

Actualités



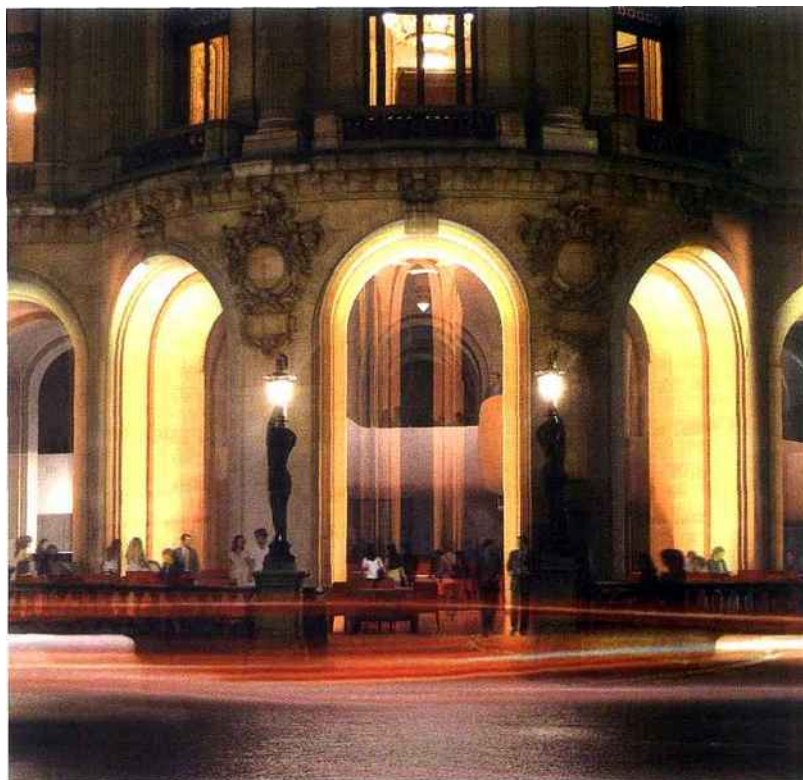
Martell met le cognac en malle

Reconnue pour avoir renouvelé les codes de l'univers des malletiers avec autant de créativité que d'exigence, [Pine] & Pinel a imaginé un objet dont le cognac Martell est la star. Fidèle à l'amour du bel ouvrage tout en utilisant les innovations de son époque, cette maison a conçu une malle-meuble mobile – la plus importante réalisée jusqu'à présent – aux dimensions impressionnantes : 2,06 m de haut, 2,20 m de large (ouverte) et 0,70 m de profondeur. Elle reprend non seulement l'essence de la collection Martell, mais également la philosophie de l'art du cognac : savoir-faire, exigence et patience. Dix artisans ont construit, assemblé, façonné, équipé cette malle pendant près de mille heures de travail. Mariant les matériaux les plus précieux – cuirs pleine fleur, cuivre, métal argenté, chêne, cristal, lin – conjuguant dans le système d'éclairage –, ils ont donné le jour à un objet étonnant. Une telle splendeur a évidemment un prix : 150 000 € ! (Rens : www.pineletpinel.com)



5^e étoile pour l'Agapa

Inauguré en 2005, l'hôtel restaurant l'Agapa, à Perros-Guirec (Côtes-d'Armor) est le premier hôtel indépendant classé 5 étoiles en Bretagne. Une consécration pour Valérie et Antoine Dhénin, qui ont su hisser le restaurant gastronomique Le Belouga (1 étoile Michelin) et le spa Nuxe au rang de références. www.lagapa.com



Une table pour l'Opéra !

Au cœur de Paris, l'Opéra Garnier se dote enfin d'un véritable restaurant, dont la carte va multiplier les clins d'œil lyriques.

Après trois tentatives depuis 1875, le très attendu restaurant du Palais Garnier s'apprête enfin à ouvrir ses portes le 27 juin prochain sous ! De nombreux noms de chefs ont circulé à ce sujet, tant le poste était convoité. Maintenu volontairement secret jusqu'à la dernière minute, l'élu qui signera la carte est le chef doublement étoilé Christophe Aribert. C'est près de Grenoble, dans le restaurant « Les Terrasses », à Uriage, où il travaille depuis treize ans qu'il aura fallu aller dénicher ce véritable talent passionné de gastronomie. Cet amoureux des produits de qualité et des alliances audacieuses aime pousser le perfectionnisme à l'extrême : chaque plat est justement dosé, offrant au palais des saveurs subtiles et recherchées. « Aujourd'hui, le grand public me connaît peu, explique le maestro. Accepter l'Opéra n'est pas anodin, c'est associer

mon travail à un haut lieu de Culture, à un édifice classé dans le patrimoine historique français. Cela a beaucoup de sens. Je suis très enthousiaste à l'idée d'être le premier à écrire une carte dans un lieu aussi chargé d'histoire. » La carte du restaurant sera à l'image de l'architecture de l'espace où les formes contemporaines imaginées par l'architecte Odile Decq répondent aux volumes classiques de Charles Garnier. Elle se déclinera sous forme de plats classiques auxquels repliqueront d'autres plats imaginés et pensés de façon plus créative, comme l'entremet Opéra, qui sera réinventé autour du miel récolté sur les toits du Palais Garnier ! Autour du bar, la carte des cocktails suivra la même déclinaison. Ainsi, le très classique « Martini Charles » répondra au surprenant et déroutant « Phantôm by Martini ». Cette nouvelle table, qui est déjà un événement, sera ouverte tous les jours de 7h à minuit.