLAGE, POUVEZ-VOUS NOUS RACONTER ?

C'est un très bon souvenir. Ce fut à l'occasion du festival de Cannes lors d'un hommage à Sylvester Stallone pour la sortie de Rambo 5, j'ai réalisé un Kong que j'ai customisé en version militaire. J'aime toujours bien venir à Cannes. J'expose d'ailleurs régulièrement au Majestic, au Grand Hôtel et on peut voir mes créations à la galerie Bartoux.

RICHARD ORLINSKI

70 rue du Général Allard - 83990 Saint-Tropez
+33 (0)4 94 45 63 58
www.richardorlinski.fr



ARE YOU STILL WORKING ON ANY SCULPTURE PROJECTS?

Of course! I'm always creating something. I'm always developing new works. I create collections, a bit like in the fashion world. The public expect it and are always waiting for new exhibits. I recently created a butterfly for the new pastry shop opened by chef Cédric Grolet on Avenue de l'Opéra in Paris. My teams and I are currently working on a whale to raise awareness of ocean conservation.

ARE YOU WORKING ON OTHER PROJECTS AT THE SAME TIME?

Yes! I have a long-standing partnership with Hublot. I work with their designers to create watches. I've collaborated with Disney by designing little sculptures of Mickey and Simba. I also reinterpreted the video game character Pacman. I'm also working for Formula 1 to create a trophy, with the 2024 Olympic Games, and I have a monumental works exhibition project in Nice.

WHAT DID YOU ENJOY MOST IN 2019?

My collaboration with Necker hospital in Paris, without a doubt. I created a red resin panda 10 feet high, 8 feet wide and over 440 pounds in weight. It was installed in a games area for mentally ill children. I find my work for these associations very rewarding.

WHAT DO YOU LIKE ABOUT EXHIBITING YOUR WORK FOR EVERYONE TO SEE?

I want to make art accessible to everyone. I consider myself a people's artist. I don't necessarily want to convey a message through my works. I like the idea that the viewer is free to interpret them as they want and feel whatever emotion comes to them. I'm all for total freedom of thought.

MOVING SOUTH, YOU HAVE EXHIBITED AT LA MÔME PLAGE, CAN YOU TELL US A BIT ABOUT THIS?

I enjoyed it a lot. It was during the Cannes Film Festival at a reception in honor of Sylvester Stallone for the release of Rambo 5. I created a King Kong sculpture, dressed in military. I always like to go to Cannes. I regularly exhibit at the Majestic and the Grand Hôtel, and you can also see my works at Galerie Bartoux.



**DAVID DAVID,
LA TÊTE DANS L'ART**

David David, getting ahead in art

Connu et reconnu grâce à sa sculpture représentant un homme qui loge sa tête dans un seau de peinture. David David est très présent sur la scène internationale de l'art contemporain. Mais aussi dans la ville où il vit à Cannes, que ce soit sur la Croisette ou bien à La Môme Plage.

Known and acclaimed for his sculptures depicting a man with his head in a bucket of paint. David David is highly visible in the international modern art scene and also along La Croisette and La Môme Plage in Cannes where he lives.



QUELLE EST VOTRE ACTUALITÉ ?

Actuellement, je retravaille mon personnage avec le seau « la Tête dans l'art » à travers de nouvelles mises en scène mais surtout avec de nouveaux matériaux. Je souhaite aujourd'hui quelque chose d'encore plus épurée, mais toujours avec ma touche. J'ai hâte de finaliser ce projet pour pouvoir le présenter à mes collectionneurs. J'ai aussi beaucoup avancé sur ma peinture. Cela a été un travail de longue haleine mais aujourd'hui la peinture complète parfaitement mon activité de sculpteur.

QUE REPRÉSENTENT VOS ŒUVRES ?

« La Tête dans l'art », c'est moi ! C'est un homme qui se met la tête dans un seau de peinture pour se protéger de la société actuelle. Par la suite, sont nés très naturellement d'autres personnages comme la sculpture « Blind » avec son Smartphone, ou le « Shopping man » qui, comme son nom l'indique, parle de surconsommation. Mais le point commun de tous mes personnages c'est que tous ont quelque chose à dire, et tout



le monde peut s'appropriier l'œuvre. C'est alors que la magie de l'art opère vraiment.

OÙ PEUT-ON LES VOIR DANS LA RÉGION ?

De façon permanente, à la Galerie 337 Sud à Saint-Paul de Vence. Pour le reste, c'est en fonction des événements. Vous pourrez les apercevoir sur la Croisette, à l'hôtel Five à Cannes dont j'ai décoré la suite présidentielle (visible jusqu'en décembre 2021). Je participe chaque année au salon Art Fair d'Antibes qui se déroule pendant les vacances de Pâques. J'expose mes œuvres régulièrement sur la Croisette dans le jardin de la résidence de l'Impératrice au numéro 44 mais aussi au restaurant de La Môme Plage. C'est un vrai plaisir, et je remercie d'ailleurs les propriétaires qui acceptent de laisser entrer l'art dans leur établissement. J'ai également eu carte blanche pour peindre le petit train de Cannes... Je trouve que c'est une très bonne initiative de rendre ainsi l'art accessible dans des endroits insolites.

VOUS HABITEZ ET TRAVAILLEZ À CANNES ?

Oui, je vis et travaille à Cannes où se trouve mon atelier. Je suis certes Nancéien d'origine mais, enfant, je venais à Juan-les-Pins en vacances avec ma mère. Quand j'ai décidé de quitter ma région natale, m'installer dans le sud s'est imposé comme une évidence. Cannes est une ville que j'apprécie tout particulièrement. Je m'y sens bien, ce qui est essentiel pour moi.

QU'EST CE QUI VOUS ANIME DANS VOTRE TRAVAIL ?

Vraiment ? Tout ! Depuis le moment où j'ai une idée jusqu'à la concrétisation, ça vous prend aux tripes. J'aime ce moment d'évasion ce sentiment de plénitude quand je peins ou sculpte et je pense qu'on le ressent dans mes créations.

QUELLE EST VOTRE DEVISE ?

Je me suis approprié cette devise : « *Travailler sérieusement mais ne pas se prendre au sérieux* ». Elle me résume assez bien !

WHAT ARE YOU WORKING ON AT THE MOMENT?

Right now, I'm revisiting my character with the bucket, "La Tête dans l'art," with new depictions and new materials. I want something even more refined, but still with my characteristic touch. I can't wait to finalize the project so I can show it to my collectors. I've also made a lot of progress with my painting. It's been a long-term undertaking, but now my painting complements my sculpting work.

WHAT DO YOUR WORKS REPRESENT?

"La Tête dans l'art" is me! It's a man who puts his head in a bucket of paint to cut himself off from today's society. Other characters naturally emerged, like the sculpture "Blind" with his smartphone, and the "Shopping man," which is all about overconsumption, as the name suggests. But the common theme with all my characters is that each of them has something to say. And the beautiful thing about that is that everyone can claim the work as their own, which is the magic of art.

WHERE CAN WE SEE YOUR WORKS IN THE REGION?

There's a permanent collection at Galerie 337 in Saint-Paul de Vence. And then there are events. You can see my works on La Croisette at Hotel Five in Cannes. I decorated the presidential suite, and they'll be on display there until December 2021. Every year I take part in the Antibes Art Fair, which takes place during the Easter holidays. I regularly display my works at 44 La Croisette in the garden of l'Impératrice and also in the restaurant of La Môme Plage. It's great and I'm very appreciative that the owners accept my art in their establishment. I was also given carte blanche to paint Le Petit Train de Cannes. I think it's a great initiative to make art accessible in unusual places.

DO YOU LIVE AND WORK HERE?

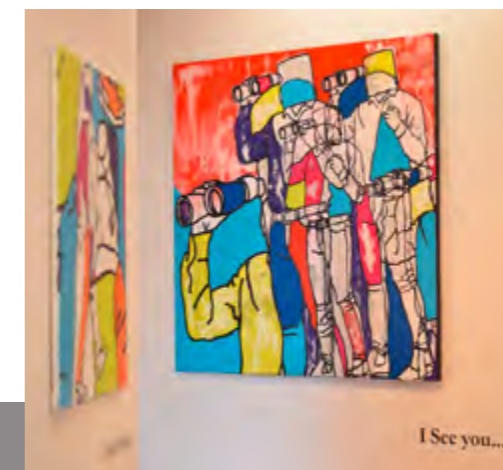
Yes, my workshop is in Cannes and I live there too. I'm from Nancy originally, but I used to go to Juan-les-Pins on vacation with my mom when I was small. When I decided to leave the area I grew up in, coming to live in the south was an obvious choice. I really love Cannes. I feel good here and that's important to me.

WHAT MOTIVATES YOU IN YOUR WORK?

Honestly? Everything! From the moment I have an idea to the finished work, it grabs you and doesn't let go. I love the escape, that feeling of satisfaction when I paint or sculpt, and I think you can feel it in my creations.

WHAT IS YOUR MOTTO?

I've taken this motto as my own: "Take your work seriously but don't take yourself seriously." It sums me up fairly well!



DAVID DAVID
www.daviddavid.fr

L'HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC, PALACE DE STARS

The Hotel Cap-Eden-Roc,
the luxury hotel of the stars

De Madonna à Kate Moss en passant par Robert Redford ou encore Steven Spielberg... Pendant le Festival de Cannes, l'Hôtel du Cap-Eden-Roc est l'hôtel qui accueille le plus de stars.

From Madonna and Kate Moss to Robert Redford and Steven Spielberg, The Hotel du Cap-Eden-Roc hosts the most stars during the Cannes Film Festival.



.....ESCAPADES ESCAPES



Ce palace mythique du Cap d'Antibes, qui célèbre cette année ses 150 ans, est l'endroit privilégié des célébrités qui cherchent la tranquillité lorsqu'elles descendent sur la Côte d'Azur. L'établissement a accueilli les stars les plus renommées comme les couples Brad Pitt et Angelina Jolie, Marion Cotillard et Guillaume Canet, ainsi que Leonardo DiCaprio, Robert Redford, Woody Allen et d'autres encore. Nombreuses soirées et galas de charités sont également organisés dans cet hôtel légendaire lors de la période du Festival de Cannes.

The iconic hotel of Cap d'Antibes, which celebrates its 150th birthday this year, is a favorite refuge of celebrities looking for peace and quiet during their stay on the French Riviera. The hotel has welcomed some of the most famous stars like Brad Pitt, Angelina Jolie, Marion Cotillard, Guillaume Canet, Leonardo DiCaprio, Robert Redford, Woody Allen and many others. Various evenings and charity galas are also organized in the legendary hotel during the Cannes Film Festival.



DES PRESTATIONS HAUT DE GAMME

Réputé pour l'exceptionnelle beauté de ses luxueuses chambres, suites et villas, l'hôtel qui surplombe la Méditerranée est situé dans un splendide parc privé de 9 hectares. Creusée à même la roche en 1914, la piscine d'eau de mer chauffée à débordement est l'un des lieux les plus emblématiques de la propriété où de nombreuses célébrités ont été photographiées. L'établissement doit également sa réputation à l'excellence de son service et de sa cuisine orchestrée par le chef exécutif Arnaud Poëtte depuis 27 ans, conseillé depuis peu par Éric Frechon, chef triplement étoilé du Bristol à Paris.

LUXURY FACILITIES

Renowned for the exceptional beauty of its luxurious rooms, suites and villas, the hotel sits inside a magnificent 22-acre private park overlooking the Mediterranean. Cut right out of the rock in 1914, the swimming pool with heated sea water remains one of the most iconic areas of the property, and many celebrities have been photographed there. The reputation of Hotel du Cap-Eden-Roc has also been built on the excellence of its service and the food orchestrated by Executive Chef Arnaud Poëtte over the last 27 years, advised recently by Chef Eric Frechon, a three Michelin starred Chef at Le Bristol Paris.



HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC

165 boulevard J.F. Kennedy
06160 Antibes
+33 (0)4 93 61 39 01

www.hotel-du-cap-eden-roc.com

SAINT-PAUL DE VENCE, LE VILLAGE PERCHÉ

Saint-Paul de Vence, a perched village

Saint-Paul de Vence est certainement l'un des plus beaux sites de la Côte d'Azur. Perché sur une colline dominant la campagne et la mer, ce village fortifié à l'abri des remparts vaut le détour.

Saint-Paul de Vence is undeniably one of the French Riviera's prettiest villages. Perched atop a hill and looking out over the countryside to the sea, this fortified village and its ramparts are worth a special trip.



Petites places, fontaines, ruelles, façades en pierre... Ce village fortifié presque entièrement piétonnier a gardé son âme authentique. En son cœur, des exemples remarquables d'architecture militaire (tours, murailles, enceinte bastionnée), religieuse (église collégiale, chapelles) et civile (maisons anciennes, lavoirs, fontaines). Parmi ceux-ci dont certains sont classés aux Monuments Historiques, le fleuron du patrimoine militaire saint-paulois est l'enceinte médiévale construite sous le règne de François 1^{er}, dans les années 1540. L'église

paroissiale devenue collégiale en 1666, dotée d'une nef unique et de quatre chapelles, conserve des œuvres de toute beauté. D'autres monuments, comme les lavoirs, les puits, les moulins ou les fontaines sont les témoins de la vie d'antan. Pour visiter le village, rien de mieux que d'arpenter les petites ruelles pittoresques et de découvrir les magnifiques façades en pierre. Depuis les remparts, vous aurez de superbes points de vue sur les collines des alentours, la côte et la mer.

The fortified village, which is almost completely pedestrianized, has retained its authentic soul. The village center is home to some remarkable examples of military architecture (towers, ramparts, bastioned fortifications), religious buildings (collegiate churches, chapels) and civil structures (historic houses, old washhouses, fountains). Among these, some of which have been designated Monuments Historiques (national heritage sites), the jewel of Saint-Paul's military heritage is the medieval wall, built in the 1540s during François I's reign.

The parish church, raised to the rank of collegiate church in 1666 and given a unique nave and four chapels, is home to beautiful works of art. Other historical buildings, such as the washhouses, wells, mills and fountains, still offer us a peek into older ways of life. The best way to explore the village is to stroll down the little picturesque back streets and admire the magnificent stone facades. You can also enjoy magnificent views over the surrounding hills, coast and sea from the town walls.

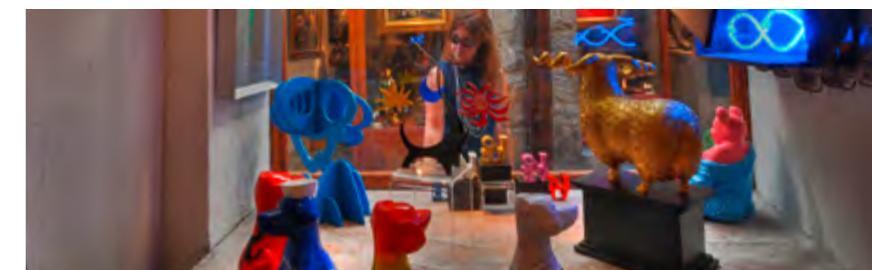


A HONEYPOT FOR ARTISTS

In the early 20th century, the Provençal village began to attract artists who were fascinated with the landscape and quality of light. Famous and unknown artists alike passed through or stayed for a while, including Marc Chagall, Jean-Michel Folon, Rémi Pesce and Giuliano Mancini. Marc Chagall spent the final 20 years of his life there and was buried in the cemetery. The works of these artists can be seen in the village's museums, streets and squares, and comprise a rich artistic heritage. In Place du jeu de boules, the famous La Colombe d'Or hotel retains many paintings left there over the years by artists who were once regular visitors. To complete your artistic tour, head to rue Grande, where you'll find many art galleries, workshops and artisan boutiques.

LE REPÈRE DES ARTISTES

Au début du XX^e siècle, le village provençal commence à attirer les artistes, fascinés par le paysage et la lumière. Célèbres ou non, ils sont nombreux à être passés ou s'y être installés, tels Marc Chagall, Jean-Michel Folon, Rémi Pesce ou Giuliano Mancini. Marc Chagall y resta d'ailleurs les vingt dernières années de sa vie, et repose maintenant dans le cimetière. Exposées dans les musées, les monuments, les rues ou les places, leurs œuvres constituent aujourd'hui un patrimoine artistique très riche. Sur la place du jeu de boules, la célèbre auberge de la Colombe d'Or abrite les peintures laissées au fil des décennies par les artistes alors habitués des lieux. Pour parfaire votre parcours artistique, direction la rue Grande, où se concentrent bon nombre de galeries d'art, d'ateliers, et de boutiques de créateurs.



DIRECTION LA FONDATION MAEGHT

A fascinating detour to the Fondation Maeght



Si vous vous rendez à Saint-Paul de Vence, ne ratez pas la Fondation Maeght, un ensemble architectural magnifique en plein cœur d'un écrin de verdure. Véritable musée dans la nature, la fondation inaugurée en 1964 par André Malraux, alors Ministre des Affaires Culturelles a été entièrement conçue et financée par Aimé et Marguerite Maeght pour présenter l'art moderne et contemporain. Des peintres et des sculpteurs ont étroitement collaboré à cette réalisation avec l'architecte catalan Josep Lluís Sert en créant des œuvres, souvent monumentales, intégrées au bâtiment et aux jardins : cour Giacometti, labyrinthe Miró peuplé de sculptures et de céramiques, mosaïques murales de Chagall et de Tal-Coat, bassin et vitraux de Braque, fontaine de Bury...

If you find yourself in Saint-Paul de Vence, don't miss the Maeght Foundation, a magnificent architectural complex nestled in a green and unspoilt setting. The Foundation was officially opened in 1964 by André Malraux, then Minister for Cultural Affairs, and was entirely conceived and financed by Aimé and Marguerite Maeght. They wanted a museum that would be at one with nature and a showcase for modern and contemporary art. Painters and sculptors worked closely with the Catalan architect Josep Lluís Sert by creating works, often monumental, integrated into the building and gardens: the Giacometti courtyard, the Miró Labyrinth filled with sculptures and ceramics, wall mosaics by Chagall and Tal-Coat, the pool and stained glass by Braque, the fountain by Bury...



Jusqu'au 22 novembre, c'est l'artiste Jacques Monory qui est mis à l'honneur, avec sa première grande exposition monographique depuis sa disparition en octobre 2018. Une exposition qui revisite soixante ans de carrière du peintre le plus narratif du mouvement de la Figuration Narrative.

Until November 22, the museum is celebrating the work of artist Jacques Monory with his first major monographic exhibition since his death in October 2018. The exhibition revisits the 60-year painting career of one of the leading figures of the Narrative Figuration movement.



FONDATION MAEGHT

623 chemin des Gardettes
06570 Saint-Paul de Vence
www.fondation-maeght.com

PARENTHÈSE ENCHANTÉE AU CHABICHOU

Peak charm at Le Chabichou

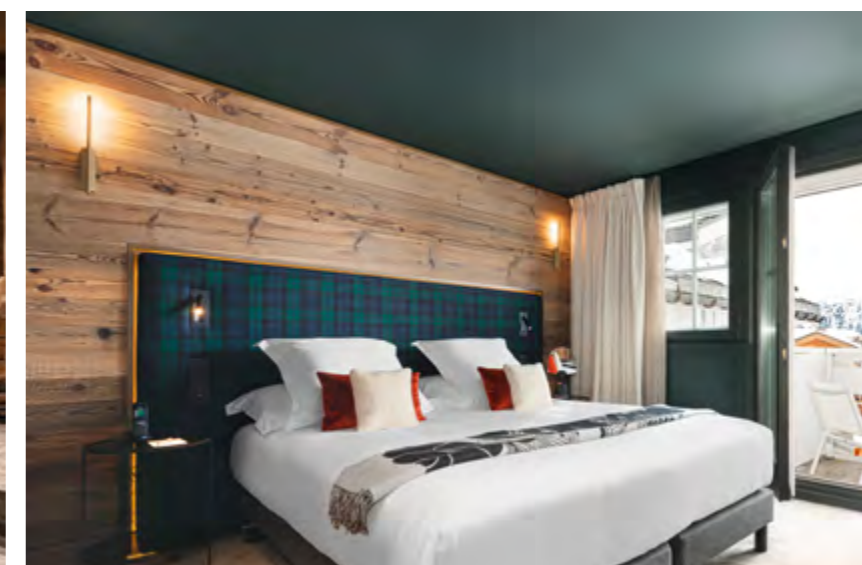
Le mythique hôtel cinq étoiles de Courchevel 1850 s'est refait une beauté.
Le Chabichou allie tendances actuelles et charme typiquement savoyard.
Visite.

Le Chabichou in Courchevel 1850 has had a makeover:
The famous 5-star hotel strikes the perfect balance between contemporary style
and classic Savoy charm.



Le Chabichou surplombe les pistes de Courchevel depuis 1963. Ce chalet savoyard d'exception situé au cœur du village, à proximité immédiate des pistes est l'endroit idéal pour partir à l'assaut des 3 Vallées, le plus grand domaine skiable au monde. Derrière sa façade blanche, se cachent 41 chambres et suites à l'esprit à la fois contemporain et authentique. De par son prestige et la qualité des prestations qu'il propose, Le Chabichou est membre Relais & Châteaux depuis 2012.

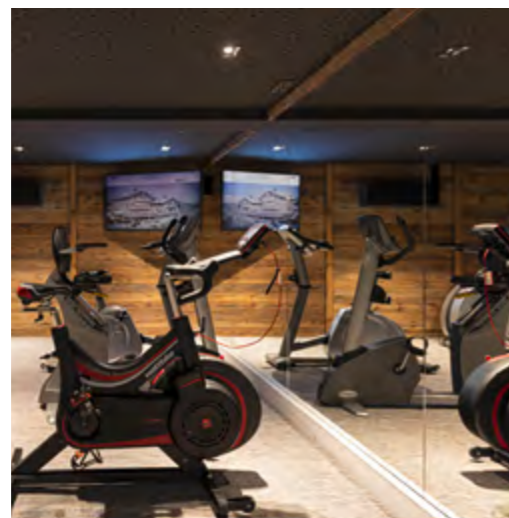
Le Chabichou has graced the slopes of Courchevel since 1963. The luxury Savoy chalet is in the village center, right next to the pistes, and is ideally located for exploring Les Trois Vallées, the largest ski area in the world. Behind the quaint white façade, there are 41 rooms and suites decorated in a contemporary and authentic style. Thanks to its prestige and the quality of services it offers, Le Chabichou has been a member of Relais & Châteaux since 2012.





ÉVASION SENSORIELLE

Pour profiter d'un moment de détente après le ski, le spa du Chabichou propose une évasion sensorielle, pour prendre soin de soi, même à 1850 mètres d'altitude ! Bassin hydrodynamique, hammam, bain polaire, fontaine de glace, canal de marche, douche sensorielle, grotte saline... mais aussi coin fitness, coiffeur et cabines de soins sont prévus dans l'espace de 1100 m². Pour faire de chaque rendez-vous un instant de pur plaisir, les équipes du spa utilisent les produits Carita et Gemology, deux marques de référence dans l'univers du bien-être.



A SENSORY ESCAPE

For a relaxing après-ski break, the spa at Le Chabichou provides an escape to awaken the senses and rejuvenate at 1850 meters (6,000 ft.) above sea level. It features hydrodynamic pools, a hammam, polar bath, ice fountain, walking canal, shower experience and salt cave, as well as a fitness center, hair stylist and treatment cabins in nearly 12,000 square feet of space. To add pure pleasure to each treatment, the spa team uses Carita and Gemology products, two leading wellness brands.



HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE

Le restaurant « Le Chabichou » est honoré de deux macarons Michelin depuis plus de trente ans. Aux commandes de cette institution, le chef Stéphane Buron (meilleur ouvrier de France 2004) se réinvente chaque jour avec la volonté de surprendre et de repenser sa cuisine pour proposer une nouvelle vision, encore plus singulière. « La simplicité est un art de perfection » aime répéter Stéphane qui décide de casser les codes en proposant une cuisine instinctive en parfaite harmonie avec la nature. De nouvelles recettes, plus épurées, intègrent régulièrement la carte du Chabichou. Un retour à l'essentiel prôné par le chef qui souhaite se recentrer sur des produits nobles, cuisinés simplement mais avec technicité et délicatesse. Et pour poursuivre la soirée en beauté, le Katz met l'ambiance après le dîner grâce aux artistes et DJs qui animent le *dancefloor* jusqu'à 2h du matin !



FINE ALPINE DINING

The restaurant "Le Chabichou" has held two Michelin stars for over 30 years. Chef Stéphane Buron (Meilleur Ouvrier de France 2004) is constantly reinventing his cuisine in pursuit of new surprises and a new vision of his individual style. "Simplicity is an art of perfection," Stéphane likes to say. He is always ready to break rules to create an instinctive cuisine that harmonizes perfectly with nature. New, more refined dishes are regularly added to the menu at Le Chabichou. The chef is returning to fundamentals and putting renewed focus on high-quality ingredients, cooked simply but with delicacy and immaculate technique. And for a change in tempo after dinner, Katz bar features music artists and DJs that keep the party going until 2 a.m.!



LE CHABICHOU

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

La recette de La Môme Restaurant / Recipe from La Môme Restaurant

TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE NOIRE, VELOUTÉ D'ASPERGES GLACÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Scallop tartare with black truffles, Espelette pepper and asparagus velouté



POUR 2 PERSONNES SERVES 2

4 belles noix de Saint-Jacques	4 scallops
8g de truffe noire	1/3 oz. black truffle
Huile de truffe noire ou blanche	Black or white truffle oil
Sel/poivre	Salt & pepper
1 citron vert	1 lime
1 botte d'asperges vertes	1 bunch green asparagus
Piment d'Espelette	Espelette pepper
Crème liquide	Light cream

PRÉPARATION

Tailler les noix de Saint-Jacques en petits dés

Incorporez environ 4/5g de truffe hachée au couteau, une pincée de sel et de poivre, un peu de jus de citron vert et l'huile de truffe.

Réserver au frais

Retirer les queues des asperges et les éplucher à la base

Faire cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante

Les retirer de l'eau et les mettre dans un blender et mixer en y incorporant un peu d'eau de cuisson

Incorporer la crème liquide, le jus de citron, le piment d'Espelette, sel et poivre

Goûter et assaisonner à nouveau à votre goût

Mettre au frais le velouté

Dresser le tartare de Saint-Jacques à l'aide d'un cercle ou emporte-pièce, dresser dessus quelques lamelles de truffes

Verser le velouté d'asperges autour, quelques gouttes d'huile de truffe.

METHOD

Chop the scallops into small dice.

Chop about half of the truffle and add to the scallops along with a pinch of salt and pepper, a squeeze of lime juice and a few drops of truffle oil.

Set aside in the refrigerator.

Remove the ends of the asparagus and peel their bases.

Cook the asparagus in a pot of boiling water.

Remove them from the water and put them in a blender. Blend with some of the cooking water.

Add the cream, remaining lime juice, Espelette pepper, and salt and pepper.

Season to taste.

Set the velouté aside in the refrigerator.

Plate the scallop tartare using a circular mold or cookie cutter. Add a few truffle shavings on top.

Pour the asparagus velouté around and add a few drops of truffle oil.

La recette du restaurant Mido / Recipe from Mido restaurant

TATAKI DE WAGYU KAGOSHIMA AU CHARBON VÉGÉTAL & SPRATS FUMÉS

Kagoshima Wagyu beef tataki with activated charcoal
and smoked sprats



POUR 2 PERSONNES SERVES 2

60g de filet de bœuf wagyu kagoshima	2oz. Kagoshima Wagyu beef fillet
4 pièces de sprats fumés	4 smoked sprats
3 segments de citron à vif	3 peeled lemon segments
15g de miso go-chujang	1 tablespoon gochujang miso
15g aioli tofu	1 tablespoon tofu aioli
15cl sauce tosazu agrumes	1/2 cup citrus tosazu dressing
3 pétales oignon rouge pickles shiragiku	3 shiragiku pickled red onion slices
fleurs de pensées	Pansy flowers
fleurs de tagette mandarine	Orange marigold flowers

PRÉPARATION

Détaillez votre morceau de filet de bœuf,
Filetez vos sprats afin de les désosser et les ouvrir en papillon,
Réalisez vos segments de citron jaune à vif,
Grillez votre bœuf sur ces 4 côtés, le refroidir en glaçante
afin de stopper la cuisson instantanément,
Taillez-le ensuite de façon régulière en belles tranches,
Réalisez le dressage en alternant votre bœuf et vos sprats,
Disposez ensuite en quinconce les segments de citron
et de pétales d'oignon rouge en pickles,
Agrémentez votre assiette avec le condiment miso go-chujang
et l'aioli de tofu sous forme de points,
Au moment de la dégustation, versez la sauce tosazu agrumes japonais.

METHOD

Trim and prepare the beef fillet.
Fillet the sprats to debone them and butterfly them.
Cut segments from the peeled lemon.
Grill the beef on all four sides, then chill immediately to stop extra cooking.
Then cut it into thick slices.
Alternate the beef and sprats on the plate.
Then place the lemon segments and pickled red onion in staggered rows.
Garnish the plate with dots of gochujang miso and tofu aioli,
Just before serving, dress with the Japanese citrus tosazu dressing.

LES BIJOUX SOLAIRES AU DESIGN MADE IN MONACO

Sunwear designer jewelry made in Monaco

Misaki MONACO

LA FRENCH RIVIERA EN ADN

La Nouvelle Collection Misaki Monaco est une ode à l'art de vivre de la french riviera où le lâcher prise est de mise. La marque propose des bijoux lumineux aux couleurs de l'été mettant en valeur le décolleté, le cou, le creux d'un poignet avec sensualité.

Axelle Alech, directrice de la marque en duo avec Camille De Pardailhan proposent des bijoux ultra féminins. Plus qu'un accessoire, le bijou apporte à la fois style et personnalité.



Limited Edition

Nouvelle collection Bliss à retrouver exclusivement sur l'eshop

Explore the new Bliss collection exclusively in the online boutique.

MISAKI

Instagram: MISAKI_MONACO_OFFICIAL
www.misaki.com



Photographe : Caroline Maillet

Model : @mathilde_capp

THE DNA OF THE FRENCH RIVIERA

The New Misaki Monaco Collection is an ode to the art of living in the French Riviera where the only rule is to take it easy.

The brand features glowing jewels in summer colors sensuously highlighting the chest, neckline, and inside of wrists. Axelle Alech and Camille De Pardailhan, who co-direct the brand, offer ultra-feminine jewelry. More than an accessory, the jewelry adds style and personality.



#PEARLYOURLIFE

#beyourself

#pearlyourworld

#misakivibes

Axelle Alech
Directrice de Misaki Monaco
Director, Misaki Monaco

MICHAËL ZINGRAF REAL ESTATE

Michael Zingraf real estate



Depuis sa création en 1977, Michaël Zingraf Real Estate offre à sa clientèle majoritairement internationale, près de 2 000 biens d'exception proposés à la vente ou à la location, compris entre 1 et 350 millions d'euros ainsi qu'une vaste gamme de services personnalisés.

L'entreprise appuie son expertise sur quatre valeurs essentielles : la confiance, l'intégrité, la discrétion et l'excellence. Affilié exclusif du réseau Christie's International Real Estate pour le Sud-Est de la France depuis 2012, le groupe azuréen compte aujourd'hui 16 agences situées dans les lieux les plus emblématiques de la Côte d'Azur et de la Provence. La marque au double-triangle intensifie son développement national en 2020 avec l'ouverture de sa première agence parisienne au 120 rue du Faubourg Saint-Honoré, un nouveau bureau à Uzès et le développement de sa licence de marque.

With nearly 2,000 properties available for sale or rent, ranging from 1 to 350 million euros, Michaël Zingraf Real Estate has continued to offer exclusive properties and a wide range of personalized services to its mainly international clientele since its creation in 1977.

The group's expertise relies on four fundamental values: trust, integrity, discretion and excellence. It has been an exclusive affiliate of the Christie's International Real Estate network for the south-east region of France since 2012 and currently has 16 agencies in the most popular parts of the French Riviera and Provence. The brand with its iconic double triangle logo is growing again in 2020 with the opening of its first Paris agency at 120 rue du Faubourg Saint-Honoré, a new office in Uzès and further development of its franchise licensing.

MICHAËL ZINGRAF CHRISTIE'S INTERNATIONAL REAL ESTATE

30 & 34 La Croisette - 06400 Cannes

+33 (0)4 93 39 77 77

www.michaelzingraf.com / cannes@michaelzingraf.com

L'ÉQUIPE MSMOTORS

The Ms Motors team



Since 2007 Ms Motors has specialized in buying, selling and customization of new and used vehicles with all financing options (credit, lease with option to buy, loans).

Ms Motors provides sales support and custom vehicle creation with three specialized services:

- Highly personalized service before, during and after purchase according to each customer's unique needs
- Custom vehicle service to personalize and transform your own set of wheels
- A pioneering service with vehicles available for sale as soon as they are released, as well as exclusive custom accessories

At Ms Motors, your purchase becomes an exciting experience supported by specialists with unrivaled expertise.

Follow us on social media for all our news.

Spécialisé depuis 2007 dans l'achat vente et custom de véhicules neufs et d'occasions proposant tous types de financements (crédit classique, LOA, leasing).

Ms motors propose un suivi depuis l'achat et la création sur mesure de votre véhicule jusqu'à sa sortie selon 3 critères :

- Un service ultra personnalisé et des offres adaptées au profil et aux attentes de chaque client, avant, pendant et après la vente.
- Un service custom qui propose des véhicules sur-mesure, avec personnalisation et transformation.
- Un service avant-gardiste qui propose dès leur sortie des véhicules à la vente et des accessoires customs en exclusivité.

Chez MS MOTORS, votre achat se transforme en une véritable expérience entourée d'experts mettant à disposition un savoir-faire unique.

Suivez notre actualité au quotidien sur nos réseaux .



MSMOTORS
24 - 27 Boulevard Général Vautrin
06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 55 65
www.msmotors.fr



CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

— 1772 —



MÔME
LE GROUPE

COORDINATRICE DE LA PUBLICATION
PUBLICATION COORDINATOR
Soraya Taouint - La Môme Groupe

ÉDITEUR DÉLÉGUÉ
PUBLISHER
FFE, 15 rue des Sablons - 75116 Paris,
+33 (0)1 53 36 20 40, ffe@ffe.fr

DIRECTEUR GÉNÉRAL
GENERAL MANAGER
Benjamin Sarfati

RÉDACTRICE EN CHEF / RÉDACTION
CHIEF EDITOR/WRITING
Daphné Deguines

DIRECTEUR COMMERCIAL
SALES MANAGER
Jean-Luc Danino

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
COPY EDITOR
Nathalie Zimra

RESPONSABLE TECHNIQUE
TECHNICAL MANAGER
Aurélie Vuillemin

DIRECTION ARTISTIQUE
ARTWORK
Morgane Le Querré

CRÉATION PUBLICITAIRE
CREATIVE ADVERTISING
Aïdisign (FB : Aïdi'sign)

RÉGIE PUBLICITAIRE
ADVERTISING AGENCY
FFE, 15 rue des Sablons - 75116 Paris,
+33 (0)1 53 36 20 40, ffe@ffe.fr

PHOTOGRAPHES
PHOTOGRAPHERS
Camille Dufosse, Fabbio Galatioto

TRADUCTION
TRANSLATION
Primoscib (Rob Latchford)

[INSTAGRAM.COM/LAMÔMEPLAGE/](https://www.instagram.com/lamomeplage/)
[INSTAGRAM.COM/LAMÔMECANNES/](https://www.instagram.com/lamomecannes/)
[INSTAGRAM.COM/MIDOCANNES/](https://www.instagram.com/midocannes/)

Impression : PRINTCORP - À parution il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement tout article du présent journal sans l'autorisation de l'éditeur. Articles L122-4 et L122-5 du code de la Propriété Intellectuelle - Crédit photos : Getty Images, DR.

CBL
CARRELAGES-PIERRES-SANITAIRES

CBL
CARRELAGES-PIERRES-SANITAIRES
LA QUALITÉ DU STYLE
ET DE L'ÉLÉGANCE



📍 CBL - Porte N°9 - 1887, chemin de Saint Bernard - 06225 Vallauris Cedex
☎ Tél. +33 (0)4 93 64 60 60 - carrelagescbl@wanadoo.fr ✉
f CBL-carrelages-bâtiment-du-littoral
🌐 www.carrelagescbl.com

Misaki

MONACO



Model : @mathilde_capp / Photographe : Caroline Maillet

Nouvelle collection Bliss à retrouver exclusivement sur l'eshop

www.misaki.com /  [misaki_monaco_official](https://www.instagram.com/misaki_monaco_official)