InterContinental®

MARSEILLE – HOTEL DIEU

MAGAZINE 2018

ROLEX

COSMOGRAPH DAYTONA

Puisant ses origines dans l'histoire du sport automobile et de l'horlogerie,
ce chronographe légendaire a été créé pour la course.
Bien plus qu'une montre, un témoin de son temps.

FROJO

HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

32, RUE GRIGNAN - MARSEILLE 1ER
TÉL. 04 91 21 81 07

BOUTIQUE ROLEX

OYSTER PERPETUAL COSMOGRAPH DAYTONA

Editorial

Marseille est une ville rare.

À quelques encablures de l'Intercontinental Marseille - Hotel Dieu, au Vieux-Port, commence le Parc national des Calanques, l'un des dix parcs nationaux français et premier parc européen périurbain à la fois terrestre et marin.

Les Marseillais, en dix ans, ont transformé leur ville. Le MuCEM, l'Ombrière, les Docks… La mer, la lumière, la riche histoire de cette métropole méditerranéenne a toujours attiré des artistes, des créateurs. Marseille est redevenue une capitale culturelle.

Les Marseillais sont fiers de leur ville, ils aiment en parler, ils ont le sens de l'accueil et plus encore, celui de la gentillesse. Ils aiment ceux qui viennent les visiter, qui viennent goûter au luxe authentique de Marseille et de la Provence.

Nous sommes ravis de vous accueillir, de vous faire découvrir cette ville et cette région à travers la cuisine du Chef étoilé Lionel Levy, de vous en faire partager les secrets à travers les services d'Audrey Berr, notre Chef Concierge, de vous en faire vivre l'histoire dans ce bâtiment emblématique – l'Hôtel-Dieu –, si cher aux Marseillais.

Bienvenue.

Marseille is one of a kind.

The Calanques National Park begins at the Vieux Port, mere minutes from the InterContinental Marseille - Hotel Dieu. One of France's 10 national parks, it is the first ever continental, marine and peri-urban park in Europe.

In just ten years, Marseille has been radically transformed: the MuCEM, the Ombrière, the Docks…The sea, the luminosity and the wealth of this Mediterranean capital's history has always attracted artists and creators. Marseille is once again a capital of culture.

The people here are proud of their city, and love talking about it. Added to the warm welcome, there is a real kindness. All are happy to greet visitors who come to experience the absolute luxury of Marseille and Provence.

We too are delighted to welcome you, to help you discover this city and the surrounding region, through the cuisine of starred Chef Lionel Levy, and the expert knowledge of Chef Concierge, Audrey Berr, who knows every nook and cranny. We look forward to bringing the city's history to life for you, in the Hôtel-Dieu, this building so beloved by all the locals.

Welcome.

Madelijn Vervoord
Directrice Générale de l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu
General Manager, InterContinental Marseille - Hotel Dieu

PRÊT-À-PORTER & ACCESSOIRES

LONGCHAMP

PARIS

21, RUE PARADIS MARSEILLE | TEL. 01 55 90 59 69 | LONGCHAMP.COM

Sommaire
Contents

04 **ÉDITORIAL**
Madelijn Vervoord

GASTRONOMIE / *GASTRONOMY*

10 Casser les codes
Thinking outside the box
Lionel Levy

14 Alcyone, fort en émotion
Alcyone, emotionally charged!

18 Boulangerie d'art et d'essai
Art house bakery
Marie-Christine Aractingi

22 Rotiss' Rock, Brunch, Milkshake… c'est brasserie !
That's the brasserie!
Baptiste Copeaux & Sébastien Lalot

28 Les défis du chef pâtissier
The challenges of a pastry chef
Yoan Dessarzin

34 De grands raisins pour de grands vins
Great grapes for great wines
Jean-François Ott

38 Les créations du Bar Le Capian
Creations from The Capian Bar
Xavier Gilly

42 Chambres, suites & room service
Rooms, Suites & Room Service

ÉVÉNEMENTS / *EVENTS*

46 Les musiques de l'InterContinental Marseille
Music at the InterContinental Marseille
Marion Sardou

50 Événements à l'Hôtel-Dieu
Events at the Hôtel-Dieu
Nicolas Lemouchoux

56 Art Contemporain à Marseille
Contemporary art in Marseille
Marie-Hélène Feraud

BIEN-ÊTRE / *WELLBEING*

58 Spa by Clarins
Jessica Herviault

62 Se sentir bien et progresser
Feelgood and make headway
Nathalie Uro

MARSEILLE & LA PROVENCE

64 Luxe et authenticité
Luxury and authenticity
Audrey Berr

70 Le goût de l'huile
The taste of oil
Xavier Alazard

74 Croisière dans le Parc national des Calanques
Calanques National Park cruises
Nicolas Benveniste

76 Agenda 2017 / 2018

78 La lumière de Marseille et de la Provence
The clarity of the light in Marseille and in Provence

INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU

82 InterContinental, entre luxe et patrimoine
InterContinental twixt luxury and heritage
Madelijn Vervoord

86 La minéralité et la mer
Mineral and marine decor
Jean-Philippe Nuel

ÉDITEUR LA MANUFACTURE SUISSE DE MAGAZINES

Avenue de la Gare 20 – CH-1003 Lausanne – contact@lamanufacturesuisse.ch – www.lamanufacturesuisse.ch.
Directeur de la Publication : Patrick Vicard - patrick.vicard@lamanufacturesuisse.ch
Editeur délégué : Philippe Rotily - philippe.rotily@lamanufacturesuisse.ch
Studio & Production : Marie-Rose Farguell - studio@lamanufacturesuisse.ch
Rédaction : Christophe Bouvier - christophe.bouvier@lamanufacturesuisse.ch
Droit de reproduction réservé, toute reproduction même partielle est strictement interdite et soumise à l'autorisation écrite de l'auteur – Crédits photos : Eric Cuvillier, Jean Fondacci, JP Garabedian, David Girard Mona Grid, JF Jaussaud, Joerg Lehmann, Vincent Lucas, Gilles Martin-Raget, Guido Mocafico, Camille Moirenc, Christian Muller, Pierre Scholl, Sidney Yassen, Domaines Ott, Dame Farine, Le Carré des Huiles, Servaux Plaisance, Mairie de Marseille, Clarins, Studio Jean Philippe Nuel.

-10%[1] STORE DISCOUNT
DE RÉDUCTION

-12%[2] TAX REFUND
DE DÉTAXE

DISCOUNT CARD OFFERED WITH YOUR PASSPORT AT THE WELCOME SERVICE
CARTE D'ESCOMPTE OFFERTE SUR PRÉSENTATION DE VOTRE PASSEPORT ÉTRANGER AU WELCOME SERVICE
(1) See store conditions - Voir conditions en magasin. (2) For the residents outside the European Union. The total amount of your purchases must be over 175.01 € (bought the same day, in the same store) and the tax refund form must be completed the same day of your purchases. Pour les résidents hors de l'Union Européenne. Le montant total des achats doit être supérieur à 175.01 € (achats le même jour et dans le même magasin) et le bordereau de détaxe doit être établi le jour même des achats.

LES TERRASSES DU PORT, C.C LES TERRASSES DU PORT, 9 QUAI DU LAZARET 13002 MARSEILLE - Tél. 04 86 06 21 00

Marseille

«Fiers d'être Marseillais». Avant même leur sport, c'est leur ville que chérissent les supporters de l'Olympique de Marseille. Ils rejoignent Arthur Schopenhauer, philosophe allemand du 19e siècle, inspirateur de nombreux écrivains et artistes, de Gustave Flaubert aux sœurs Wachowski : « Je suis convaincu que Marseille est la plus belle ville de France. Elle est tellement différente de toutes les autres ».

Proud to be from Marseille! Olympic fans love their team with a passion, but above all, they treasure the city of Marseille. 19th century philosopher, Arthur Schopenhauer, who has been an inspiration for a great many writers and artists, from Flaubert to the Wachowski sisters, once said, "I am convinced that Marseille is the most beautiful city in all of France, it is so different from all the others". And so say all the inhabitants of Marseille!

Gastronomie

Toulousain devenu Marseillais, formé chez les chefs
Éric Frechon et Alain Ducasse,
Lionel Levy est le chef exécutif de
l'InterContinental Marseille – Hotel-Dieu.
Son credo : casser les codes ! Explications.

CASSER LES CODES

Vous venez d'ailleurs. Pourquoi avez-vous choisi l'InterContinental Marseille – Hotel Dieu pour exprimer votre créativité culinaire ?

J'aime les challenges. Je suis arrivé à Marseille en 1999 sans rien connaître à la ville et j'ai eu le coup de foudre pour cette rade magnifique, pour cette capitale de la Méditerranée qui est aussi un melting-pot unique. J'ai créé mon restaurant pour offrir la cuisine que j'aime, méditerranéenne, parfumée, savoureuse, qui fusionne de multiples influences.

Après 13 ans, j'ai vendu ce restaurant qui marchait bien pour participer à l'aventure InterContinental. Ici, j'ai eu les moyens de lutter contre le Marseille bashing, fort à l'époque, en faisant ce qui ne se faisait pas ailleurs, en évitant un service trop « chichiteux », en surprenant pour démontrer que Marseille est une place importante en matière de gastronomie.

Qu'est-ce qui ne se faisait pas ailleurs ?

InterContinental est synonyme d'hôtellerie de luxe. Il faut être à la hauteur de ce symbole, se remettre chaque jour en question, en amenant une cuisine évidemment locale, évidemment méditerranéenne, mais avec une originalité et une interprétation qui est la mienne. On doit être dans le vrai, dans l'authentique, et aussi casser les codes !

Alcyone est la table gastronomique de l'hôtel, où l'on n'hésite pas à servir une "Pizz'mozza", une variation de la pizza, ou une religieuse à l'ail noir et au sésame en dessert. La brasserie Les Fenêtres organise des barbecues géants sur sa terrasse avec poulets et cochons de lait rôtis et groupes de musiques, et propose le milkshake de bouillabaisse à sa carte… Dans le respect des exigences légitimes de la clientèle internationale, nous amenons un esprit méditerranéen, une convivialité et une authenticité parfois surprenante, certainement marseillaise.

Avec quelle équipe tenez-vous chaque jour ces promesses ?

Alcyone, Les Fenêtres, Le Capian, le petit-déjeuner et le room service, c'est près de 50 personnes. Et parmi eux, il y a une garde rapprochée : mon bras droit le sous-chef exécutif Baptiste Copeaux, Camille Gandolfo, sous-chef en charge de la brasserie Les Fenêtres, Cédric Méry, sous-chef en charge de la table étoilée Alcyone et notre chef pâtissier Yoan Dessarzin. Ils participent tous au renouveau d'une ville où l'on ne triche pas.

THINKING OUTSIDE THE BOX

LIONEL LEVY, WHO TRAINED WITH CHEFS ÉRIC FRECHON AND ALAIN DUCASSE, IS EXECUTIVE CHEF AT THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU: ORIGINALLY FROM TOULOUSE HE HAS TOTALLY ADOPTED MARSEILLE. HIS CREDO: THINK OUTSIDE THE BOX! EXPLANATION.

You're not from here. Why choose the InterContinental Marseille – Hotel-Dieu to express your culinary creativity?

I enjoy a challenge. I came to Marseille in 1999, knowing nothing about the place, and instantly fell in love with the beautiful bay and this Mediterranean capital that is a unique melting-pot. I opened my own restaurant, to serve the cuisine I love, Mediterranean, aromatic and savoury, a mix of many influences.

13 years on, I sold my very successful restaurant to become part of the InterContinental adventure. Here I had all the necessary scope to combat Marseille-bashing, very prevalent back then, by doing things that weren't done elsewhere, avoiding anything stilted or pompous and proving that Marseille was an important venue for gastronomy.

What's different here?

InterContinental is synonymous with luxury hotels and so it is important to meet the standards it sets, and equally, to avoid complacency. Local cuisine, Mediterranean cuisine is of the utmost importance, but my innovation and creativity are the key elements. Be genuine, be authentic, but think outside the box! In the Alcyone, the gastronomic restaurant, one can order a "Pizz'mozza" – a variation of the pizza – or a black garlic and sesame cream puff pastry for dessert. Les Fenêtres brasserie organises chicken and suckling pig barbecues on the terrace, to the sound of live music: the menu also features the 'milk-shake de bouillabaisse'. We fully respect the needs and requirements of our international clientele while fostering the true spirit of this city: a genuine conviviality that is wonderfully remarkable and totally 'made in Marseille'.

Who are the staff members who help you keep your promises?

Alcyone, Les Fenêtres, Le Capian, breakfast and room service employ about 50 people, including my henchmen: my right-hand man, executive sous chef, Baptiste Copeaux, then Camille Gandolfo, sous chef in charge of Les Fenêtres brasserie, Cédric Méry, sous chef in charge of the starred Alcyone, not forgetting our pastry chef, Yoan Dessarzin. They all play a part in boosting a city with no chicanery.

GOURMÉDITERRANÉE

Lionel Levy est membre de Gourméditerranée, une alliance de plus de 70 chefs, restaurateurs et artisans talentueux, de personnalités et de caractères différents, souvent amis et complices qui partagent les mêmes convictions, les mêmes objectifs: «promouvoir les savoir-faire et la gastronomie marseillaise et provençale».

Lionel Levy is a member of Gourméditerranée, an association comprising some 70 chefs, restaurant owners and talented artisans, wonderful personalities and characters, and including friends and companions who share the same convictions and the same goals: "to promote the expertise and the gastronomy of Marseille and Provence".

PAIN, *huile* ET VIN

Lionel Levy sélectionne des fournisseurs d'exception, proches et authentiques. Trois d'entre eux sont interviewés dans ce magazine: la boulangère Marie-Christine Aractingi de Dame Farine à Marseille, l'oléiculteur Xavier Alazard des Baux-de-Provence et le viticulteur Jean-François Ott, des Domaines Ott.

Bread, oil and wine

Lionel Levy selects exceptional suppliers, who are local and trustworthy. Three of them are interviewed in this magazine: baker, Marie-Christine Aractingi, baker and owner of the Dame Farine (Lady Flour) bakery in Marseille, olive grower, Xavier Alazard from Baux-de-Provence and wine-grower Jean-François Ott, Domaines Ott.

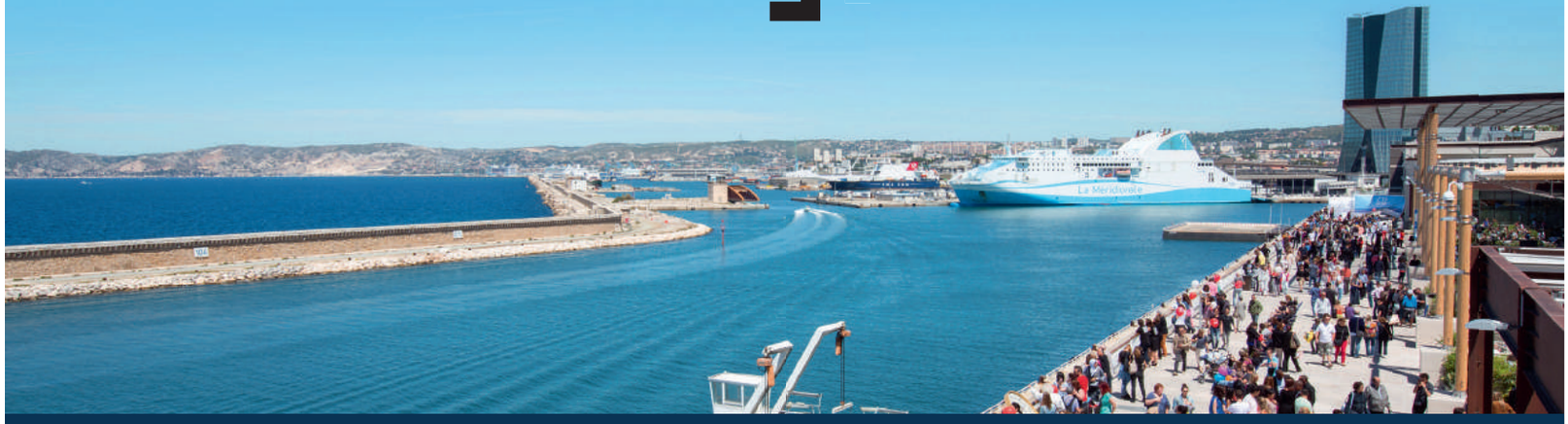
SAATCHI & SAATCHI • Crédit photo : Roger Lomini • SAS Hammerson Marketing et Communication - RCS Paris 682 030 622

LES TERRASSES DU PORT

JUSQU'À 2H DE PARKING OFFERTES*

LES TERRASSES DU PORT LA PLUS BELLE DESTINATION SHOPPING ET LOISIRS DE MARSEILLE !

- 190 boutiques et restaurants
- Une terrasse promenade face à la mer
- Ouvert 7j/7 de 10h00 à 20h00 (restaurants jusqu'à 1h du matin)



SHOPPING 1. 2. 3. (bientôt) ▪ ACUITIS ▪ ADIDAS ▪ AGATHA ▪ AGORA DE LA PRESSE ▪ AIGLE ▪ ALAIN AFFLELOU ▪ ALDO ▪ ALL SAINTS ▪ AMERICAN VINTAGE ▪ ANDRÉ ▪ APPLE STORE ▪ ARMANI EXCHANGE ▪ ARMAND THIERY ▪ ATELIER COUTURE ▪ BCBGMAXAZRIA ▪ BEAUTY BAR ONE ▪ BEEF HOUSE ▪ BENETTON (bientôt) ▪ BERENICE ▪ BERSHKA ▪ BIZZBEE ▪ BLUE LOBSTER ▪ BODY MINUTE ▪ BOSE ▪ BOULANGERIE ANGE ▪ CALZEDONIA ▪ CAMAÏEU ▪ CARMEN STEFFENS ▪ CAROLL ▪ CATIMINI ▪ CELIO ▪ CHABRAND ▪ CITADIUM ▪ CLAIRE'S ▪ CLAUDIE PIERLOT ▪ CLEAN CITY ▪ COACH ▪ CŒUR DE BLÉ ▪ COMPTOIR DES COTONNIERS ▪ COP COPINE ▪ COURIR ▪ CROCS ▪ DAB (distrib. auto. de billets) ▪ DAILY MONOP ▪ DALLOYAU ▪ DARTY ▪ DECATHLON ▪ DES PETITS HAUTS ▪ DESIGUAL ▪ DEVIALET (pop-up) ▪ DIAMANT V ▪ DIM (bientôt) ▪ DU BRUIT DANS LA CUISINE ▪ DYSON (pop-up) ▪ EDEN PARK ▪ ETAM LINGERIE ▪ FITNESS PARK ▪ FOSSIL ▪ FRANCK PROVOST ▪ GEOX ▪ GRAND OPTICAL ▪ G-STAR ▪ H&M ▪ HAVAÏANAS ▪ HERO SEVEN ▪ HISTOIRE D'OR ▪ HUGO BOSS ▪ IKKS ▪ ILLY CAFÉ ▪ INTIMISSIMI ▪ IZAC ▪ JACADI (bientôt) ▪ JD SPORT ▪ JEFF DE BRUGES ▪ JONAK ▪ JULES ▪ JUST OVER THE TOP (JOTT) ▪ KAPORAL JEANS ▪ KARL MARC JOHN ▪ KIKO ▪ KUSMI TEA ▪ L'ERBOLARIO (bientôt) ▪ L'OCCITANE EN PROVENCE ▪ LA FABRIQUE DE LUNETTES ▪ LA GRANDE PHARMACIE ▪ LA GRANDE RÉCRÉ ▪ LA SAVONNERIE MARSEILLAISE ▪ LACOSTE ▪ LE MONDE DU MACARON ▪ LE ROOFTOP/REVERSO ▪ LE ROY RENÉ ▪ LE TANNEUR ▪ LE TEMPS DES CERISES ▪ L'EPICERIE YOJ ▪ LEVI'S ▪ LITTLE EXTRA ▪ LUSH ▪ MADE IN MÉDITERRANÉE ▪ MAISONS DU MONDE ▪ MAJE ▪ MANGO ▪ MANGOS ▪ MARIONNAUD ▪ MASSIMO DUTTI ▪ MEPHISTO ▪ MICKAEL KORS ▪ MINELLI ▪ MISAKO ▪ MONOPRIX ▪ MOOD (pop-up) ▪ NIKE ▪ NIOU ▪ OKAÏDI ▪ OLLY GAN ▪ ORANGE ▪ ORCHESTRA ▪ PAIN DE SUCRE ▪ PANDORA ▪ PARADISE ▪ PARFOIS ▪ PASCAL LANCIEN ▪ PASSAGE DU DÉSIR ▪ PELLEGRIN & FILS ▪ PEPE JEANS ▪ PETIT BATEAU ▪ POMME DE PAIN ▪ PRINCESSE TAM TAM ▪ PRINTEMPS ▪ PROMOVACANCES ▪ PULL AND BEAR ▪ PYLONES ▪ QUIKSILVER ▪ RITUALS ▪ SALSA ▪ SANDRO ▪ SAVE MY SMARTPHONE (pop-up) ▪ SEPHORA ▪ SERGENT MAJOR ▪ SKECHERS ▪ SOLARIS ▪ STARBUCKS ▪ STRADIVARIUS ▪ SUBWAY ▪ SUPERDRY ▪ SWEETPANTS ▪ TALLY WEIJL ▪ TED BAKER ▪ TERRITOIRE REDSKINS ▪ TEXTO ▪ THE KASE ▪ THE KOOPLES SPORT ▪ THE NORTH FACE ▪ TIE RACK ▪ TIGER ▪ TUC TUC ▪ UNDIZ ▪ UNIQLO ▪ VAPIANO ▪ YELLOW KORNER ▪ YVES ROCHER ▪ ZARA ▪ ZARA HOME

LA CANTINE DES TERRASSES BARBARAC ▪ BCHEF ▪ BH BY BEEF HOUSE ▪ COLOMBUS CAFÉ ▪ LA PIADINERIA ▪ MASMOUDI ▪ METSENS ▪ SQUARE MAKER ▪ TIGELLA BELLA ▪ TORRÉFACTION NOAILLES ▪ YOJ BY YOJI

MÉTRO M2, TRAMWAY T2 ET T3, STATION JOLIETTE – MARSEILLE

lesterrassesduport.com

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION

*Offre réservée aux clients des Terrasses du Port. 1h de parking offerte dès 40 € d'achat et 2h dès 80€ d'achat. Conditions générales consultables dans leur intégralité sur le site www.lesterrassesduport.com.

FORT *en émotion*

Alcyone est le restaurant gastronomique étoilé de l'InterContinental Marseille – Hotel Dieu. La sérénité de la salle est bousculée par la cuisine de son Chef Lionel Levy, qui laisse s'exprimer dans des versions contemporaines produits locaux et spécialités méditerranéennes.

D'abord, provoquer des émotions

Ce qui intéresse Lionel Levy – en plus de bien nourrir ses clients –, c'est de provoquer des émotions, parfois des chocs. Il revendique une vraie liberté de ton, pour créer des moments de partage entre convives, avec des amis ou en famille.

Il faire vivre une redécouverte de la cuisine méditerranéenne, de ses parfums, de ses épices. Il fait revivre, sous une forme contemporaine, des spécialités marseillaises comme à l'apéritif, un petit cromesquis de pied paquet ou une tartelette à l'aïoli.

«Pourquoi pas de la pizza dans un restaurant étoilé?»

Il s'appuie sur les producteurs locaux, car « un chef doit être le premier défenseur des produits de sa région, de ses pêcheurs, de ses agriculteurs ». Avec Cédric Mery, sous-chef, et son équipe, ils retravaillent les classiques de la méditerranée. Ils proposent la pêche du jour, un denti, un loup, un rouget, cuit au plus simple du possible, légèrement grillé ou fumé, et servi avec une "Pizz'mozza", une variation de la pizza, l'autre plat emblématique de Marseille! Tomate, mozzarella, un peu de poutargue, d'anchois en petites bulles de pizza que l'on peut manger à la main. En septembre – la plus belle saison de la tomate – Alcyone la magnifie en salade, avec des amandes et un petit sablé au basilic. Les tomates du potager du chef – bien mures, un peu « fatiguées » – auront mariné dans l'huile de Xavier Alazard et le vinaigre de la Cambuse, et le jus est récupéré pour faire une vinaigrette à base de balsamique et d'huile d'olive. Essentiel. Méditerranéen.

3 parrains pour le nom Alcyone. C'est le nom du mono-catamaran hybride du Commandant Cousteau, à propulsion moteur et Turvovoile. C'est le nom, selon Ovide, de la fille du maître des vents Éole. C'est enfin une étoile multiple de la constellation du Taureau, la plus brillante de l'amas des Pléiades.

The name Alcyone has three claims to fame. It's the name of the hybrid construction mono-catamaran, with turbosail wind propulsion, used by Commandant Cousteau. According to Ovid, Alycone was the daughter of the wind god, Aeolus. Last but not least, it is the name of a star cluster in the constellation of Taurus and one of the brightest in the Pleiades.

Une bouillabaisse en variante millésimée

Lionel Levy interprète, chaque année, sur la carte d'Alcyone, une variation de la bouillabaisse. En 2017, il prend tous les poissons de la bouillabaisse de Marseille, les travaille à cru, en tartare, assaisonnés avec une sauce rouille liée au foie de rouget et de rascasse. Quelques chips de peau de poisson – pour le côté iodé –, de la carotte, de la pomme de terre, quelques herbes, de la purée d'ail. Il verse dessus une soupe de poisson clarifiée, en consommé, qui va légèrement cuire le tartare. Essentiel. Marseillais.

Les vins du SUD

WINES FROM THE SOUTH OF FRANCE

Lionel Levy aime choisir les vins de Provence, de Corse et des Côtes-du-Rhône, pour une expérience méditerranéenne totale. Sur une tomate et sa vinaigrette, le vin rosé de Camaïssette JN'S, gorgé de soleil est un accord parfait.
Les grands vignerons produisent en biodynamie depuis des années, sans en faire un argument de commerce. C'est le cas, par exemple, de Peter Fisher du Château Revelette ou des cousins Ott, des domaines Ott.

Lionel Levy likes to choose wines from Provence, Corsica and the Côtes-du-Rhône for a total Mediterranean experience. With a tomato vinaigrette, a sundrenched Camaïssette JN'S rosé wine is perfect.
Great winegrowers have been producing biodynamic wines for years now, while omitting to use the fact as a sales pitch. This is true of Peter Fisher from the Château Revelette and also of the Ott cousins from the Domaines Ott.

ALCYONE, emotionally charged!

Alcyone is the Michelin-starred, gastronomic restaurant in the InterContinental Marseille – Hotel Dieu. The peaceful, placid atmosphere here is in marked contrast with the pizzazz of the innovative cuisine by chef Lionel Levy, with his contemporary take on local, Mediterranean specialities.

Firstly, awaken emotions

What excites Lionel Levy most – besides satisfying patrons to the restaurant – is evoking emotions, having recourse to, mild, shock tactics! He is a free spirit, happiest when sharing his best with guests, or friends and family.

For Lionel, it is all about Mediterranean cuisine, its flavours and savours and spices. He has rejuvenated, in a more contemporary form, tried and trusted Marseille specialities, like the tiny nuggets of pied paquet (rather like a French version of haggis) or an aioli tartlet.

Why serve pizza in a Michelin-star restaurant?

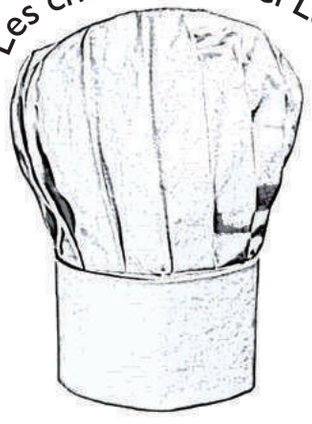
Being the "foremost champion of regional produce, local fishermen and farmers", a chef relies on local producers. Sous chef, Cédric Mery and his team revise classic Mediterranean dishes.They propose the catch of the day: dentex, Mediterranean sea bass, mullet, cooked as simply as possibly, either lightly grilled or smoked, served accompanied by a "Pizz'mozza", a variation on the pizza-the 'other' iconic Marseille dish! Tomato, mozzarella, bottarga and anchovies in pizza bubbles that can be eaten by hand.

In Alcyone in September, when the tomato comes into its own, it is exhalted in salads, with almonds and basil shortbread. The very ripe, slightly "worn" tomates, from the chef's own garden, are marinated in Xavier Alazard olive oil and Cambuse vinegar, and the marinade is then used in a balsamic and olive oil vinaigrette. Essential! Made in the Mediterranean!

Classic variations on the bouillabaisse

Every year, for Alcyone, Lionel Levy invents a new take on the bouillabaisse. In 2017, he has chosen to take each individual fish used in the Marseille bouillabaisse; he prepares the fish as a tartare, seasoned with rouille sauce into which he binds scorpion fish and mullet livers. The dish is served with fish skin – rich in iodine –, carrots, potatoes, herbs and garlic puree. He then pours a clarified fish consomme soup over the preparation: this serves to lightly cook the tartare. Essential! Made in Marseille!

Les chefs de Lionel Levy



À Toulouse ou à Paris, mentors ou équipiers, quelques chefs étoilent le parcours de Lionel Levy: Gérard Garrigues, Christophe Moret, Yves Camdeborde, Alain Ducasse, Eric Frechon…

LIONEL LEVY AND THE CHEFS ALONG THE WAY

In Toulouse or Paris, whether mentors or colleagues, certain chef have stood out in Lionel Levy's career history: Gérard Garrigues, Christophe Moret, Yves Camdeborde, Alain Ducasse, Eric Frechon…

BOULANGERIE d'art et d'essai

ELLE ALLAIT ENSEIGNER LES LETTRES, ELLE EST BOULANGÈRE. ELLE VIENT DU LIBAN, DE PARIS, D'ANGLETERRE, ELLE EST MARSEILLAISE. SES PAINS SONT SUR LES TABLES D'ALCYONE À L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU. PORTRAIT DE MARIE-CHRISTINE ARACTINGI.

Comment devient-on la boulangère que vous êtes aujourd'hui ?

Lors d'un échange Erasmus en Angleterre – j'étais en maîtrise de Lettres, avec l'agrégation et l'enseignement pour ambition – j'ai préparé un Man'Ouché, une petite pizza libanaise, pour d'autres étudiants étrangers. Pour la première fois, je faisais une pâte à pain de A à Z, son odeur et sa transformation m'ont fascinée. Un vrai déclic. De retour à Paris, j'ai contacté un boulanger pour voir son travail et il m'a embauchée ! Suivent trois années au statut d'apprenti dans le parcours du brevet professionnel, dont une partie avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France. En 2012, j'ai rejoint Benoît Fradette, le "farinoman fou" d'Aix-en-Provence, avec qui j'ai découvert le monde du bio. Pendant deux années, il a supporté mes nombreux essais – des centaines en fait, par exemple des pains à la marjolaine, au vin blanc, au jus de cassis, avec de la vanille, au café… En 2014, j'ai créé Dame Farine à Marseille, dont la devise fait le lien entre ma formation classique et mon goût de l'innovation boulangère: "Boulangerie d'art et d'essai".

> "TOUS NOS PAINS SONT FABRIQUÉS D'AMOUR ET D'AUDACE"

Quelles sont, en 2017, les farines disponibles pour un artisan-boulanger ?

J'utilise une quinzaine de farines, et tous mes pains sont au levain. Les farines de seigle, petit épeautre, kamut, sarrasin et trois variétés de farines de blé viennent du moulin bio Saint-Joseph, à Grans vers Arles, mon fournisseur dès l'ouverture. Depuis quelques mois, je me fournis également chez un meunier du Lot-et-Garonne, Philippe Guichard, connu pour ses variétés anciennes, son blé de population et ses farines de légumineuses – pois chiche, lentilles… Je travaille avec ses farines trois jours par semaine.

Quels sont vos "best-sellers" ?

D'abord mon "soleil levain", un pain de blé complet, puis la baguette et le petit épeautre. En aromatique, c'est ma fougasse aux olives, avec ses herbes libanaises. Mais mes clients aiment être surpris par des créations au gré de mon humeur: un pain à la carotte et au cumin, un pain à la bière d'une copine brasseur à Marseille, une ficelle au gingembre et citron, un pain à la courge et au tournesol…

Pour Alcyone, je fournis chaque jour un pain de campagne complet, un pain de la région au petit épeautre, un pain aux fruits et un pain à mon idée, par exemple aux graines torréfiées, au riz rouge de Camargue ou au pavot-miel-sarrasin.

Le levain, c'est pour la vie

L'identité et l'âme d'un pain, c'est son levain. Marie-Christine Aractingi a deux variantes de levain crées sur la même base fermentaire, il y a six ans et pour toujours. Le liquide obtenu est nourri, tous les jours sans exception, avec de l'eau et de la farine, dès cinq heures le matin pour le levain de blé, qui est utilisé, jeune et très doux, vers huit heures pour le pétrissage. Le levain de seigle, plus corsé, plus intense, est utilisé pour les pains de seigle, de kamut, d'épeautre ou de sarrasin.

Yeast is for life!

Yeast is what gives bread its identity and its soul. Marie-Christine Aractingi uses two versions of yeast made from the same base, six years ago, to last forever. The liquid obtained is nourished at 5 a.m., daily, without exception, with flour and water for the wheat yeast, which is then used, tender and mild, for the kneading process, around 8 a.m. The rye yeast, stronger and more intense, is used for bread made with rye, kamut flour, spelt or buckwheat.

BLÉ *de population*

En Lot-et-Garonne, Philippe Guichard est un «paysan bio». Dans un de ses champs cohabitent 112 variétés anciennes de blé. Elles vivent en population pendant sept mois en se protégeant et se faisant du bien les unes les autres. Chacune apporte son caractère. Elles sont récoltées ensemble pour devenir une farine avec un exceptionnel taux de protéines, certes difficile à panifier, mais qui donne des pains tendres qui se conservent longtemps.

'Blé de population' wheat

Philippe Guichard is an organic farmer living in the Lot-et-Garonne. 112 different varietes of heritage wheat grow side by side in his fields. They grow to maturity over 7 months, naturally shielding and protecting each other, each bringing its own singularity. They are then harvested together to produce a flour exceptionally rich in proteins, difficult to make into bread, but well worth the trouble as it makes delicious soft bread that lasts much longer.

ART HOUSE BAKERY

SHE WAS GOING TO TEACH LITERATURE, SHE IS NOW A BAKER. SHE IS FROM THE LEBANON, PARIS, ENGLAND AND MARSEILLE. HER BREADS GRACE THE TABLES IN THE ALYCONE RESTAURANT AT THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU. MEET MARIE-CHRISTINE ARACTINGI.

How did you become the baker you are today?

I was in an Erasmus programme in England, doing a Master's in Literature, with the intention of teaching. Once, I cooked a Lebanese pizza for some other foreign students. It was the first time I made pastry from A to Z. I was fascinated by the dough rising and the wonderful aroma. A Eureka moment!

Back in Paris, I contacted a baker to watch him work, and he hired me! I was an apprentice for three years, working towards a professional certificate exam. Part of this time was spent with Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France (Best Baker in France). In 2012, I began working with Benoît Fradette aka the "farinoman fou" (the crazy flourman) of Aix-en-Provence. He introduced me to the organic world. For two years he put up with literally hundreds of my trial and error tactics, as I experimented with various ingredients: marjoram, white wine, blackcurrant juice, vanilla, coffee…

In 2014, I created the Dame Farine bakery in Marseille, whose motto links my classical education with my love of innovation in bakery, "The art house bakery".

What are the different types of flour available to an artisan baker in 2017?

I use about 15 different types of flour, and all my bread is made with natural yeast. The rye, einkorn, kamut flour, buckwheat and three kinds of wheat flour all come from the same source since I opened, the organic Saint-Joseph mill, in Grans, near Arles. In recent months, another miller in the Lot-et-Garonne also supplies me: Philippe Guichard, known for his heirloom flour, his 'blé de population' and legume flour – chickpea, lentils, etc. I work with his flour three days a week.

What is your "best-seller"?

For starters my "soleil levain", a wholemeal bread, then the einkorn baguette. The most aromatic is my olive fougasse bread with Lebanese herbs. However, my customers like to be surprised by creations that come from my frame of mind: carrot and cumin bread, bread made with beer brewed by a friend in Marseille, ginger and lemon, squash bread and also sunflower...

Every day, I provide the Alcyone with a loaf of wholemeal country bread, a loaf of local einkorn bread, a fruit loaf and a bread of my choice, for example with roasted seeds, red Camargue rice or a mix of poppy-honey-buckwheat.

LE CASTEL

MARSEILLE

RÉSIDENCE DE PRESTIGE FACE À LA MER

DE 1 À 5 PIÈCES

LUXURY APARTMENT SEA VIEW

FROM ONE TO FIVE ROOMS

0800 734 734

Appel gratuit depuis un poste fixe

www.residence-lecastel.com

UNE RÉALISATION

EIFFAGE IMMOBILIER

Views / Photos et illustration : Views et Golem / Illustration non contractuelle, libre interprétation de l'artiste / Les informations recueillies par notre société feront l'objet d'un traitement informatique destiné à la gestion de clientèle et, éventuellement, à la prospection commerciale. Conformément à la Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 dite "informatique et libertés", vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant, que vous pouvez exercer en vous adressant à Eiffage Immobilier : 11,place de l'Europe - 78141 Vélizy-Villacoublay. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.

COMMERCIALISATION

EMERSON'S

La terrasse primée

L'InterContinental Marseille – Hotel Dieu a reçu le prix Villégiature 2016 de la Meilleure terrasse en ville d'un hôtel en Europe.

THE AWARD WINNING TERRACE

InterContinental Marseille – Hotel Dieu won the Prix Villégiature award in 2016 for the best terrace in a city in a hotel in Europe.

les fenêtres
BRASSERIE

BAPTISTE COPEAUX EST LE SOUS-CHEF EXÉCUTIF DE L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU. SÉBASTIEN LALOT LE RESPONSABLE DE LA BRASSERIE LES FENÊTRES, VÉRITABLE CŒUR DE L'HÔTEL. ENSEMBLE, ILS ANIMENT CE LIEU DEVENU INCONTOURNABLE POUR LES MARSEILLAIS. INTERVIEW À DEUX VOIX.

BAPTISTE COPEAUX IS EXECUTIVE SOUS CHEF IN THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU. SÉBASTIEN LALOT IS RESTAURANT MANAGER IN LES FENÊTRES BRASSERIE, THE HOTEL'S TRUE CORE. THEY ARE THE DRIVING FORCE IN A VENUE THAT HAS BECOME CENTRAL TO THE PEOPLE OF MARSEILLE. TOGETHER TO ANSWER OUR QUESTIONS…

Rôtiss' Rock, Brunch, Milkshake, c'est BRASSERIE !

En quelques mots, comment décririez-vous la Brasserie Les Fenêtres ?
C'est l'endroit où tout se passe. On est ouvert toute l'année, midi et soir, sans un jour de fermeture. Nos clients du monde entier et les Marseillais s'y retrouvent pour des petits déjeuners, déjeuners et diners, en salle ou en terrasse.
Au déjeuner, on a mis une place une formule qui reste abordable, parfaite pour les réunions d'affaires. Le soir et surtout le dimanche, nos clients viennent plutôt entre amis ou en famille.

Quel est son style de cuisine ?
Lionel Levy aime la cuisine d'influence méditerranéenne, avec ses parfums et saveurs du Sud. On la retrouve à la Brasserie Les Fenêtres, avec beaucoup de poissons, les légumes de saison, avec le Milkshake de Bouille-Abaisse – une intrigante redécouverte de ce plat iconique de Marseille. En semaine au déjeuner, la carte propose aussi les plats végétariens Arcibiobon, avec par exemple des "Nuggets" d'épautre à la marjolaine et dattes, condiment au tamarin, ou les Petits pois à boire à la menthe, oignons doux caramélisés, gomasio…
Mais notre belle terrasse ne nous fait pas oublier nos plats de brasserie, plus chaleureux, comme le Suprême de volaille rôtie au chorizo, barigoule d'artichauts ou une Cassolette d'orecchiette aux coquillages, beurre d'aneth et citron.

Le milkshake de BOUILLE-ABAISSE

Un plat signature et intrigant de Lionel Levy ! Servi dans un grand verre façon milk shake, toute la saveur de la bouillabaisse avec un tapis de pomme de terre safranée – l'aïoli –, puis une émulsion onctueuse d'œuf, mascarpone et huile, et au-dessus un filet de poisson – Saint-Pierre ou autre suivant la pêche du jour – pris dans une écume de soupe de poisson. Le tout surmonté de sa paille en parmesan. À déguster sans attendre, tiède et à la cuillère.

This is an intriguing, signature dish by Lionel Levy! Served like a milkshake in a tall glass, it has all the flavour of a bouillabaisse with a bed of saffron potatoes and aïoli, a creamy egg emulsion, mascarpone and oil, topped with a fillet of fish-a John Dory or some other fisherman's catch-set in fish soup foam, surmounted by a cheese straw. To be eaten warm, with a spoon.

RÔTISS ROCK
LES FENÊTRES

Chaque jeudi soir sur la terrasse, de mai à septembre. Côté "rôtiss'", les cuisiniers rôtisseurs sont face aux clients : poissons en grillade, côtes de bœuf au barbecue, découpe à la demande des agneaux et cochon de lait… Buffets et convivialité. Côté "rock", ambiance musicale pop rock avec groupe live.
Show des deux côtés !

Every Thursday, from May until September, on the terrace. On the "rôtiss'" side are the cooks facing the customers, with grilled fish, barbecued beef ribs, cuts of lamb and suckling pig served to taste. Buffets and conviviality! On the "rock" side there's live music from a pop group.
The show goes on...and on !

Que proposez-vous pour votre Brunch, le dimanche ?

C'est devenu une référence à Marseille, tous les dimanches la terrasse est pleine – et c'est aussi le cas de la salle en hiver.

En terrasse, c'est un véritable show. Le client choisit sa station – fruits de mer, poisson, charcuterie, barbecue, fromage, desserts... – il demande et les cuisiniers grillent, cuisent, préparent au goût de chacun. Le buffet des salades change tous les dimanches, les poissons sont au diapason de la pêche locale, les légumes de la saison.

Nos omelettes, nos risottos – toujours au rythme des produits du moment, la truffe, les cèpes, les morilles...– ont beaucoup de succès surtout en hiver. Tout comme l'écailler au moment des oursins, par exemple.

Chic&Boom

Le temps d'un Brunch, les enfants s'amusent au Petit Capian avec l'équipe de l'atelier d'arts plastiques Chic&Boom – création de masques, peinture street art,… – Les parents se délectent, les enfants créent.

Les Brunchs Spéciaux

While the adults enjoy brunch, the children play in the Petit Capian, under the supervision of the Chic&Boom arts and crafts workshop team: they create masks or learn street art. While the parents savour, the children labour...artfully!

- Fête des Mères
- 14 juillet, avec feu d'artifice sur le vieux port
- Brunch de Noël
- Brunch du Nouvel An

SPECIAL BRUNCHES

- *Mother's Day*
- *July 14th with fireworks on the Vieux Port*
- *The Christmas Brunch*
- *The New Year brunch*

Rôtiss' Rock, Brunch, Milkshake... that's THE BRASSERIE!

How would you describe Les Fenêtres Brasserie in a few, short words?

It's all happening here! Les Fenêtres is open for lunch and dinner all year round: it never closes. Guests from all over the world, together with local customers enjoy breakfast, lunch and dinner, either inside or on the terrace.

The lunch menu is affordable, and perfect for business meetings. Evenings, and especially Sundays, we cater mostly for friends and families.

What kind of food do you serve?

Lionel Levy enjoys Mediterranean-style cuisine, with its savours and flavours of the South of France. This is what one finds in Les Fenêtres Brasserie, with lots of fish, in season vegetables and naturally, the Milk Shake de Bouillabaisse – an innovative adaptation of the famous Marseille dish.

On weekdays, the lunch menu offers "Arcibiobon" vegetarian dishes: one example being spelt flour nuggets with marjoram and dates served with tamarind condiment, or there's the pea drink with mint, caramelized mild onions, gomasio…

The superb terrace notwithstanding, let's not forget our more cordial brasserie dishes, like the roast chicken supreme with chorizo, artichoke barigoule or the orecchiette cassolette with shellfish, dill butter and lemon.

POURQUOI LES FENÊTRES?

Les immeubles de Marseille, fin 18e siècle, avaient la largeur des mats de bateau utilisés pour les construire. De quoi placer trois fenêtres par étage sur les 7 mètres de la façade.

WHY IS IT CALLED LES FENÊTRES?

In Marseille, at the end of the 18th century, the buildings were as wide as the ships' masts used in their construction, allowing space for three windows per storey on a 7-metre facade.

ARCIBIOBON

Le peintre Arcimboldo est célèbre pour ses portraits tout en fruits et légumes. Lionel Levy propose ses plats «légumiers» Arcibiobon, délicieusement végétariens.

The artist Arcimboldo is famous for his fruit and vegetable portraits. Lionel Levy is proud to present his all-vegetable, deliciously vegetarian, Arcibiobon dishes.

What's on the menu for the Sunday brunch?

The brunch has become extremely popular here in Marseille; the terrace is full every Sunday, as is the indoor restaurant in winter.

The terrace provides entertainment. The customer makes his choice: seafood, fish, charcuterie, barbecue, cheese, desserts...he orders and the cooks get to work, grilling, cooking, preparing each dish to the customer's taste. The salad buffet changes every Sunday, the fish vary with the local catch and the vegetables are in season. Omelettes and risottos mirror the changing seasons and seasonal produce: truffles, boletus mushrooms and morels are great favourites during the winter months, as is the seafood counter when sea-urchins are in season.

WWW.ANEBLEU.COM

L'ÂNE BLEU

MAISON DE DÉCORATION

CARAVANE
SARAH LAVOINE
LE DEUN
TOM DIXON
BROKIS
DCW
KANN DESIGN
PAOLA NAVONE
RED EDITION

Virginie Dumon

DÉCORATRICE D'INTÉRIEUR

20 ANS
de Décoration
& d'Architecture
d'Intérieur

46 rue Breteuil 13006 Marseille - Tél.: +33/0 491 81 12 00 - lanebleu13@gmail.com

LES DÉFIS DU CHEF PATISSIER

Chocolat Araguani, parfum d'ail noir, sorbet cacao

L'ail noir – pour ses notes subtiles, un peu sucrées et douces – a infusé dans le chocolat noir Araguani, présenté en mousse pour la base du dessert. Au milieu, un chocolat au lait, plus riche, est travaillé en crémeux – l'ail noir infusé dans la crème. Le tout dans un fin cylindre de chocolat noir, sur lequel repose une coupelle en opaline – un sucre cuit avec de l'ail noir séché – qui accueille un sorbet cacao – sans ail noir ! Avec du cacao finement poudré lors du service.

Araguani chocolate, black garlic flower, cocoa sorbet

The black garlic - with its subtly sweet, pleasant notes - infused in the dark Araguani chocolate and presented as a mousse, is the base for the dessert. In the centre, a richer, milk chocolate cream is flavoured with black garlic. The confection is served in a dark chocolate cylinder surmounted by a bowl-made of spun sugar and dried black garlic-holding a cocoa sorbet...without black garlic! Lightly dusted with cocoa powder just before being served.

Soufflé praliné, crème glacée noisettes-gingembre
Praline souffle, hazelnutt and ginger ice cream

NÉ EN SUISSE IL Y A 32 ANS, FORMÉ POUR LA CUISINE ET PÂTISSIER PAR CHOIX, YOAN DESSARZIN A REJOINT DÉBUT 2017 L'ÉQUIPE DE LIONEL LEVY. IL EST LE CHEF PÂTISSIER DE L'INTERCONTINENTAL - MARSEILLE HOTEL DIEU. PARCOURS.

Quelles ont été vos principales étapes de pâtissier avant de rejoindre Marseille et Lionel Levy?

À Métabief, en Franche-Comté, mon patron d'apprentissage a révélé mon goût pour la pâtisserie, avant d'appuyer ma candidature de pâtissier chez Régis Marcon, Bocuse d'Or et trois étoiles Michelin à Saint-Bonnet-le Froid, entre Velay et Vivarais. Son chef pâtissier Christophe Gasper m'a tout transmis. Après de belles expériences lyonnaises, avec les chefs Philippe Gauvreau, Nicolas Le Bec et Mathieu Viannay, Régis Marcon m'a rappelé pour devenir sous-chef pâtissier, je suis resté à ses côtés pendant trois ans. Suivent deux ans avec Christophe Bacquié au Castellet et deux ans à Londres, chef pâtissier d'Arnaud Bignon du restaurant deux étoiles The Greenhouse.

Pourquoi avoir rejoint le chef Lionel Levy?

Il nous entraîne hors de notre zone de confort! D'emblée, il a voulu une pâtisserie avec de l'ail noir. On a relevé ce défi: des semaines d'essais, de dégustations avec le chef pour un dessert abouti qui va rester sur notre carte Alcyone.
Mais le défi est permanent. Notre équipe attaque dès le matin avec les petits-déjeuners, ses viennoiseries, ses salades de fruits, ses cakes – à la badiane, au citron ou avec des fruits confits de Provence-… Tout doit être parfait, rien ne doit manquer, quelle que soit l'heure choisie par le client. Puis viennent les desserts et pâtisseries pour la Brasserie Les Fenêtres, Le Capian, et Alcyone, ainsi que le room service et les banquets. Sans oublier le brunch du dimanche. Nous sommes huit pâtissiers, et l'hôtel dispose de deux laboratoires.

Quelle est la place des produits régionaux sur vos cartes des desserts?

Les produits méditerranéens sont une chance en pâtisserie. Les agrumes et l'huile d'olive, emblématiques de la région, se marient très bien. Aux Fenêtres, une déclinaison associe citron vert et citron jaune, en différentes textures, à une crème glacée à l'huile d'olive. Lionel Levy nous demande aussi de conjuguer légumes et dessert: sur l'ancienne carte, endive et orange, sur la nouvelle, poivron et framboise. Les notes un peu piquantes du poivron rehaussent la framboise, et soulignent le caractère sucré du dessert.

The challenges of a *PASTRY CHEF*

32 YEAR-OLD, SWISS-BORN YOAN DESSARZIN, WHO CHOSE TO TRAIN AS A COOK AND PASTRY CHEF, JOINED THE TEAM OF LIONEL LEVY AT THE BEGINNING OF 2017, AS PASTRY CHEF AT THE INTERCONTINENTAL - MARSEILLE HOTEL DIEU.

Tell us about your career prior to your arrival in Marseille and joining Lionel Levy

It all began in Métabief in Franche-Comté, when my tutor uncovered my inclination for all things pastry. He endorsed my application as a pastry chef with Régis Marcon, Bocuse d'Or and a Michelin 3-star chef in Saint-Bonnet-le Froid, situated between Velay and the Vivarais area. His pastry chef, Christophe Gasper taught me all I know.

After some really great experiences in Lyon with Philippe Gauvreau, Nicolas Le Bec and Mathieu Viannay, Régis Marcon offered me the position of pastry sous chef. I stayed with him for 3 years, then spent 2 years with Christophe Bacquié in Castellet and another 2 years in London, as pastry chef for Arnaud Bignon in his 2-star restaurant, The Greenhouse.

So why team up with Lionel Levy?

Lionel takes us way out of our comfort zone! From the word go, he was intent on pastries containing black garlic. Challenge accepted! Weeks of trial and error, tastings with the chef, and finally a desert worthy of the Alcyone!

The challenge is ongoing. The team is always on the go: breakfast with viennoiseries, fresh fruit salads, and cakes redolent of star anise, lemon or dried fruit from Provence… Everything must be perfect, nothing missing, no matter what time guests choose to breakfast. Then there are the pastries and desserts for Les Fenêtres brasserie, the Capian, the Alcyone and of course room service and the conference and banqueting department, not forgetting Sunday brunch. In all, 8 pastry cooks, and the hotel also boasts 2 pastry laboratories.

How important is regional produce on your dessert menus?

Pastry here is so lucky to have Mediterranean produce! Citrus fruit and olive oil, so typical of the region, work really well together. In Les Fenêtres, we serve a combo of lemon and lime, in various textures and olive oil ice cream. Lionel Levy commends vegetables in desserts: on a former menu there was endive and orange, on the new menu, bell pepper and raspberry. The slightly spicy notes of the bell pepper enhance the sweetness of the dessert.

Framboises et rhubarbe au parfum de verveine, mousse de lait cru fermier

Raspberries and rhubarb flavoured with lemon verbena, farm-fresh milk mousse

La brousse d'Alcyone

La brousse est à base de lait entier de chèvres du Vaucluse, sans présure, elle est chauffée par son producteur avec du vinaigre de pommes bio, récupérée à l'écumoire et moulée en faisselle. Très digeste, très douce. Servie juste roulée, avec un peu de marjolaine ciselée et une marmelade de citrons confits, puis coupée en petits boudins, avec gelée et mousse de fraises au-dessus. Le goût subtil de la brousse est préservé.

THE ALCYONE BROUSSE

Brousse cheese is made from full, goat milk from Vaucluse: during production, the cheese, that is rennet-free, is heated and acidified with cider vinegar, then drained and formed into moulds. Deliciously edible and very mild. Lightly rolled, with chopped marjoram and lemon confit marmalade, then cut into small sausage shapes, it is served topped with strawberry jelly and mousse. The subtle taste of the brousse cheese is preserved.

CHÂTEAU DE FONTCREUSE

Le Château de Fontcreuse est une élégante bâtisse dont la construction a été achevée en 1700. Le Colonel Teed, officier britannique de l'armée des Indes, aimait se rendre en villégiature sur la "French Riviera". Il découvre Cassis, dont il tombe littéralement amoureux. Il décide de s'y installer, acquiert le Château de Fontcreuse en 1922 et ne cesse de faire progresser la qualité du grand vin blanc qui fera la renommée du domaine.

Ce "Gentleman Farmer", homme raffiné et cultivé, était aussi l'ami de nombreux écrivains anglais. Il accueille régulièrement Virginia Woolf à Cassis où elle écrira plusieurs livres durant les années 1925 et 1929.

En 1953, Fontcreuse devient la propriété de Joseph Maffei, Cassidain d'origine, mais engagé dès le début de la Seconde Guerre mondiale dans la Royal Air Force qu'il ne quittera qu'en 1949. Compagnon de la Libération, personnage turbulent et entier, Joseph Maffei sera toujours fidèle à la tradition qui a fait la renommée des crus du Château de Fontcreuse.

En 1987, peu avant sa mort, Joseph Maffei prévoyant, vend et transmet Fontcreuse à Jean-François Brando a qui revient la charge d'assumer l'héritage.

Avec passion, Fontcreuse conjugue son terroir, sa tradition, parfait respect du progrès d'hier, pour mettre en œuvre le progrès d'aujourd'hui, qui sera la tradition de demain.

CUVÉE F.
CHÂTEAU DE FONTCREUSE ROSÉ

C'est le pastel délicat d'une robe pêche de vigne qui séduit l'œil. Le nez, lui, frémit aux arômes de fleurs blanches et de pêche. En bouche, ce rosé révèle une belle longueur, de la rondeur et du gras.
Du côté des arômes, le bouquet de fruits rouges - mûre et framboise bien présentes - se teinte de fines et agréables notes d'agrumes.

CUVÉE MUSSUGUET.
CHÂTEAU DE FONTCREUSE
ROUGE

C'est le Rouge violet profond qui fascine au premier regard les goûts de cerise, framboise et fruits intenses apparaissent à la dégustation. Elégant !

TERROIR ET CÉPAGES

Le domaine du Château de Fontcreuse s'étend à Cassis sur 25 hectares, au pied de la Couronne de Charlemagne, sur des terrains argileux calcaires caillouteux du crétacé, exposés nord-est nord-ouest. Cette exposition plein nord est une des conditions indispensables pour produire – en faibles quantités – un vin blanc de grande qualité.

Les Rouges sont cultivés sur une parcelle de 10 hectares exposée plein Sud au lieu-dit le Mussuguet.

La culture de la vigne est traditionnelle : travail du sol, ébourgeonnage au printemps, vendanges en vert en juillet afin de maîtriser les rendements qui dépassent rarement les 40 hectolitres par hectare. Pour les rouges, les rendements seront limités à 30 hectolitres hectare par maîtrise de la production, taille en vert et effruitage. Fontcreuse est planté majoritairement en cépages blancs, avec 60% de marsanne, 15% de clairette, 25% d'ugni blanc. L'assemblage des vins rosés de Fontcreuse se fait avec 80% de grenache et 20% de cinsault, sur le Rouge notre vignoble a évolué il est maintenant composé de 75% de Syrah et 25% de Caladoc.

L'ART DU VIN

Les vendanges sont faites à la main dès fin août pour les blancs et les rosés, lorsque les raisins sont arrivés à pleine maturité. Après un premier tri, les baies sont transportées à la cave dans de petites cagettes pour éviter qu'elles ne s'écrasent.

Le Château de Fontcreuse bénéficie des techniques les plus modernes de vinification pour conserver arômes, fruité et longueur de bouche aux vins blancs et rosés. Après un deuxième sous tirage, le vin est filtré et mis en bouteilles pour commencer sa longue maturation avant la mise à la consommation.

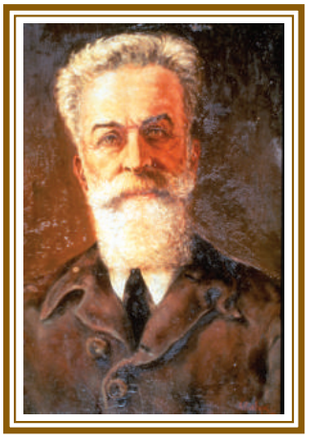
Pour les rouges, les équipements dont bénéficie Fontcreuse permettent une macération préfermentaire à froid avec pigeage, délestage et cuvaison durant 21 jours. La fermentation malolactique et l'élevage se feront en barriques où le vin sera conservé 12 mois

CUVÉE F.
CHÂTEAU DE FONTCREUSE BLANC
Très belle robe aux petits reflets dorés, limpide, brillante, quelle intensité !
Le nez est puissant, agréable et fin.
Les notes fruitées se développent en priorité ; pamplemousse, amande amère, pêche, suivies de pomme golden, plus miellée que la pomme verte, attaque voluptueuse en bouche, vive, pleine de chair, tout ce qui donne un vin nerveux, bien équilibré savoureux. Une très grande bouteille.

De grands RAISINS *pour de* GRANDS VINS

Jean-François et Christian Ott sont cousins et poursuivent aujourd'hui l'œuvre de Marcel Ott. D'abord soucieux de la qualité de leurs raisins, fiers de leurs terroirs, ils créent chaque année de grands vins, recherchés dans le monde entier. Entretien avec Jean-François Ott.

Cousins Jean-François and Christian Ott continue on the work begun by Marcel Ott. Very much mindful of the quality of their grapes and proud of their estate, they annually create superb wines, that are in great demand the world over. An interview with Jean-François Ott.



MARCEL OTT

Jeune, alsacien, ingénieur agronome, Marcel Ott s'installe en Provence en 1896, pour ensuite acquérir plusieurs domaines affaiblis par le phylloxéra et ses conséquences, dans l'objectif de créer de grands vins en Provence. Il donnera aux rosés de Provence ses lettres de noblesse.

The young Marcel Ott, an agricultural engineer and a native of Alsace, settled in Provence in 1896, where he subsequently acquired several wine estates affected by the ravages of Phylloxera. His goal was to create great Provence wines and we know he gave Provence rosé its tremendous reputation.

Comment Marcel Ott a-t-il changé, dès le début du 20e siècle, l'image du rosé de Provence ?

À cette époque, personne ne veut boire du vin rosé, qui était un vin de saignée. Les vignerons retiraient une partie du jus lors de l'élaboration des vins rouges pour concentrer sur ces derniers arômes et tanins. Ce jus retiré, qui n'avait que très peu macéré, partait en fermentation et devenait un rosé vraiment pas terrible !

Marcel Ott a commencé en 1896 à faire des rosés de pressurage direct : on presse un fruit, on a un jus de fruits, et ce jus de fruits se transforme en vin après une phase de fermentation. Il a réussi à créer un vin digeste, désaltérant et qui a été un des seuls grands vins rosés jusqu'aux années 1980, avec un succès international. Depuis, le marché des vins rosés a connu un développement phénoménal, et maintenant les meilleurs chefs proposent les grands vins rosés sur leurs tables, pour accompagner leurs plats principaux.

Avant le vin, il y a le raisin. Quelles sont vos méthodes pour produire un bon raisin ?

Nous avons trois domaines, totalement indépendants les uns des autres. Au total, 280 hectares de vignes. Mais nous restons vignerons, et nous savons que pour produire de grands vins, nous avons besoin du meilleur raisin, issu d'une viticulture précise. Plus de 500 heures de main-d'œuvre par hectare et par an. Comme en Bourgogne, à Bordeaux ou en Champagne.

Par exemple, nous travaillons énormément les méthodes de taille, dans l'idée et l'ambition d'éviter l'obstruction des canaux de sève – une sève vigoureuse permet à la plante de lutter seule contre l'Esca, un champignon à l'origine d'une des plus graves maladies de la vigne. Nous pratiquons l'effeuillage en pleine période d'ébourgeonnage – et non après la formation de la grappe comme auparavant – pour que celle-ci s'habitue au soleil et évite les brulures. La grande qualité des raisins se joue dans une somme de petits détails, qui peuvent paraître insignifiants, mais qui font la différence.

La marque Ott est centenaire. Vous êtes liés au groupe des Champagnes Roederer. Que vous apporte cette association ?

Des rencontres enrichissantes et stimulantes, entre producteurs de raisin et créateurs de grands vins. Roederer est présent en Champagne, mais aussi à Bordeaux, dans les Côtes-du-Rhône avec Deutz, au Portugal avec la maison Ramos Pinto. Cette dernière est confrontée à une sécheresse quasi permanente, et son expérience nous a permis de développer des techniques adaptées à la Provence.

How Marcel Ott changed the image of rosé Provence wine, at the start of the 20th century

Back then, nobody drank rosé wine, a mere byproduct. The winegrowers bled off some of the juice obtained while making red wine, in order to concentrate the flavours and tannins of the red wine. The juice bled off, barely macerated, was then allowed to ferment, and became a rosé wine that really wasn't very good.

In 1896, Marcel Ott began making rosé wine through direct pressing: this method entails that the fruit is pressed to obtain juice, fermentation then transforms the juice into wine. Marcel thus succeeded in creating a wine that was digestible, thirst-quenching and one of the rare, good rosé wines, internationally acclaimed, up until 1980. Since then, the market for rosé wine has developed phenomenally, and we now see some of the best chefs serving it, to accompany main courses.

Before the wine, there's the grape. How do you produce a good wine grape?

We have three wine estates, all completely independent of each other: in all 280 hectares of vineyards. However, we are, first and foremost, winemakers and we realise that to make great wines we need the best grapes emerging from precision viticulture: 500 hours of manpower per hectare per annum, be it in Bourgogne, Bordeaux or Champagne. For example, we put great effort into our pruning methods, making sure the sap flow remains unobstructed, as a strong sap flow allows the plant to naturally combat Esca, a fungal disease, one of the most deadly diseases in grapevines. We practice leaf removal during the disbudding period - and not after the formation of the grape as used to be the case - this allows the fruit to grow accustomed to the sunshine and prevents burning. The superb quality of the grapes is the sum total of a host of tiny details that may seem insignificant but in the end make all the difference.

Ott is a century-old brand. You have ties with Champagnes Roederer. What does this association bring you?

Encounters that are enriching and stimulating, between grape growers and creators of great wines. Roederer is present both in Champagne, but also in Bordeaux with Deutz in the Côtes-du-Rhône, and in Portugal with Ramos Pinto. The latter suffers from a quasi-permanent drought and their experience has taught us to develop techniques suited to Provence.

Les domaines Ott

En 1912, Marcel Ott achète le Château de Selle, à Taradeau, près de Draguignan. 140 hectares, sol en gypse et microclimat, pour des crus en Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault et Syrah. Âge moyen de la vigne : 19 ans.

Dans les années 1930, il replante et remembre un des crus historiques de Provence, le Clos Mireille, situé à La Londe des Maures, face à la mer. Schistes et embruns marins. Sur 47 hectares, le Sémillon s'exprime, accompagné de Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache noir, Syrah et Rolle. Âge moyen de la vigne : 16 ans.

En 1956, la famille Ott acquiert le Château de Romassan. Un grand Bandol, entièrement replanté en cépages nobles – d'abord le Mouvèdre, complété de Grenache, Cinsault et Syrah – sur 74 hectares de calcaires, grès et marnes. Âge moyen de la vigne : 25 ans.

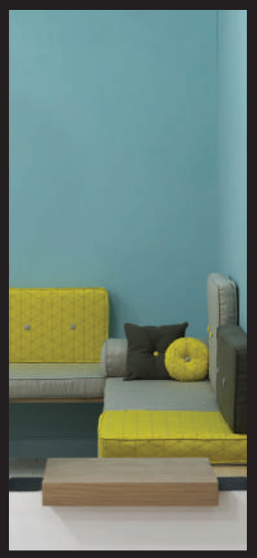
The Ott wines estates

In 1912, Marcel Ott bought Château de Selle in Taradeau, near Draguignan: 140 hectares of gypsum and a microclimate, for vintages such as Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault and Syrah. Average age of the vine: 19 years.

In the 30's, he replanted and regrouped one of the most the historic vintages of Provence: Clos Mireille, in La Londe des Maures, facing the sea: shale and sea spray. On 47 hectares grows along with Cabernet Sauvignon, Cinsault, black Grenache, Syrah and Rolle. Average age of the vine: 16 years.

In 1956, the Ott family acquired Château de Romassan; a great Bandol, entirely replanted with noble grape varieties: Mourvèdre, complemented with Grenache, Cinsault and Syrah, on 74 hectares of limestone, sandstone and marl. Average age of the vine: 25 years.

L'espace est novateur : il propose à la clientèle des Terrasses du Port une nouvelle façon d'apprécier un salon de coiffure.
C'est la designer Margaux Keller, marseillaise d'origine, qui signe la totalité du design du salon de coiffure, de l'architecture intérieure globale, aux éléments mobiliers en collaboration avec l'architecte marseillais lui aussi Bertrand Guillon.
Chaque espace, chaque meuble, chaque matériau est soigneusement pensé afin de créer un lieu véritablement adapté au moment de la coiffure.
Margaux Keller a puisé son inspiration directement dans sa ville natale : Marseille. Les couleurs, les formes, les matériaux proviennent de la cité phocéenne. Le bleu de l'eau des calanques, le jaune de la lumière, le bois clair naturel, le cabanon des pêcheurs, les tommettes de Provence, etc..
Une devanture inspirée d'un atelier d'artiste repensé et modernisé vous accueille, on découvre le lieu à travers de grandes vitres cernées d'une structure en acier laqué noir mat.
En entrant dans le Salon, un premier espace met en scène des produits sélectionnés par Pascal Lancien, expert en coiffure. Au sol des tommettes provençales, blanc mat pour le décalage tradition/modernité.
Comptoir en bois naturel massif, lustre en verre dessiné sur mesure pour le salon et soufflé à la bouche en Italie.



©Photos : Laure Mélone

Le second espace propose un vrai moment de repos et de détente dans l'attente de se faire coiffer par l'équipe experte.
La quasi totalité des meubles sont dessinés par la designer Margaux Keller. Tous ces meubles sont fabriqués en Italie. Le radassier provençal est revisité : lignes épurées, choix de tissu haut de gamme, élaborés et subtils.
On pénètre alors dans l'espace coiffure, dans une toute autre atmosphère : immaculée, minérale et ponctuée de meubles coiffeuses dessinées spécialement pour le salon. Au sol, une résine minérale. Chaque meuble-coiffeuse est pensé pour l'intimité maximale du client, comme un petit espace personnel recréé à l'intérieur du salon de coiffure.
L'espace shampoing a été pensé comme un cabanon moderne, en bois naturel teinté noir, qui permet de conserver encore une fois une certaine intimité à ce moment là. On trouvera aussi un espace dédié "Barbier" afin d'accueillir ces Messieurs qui souhaitent un vrai service professionnel pour leurs moustaches ! Là encore l'espace est pensé comme un coin unique qui présente ses propres couleurs et matériaux. Le mur principal est laissé vide et blanc afin d'y accueillir régulièrement des toiles artistes contemporains sélectionnés. L'espace est donc réellement pensé en fonction des différentes étapes clés vécues par un client lors de son passage dans un salon de coiffure, au plus près des attentes du client pour un moment hors du commun et haut de gamme. Nous utilisons les produits KEVIN.MURPHY qui sont sans sulfate, sans paraben et ne nuisent pas à l'environnemnet et aux animaux.
www.lecoiffeur-pascallancien.fr
Margaux Keller Design Studio / www.margauxkeller.com / design@margauxkeller.com
Bertrand Guillon Architecture / Bertrand_guillon@hotmail.com

LES TERRASSES DU PORT - R+2
13002 MARSEILLE
infos : 09 53 50 09 23

CAPIAN
BAR

XAVIER GILLY, MARSEILLAIS D'ORIGINE, SAIT DEPUIS SES QUINZE ANS QU'IL SERA BARMAN. FORMATIONS, SPÉCIALISATIONS, EXPÉRIENCES À MARSEILLE, HYÈRES, BEAULIEU-SUR-MER, CANNES, PARIS… IL EST LE CHEF BARMAN DU BAR LE CAPIAN. RENCONTRE AVEC UN COMPÉTITEUR.

XAVIER GILLY, WHO HAILS FROM MARSEILLE, WANTED TO BE A BARMAN FROM THE AGE OF 15. HE TRAINED, SPECIALISED, GOT WORK EXPERIENCE IN MARSEILLE, HYÈRES, BEAULIEU-SUR-MER, CANNES, PARIS... HE IS CURRENTLY HEAD BARMAN IN THE CAPIAN. MEET A COMPETITOR.

LES CRÉATIONS DU BAR LE CAPIAN

NOTRE PASTIS ARTISANAL

Un pastis de dégustation, pas d'apéritif, créé par nous et réalisé par des liquoristes de Provence. Un pastis artisanal, avec une macération à froid – de l'ordre de trois semaines –, servi dans sa bouteille à l'ancienne.

OUR ARTISAN PASTIS

This pastis, more to be savoured than served as an aperitif, was created by us and is produced by liqueur makers in Provence: an artisan pastis, calling for a cold, 3-week maceration and bottled in vintage bottles.

Quels ont été vos premiers jours à l'InterContinental Marseille – Hotel Dieu?

Inoubliables. J'ai été recruté comme second au Bar Le Capian trois mois après l'ouverture, en juillet 2013. L'hôtel, ses restaurants, le bar étaient pris d'assaut par les clients, certains devaient faire la queue pour avoir une place! C'était le double effet «Capitale européenne de la culture» et retrouvailles avec l'Hôtel- Dieu, si important pour les Marseillais. C'était aussi la découverte de la vision du luxe par InterContinental, forgée dans le monde entier, avec une exigence sur le moindre détail, qui n'existait pas auparavant à Marseille.

Comment présenteriez-vous le métier de barman?

C'est un métier d'écoute et de création. Nous devons rester humbles, garder les pieds sur terre, s'adapter à l'état d'esprit de nos clients, en salle, en terrasse et surtout au comptoir. Mais on ne devient pas barman sans l'envie de créer. L'équipe du Capian comprend jusqu'à 15 barmen l'été. On crée des cocktails originaux, on les présente dans des concours nationaux et internationaux. Et parfois on gagne! La compétition stimule notre créativité.

Parlez-nous de quelques créations proposées à la carte du Capian…

Notre carte comprend une cinquantaine de cocktails et 200 alcools. Les classiques bien sûr – les Mojitos, les cocktails gin, vodka, tequila, les punchbowls, les sparkling cocktails… Nous proposons une très originale sélection de rhums, dont je suis amateur.

"Étincelle" est un de nos cocktails signature, primé à l'international. C'est un cocktail estival, servi dans un immense verre type Bourgogne, réalisé au shaker et de couleur verte – presque fluo.

Mais "Le Daviel" est notre bestseller, créé avec notre pastis artisanal.

Vous avez créé votre pastis. Quoi d'autre?

Pour nos cocktails, nous avons d'abord conçu des préparations maison, des sirops, des liqueurs, et donc notre pastis. Sans oublier la carte des snackings imaginée par Lionel Levy: toujours un Club Sandwich, toujours un burger et une salade César… Et notre "Pics à Picapian", des encas créations du chef, en trois déclinaisons avec samoussas de légumes, saumon fumé maison, crevettes torpedo, toast de poutargue, "duck-burger" au foie gras, "beefburger" oriental…

CREATIONS FROM *The Capian Bar*

Tell us about your first few days at the InterContinental Marseille – Hotel Dieu

Unforgettable! In July 2013, three months after the hotel's official opening, I was hired for the position of assistant barman in the Capian. The hotel, restaurants and bar were so busy that guests were queuing. The huge numbers were due to Marseille being the European Capital of Culture that year and the reestablishment of the beloved Hôtel Dieu, dear to the people of Marseille, but its popularity was further enhanced by the concept of luxury as defined by InterContinental hotels worldwide, and the precise attention paid every tiny detail; all this was novel for Marseille, back then.

How would you describe a barman's trade?

It involves listening and lots of creativity. It is important to remain humble and down to earth, to treat each customer as an individual, in the bar, on the terrace, but especially at the counter. To be a barman is to be creative. The Capian employs about 15 barmen in the summer. We create original cocktails that we present in national and international competitions. Sometimes we even win! Competitions stimulate our creativity.

Tell us about some of the creations on the Capian cocktail menu

Our menu offers about fifty cocktails and 200 alcohols and spirits. The usual classics: mojitos, gin cocktails, vodka, tequila, punchbowls, sparkling cocktails...We also carry an interesting selection of rums, very much my own personal favourite.

"Étincelle" (Spark) is one of our signature cocktails and an international award winner. It is a summer special, green in colour-practically neon, made in a shaker and served in a huge Bourgogne wineglass. Our most popular is, however, "Le Daviel", made from our artisan pastis.

You created your own pastis. What else?

We began by creating homemade syrups and liqueurs for our cocktails, as well as our pastis. Then came the snack menu from Lionel Levy: Club sandwiches, burgers and Caesar salads are always featured. Then the ' Pics à Picapian', plus a selection of special chef tapas with vegetable samousas, homemade smoked salmon, torpedo prawns, bottarga canapes, foie gras 'duckburger', Oriental beefburger... the list goes on!

DES AILES AUX PIEDS

× CHAUSSEUR ×

OPERA NATIONAL DE PARIS

HISPANITAS
LLOYD
HOGL
UNISA
LA BOTTE GARDIANE
TANYA HEATH
CAPRICE
CHABRAND
BANGLE UP
FLIP FLOP
RONDINAUD
ECCO
CRAIE
M. MOUSTACHE

04 42 54 46 54
Les Allées Provençales
85, av. Armand Lunel
13100 Aix-en-Provence

Face au grand théâtre de provence,
parking coté monoprix.

: facebook.com/desailesauxpieds
: @desailesauxpieds

www.des-ailes-aux-pieds. fr

OPÉRA NATIONAL DE PARIS

179 CHAMBRES ET *15* SUITES.

LES CLIENTS DE L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU ARRIVENT, VIVENT ET PROFITENT DE L'HÔTEL À TOUTE HEURE, CHAQUE JOUR DE LA SEMAINE. SUR CE RYTHME S'EXPRIME L'ÉQUIPE DU ROOM SERVICE, AVEC EFFICACITÉ ET DISCRÉTION.

CHAMBRES, SUITES & ROOM SERVICE

24 HEURES SUR 24

«On respecte le client et son intimité. Quand on rentre dans une chambre ou dans une suite, on est chez eux». Jérémy Berger, Responsable du Room Service, explique ainsi l'attention portée au confort des hôtes de l'InterContinental Marseille – Hotel Dieu.

Une journée classique débutera par la mise en place en chambre ou terrasse, puis par le service d'un petit-déjeuner Hôtel Dieu, Continental, Américain, Bien-être ou à la carte. L'équipe sait l'importance du service précis des œufs, au goût de chacun.

La carte des plats et repas de jour, créée par Lionel Levy, sera servie de 7h à 23h30 et fait la part belle à la qualité et à la diversité des produits du Sud de la France et de la Provence. Mais un jet lag sait confondre soir et matin! Servir un petit-déjeuner à 18 heures, ou un sandwich américain à 5 heures du matin ne posera aucun probème grâce à la carte de nuit.

DES MOMENTS D'EXCEPTION

Certains moments imposent une grande discrétion. En suite présidentielle, par exemple, sont organisés des dîners avec la carte du restaurant gastronomique Alcyone et service butler.

D'autres moments sont uniques: un client a demandé en mariage sa compagne pendant un repas à la brasserie Les Fenêtres. Pendant ce temps, leurs affaires passaient de leur chambre à une suite pour parfaire cette soirée exceptionnelle – sans oublier les pétales de roses sur la terrasse!

Une cliente attentive souhaitait, pour les deux semaines de son séjour, une nutrition exclusivement bio pour son enfant âgé d'un an. Chaque jour, à 19h15, des petits pots imaginés par Lionel Levy, chaque jour différents, lui étaient amenés dans sa suite, à la juste température.
Tout est possible.

179 rooms and 15 suites.

THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU IS ALWAYS BUSY: GUESTS COME AND GO AT ALL HOURS, EVERY DAY OF THE WEEK. THE STAFF MEMBERS IN ROOM SERVICE ADAPT TO THIS RHYTHM, DISCREETLY AND EFFICACIOUSLY.

24 HOURS A DAY

"We respect the privacy of our guests. When we enter a room or a suite, we are in their home". Here, Room Service manager Jérémy Berger describes the special attention paid to the comfort of guests at the InterContinental Marseille – Hotel Dieu.

A normal day starts with setting up and serving breakfast in a room or on a private terrace: breakfast can be Continental, American, Healthy, our special Hôtel Dieu or à la carte. Staff members are aware of the importance of eggs, cooked to perfection and served to taste.

The meals and dishes on the day menu, created by Lionel Levy is served from 7am until 11.30pm, and gives pride of place to quality fresh produce from the South of France and Provence. People with jet lag easily confuse day and night and it's normal to serve breakfast at 6pm, or an American sandwich at 5 o'clock in the morning. All in a day's work!

REMARKABLE MOMENTS

Discretion is often the best option. The Presidential Suite is regularly the scene for butler-served dinners, chosen from the gastronomic Alcyone restaurant menu. There have been some very special occasions: a marriage proposal by a guest to his partner, during a meal in Les Fenêtres brasserie, during which time their baggage was discreetly moved from their room to a suite to help make the moment even more memorable – and rose petals strewn on the terrace!

A discerning parent, on a 2-week stay, asked for exclusively organic food for a 1-year old. Lionel Levy prepared fresh baby food, a different menu each day, served up at perfect temperature, in the guest's suite, every evening at 7.15pm. We go the extra mile.

LES MUSIQUES

APRÈS 10 ANS D'EXPATRIATION, DONT 7 ANS À PÉKIN, MARION SARDOU A CÉDÉ À L'APPEL DE MARSEILLE, SA VILLE DE CŒUR. DEPUIS 2014, ELLE EST RESPONSABLE MARKETING ET COMMUNICATION DE L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU. ELLE MET L'HÔTEL EN MUSIQUES.

After 10 years living abroad, including 7 years in Beijing, Marion Sardou returned home to Marseille, her native city. Since 2014, she has held the position of Marketing and Communications Manager in the InterContinental Marseille – Hotel Dieu, where she sets the tone for matters musical!

Les événements musicaux sont nombreux à l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu. Pourquoi tant de musiques ?

Faire bouger les lignes, innover, étonner en permanence… L'Hôtel-Dieu est un morceau de l'histoire de la ville, et un cadre rare pour l'imagination et la créativité. La musique est particulièrement vivante à Marseille et l'hôtel est devenu un des lieux musicaux de la ville.
Tout a commencé un 21 juin, pour la Fête de la musique, en partenariat avec l'Opéra de Marseille. Le soir, les façades de l'hôtel sont éteintes, à l'exception des arcades du cinquième étage où deux cantatrices lyriques chantent les plus grands airs, ceux que chacun sait reconnaître. La terrasse, mais aussi les escaliers, la place Bargemon, font silence pour vivre ce moment impressionnant de musique partagée. C'est devenu chaque année un des rendez-vous musicaux de la ville.

L'opéra n'est pas le seul genre musical à s'exprimer ici. Quelles autres musiques accueilliez-vous ?

L'émotion a créé d'autres envies. À la Sainte-Barbe, en décembre, le Chœur de la Cité de la musique La Magalone chante sur la terrasse des chants sacrés de Noël, dans une ambiance de fêtes. Un chalet de Noël, sur la terrasse, propose du chocolat chaud, des gaufres, les 13 desserts de Noël, et un petit sac de blé et lentilles est remis aux enfants.

En partenariat avec le Festival Jazz Marseille des cinq continents, en juin et juillet, quatre "Before HD" sont organisés à l'hôtel, avec des groupes – des pépites – choisis par le Festival. Les musiciens sont proches de nos clients, ce sont des moments intimistes. Le "off" du Festival.

Avec le Festival Marseille Music Experience, qui a lieu en septembre, nous organisons deux soirées de musique electro au Bar Le Capian, avec DJ en terrasse. Dans un autre registre, toujours au Capian, de novembre à avril, des groupes ambiance folk le vendredi – ambiance rock le samedi – performent au bar de 19h à minuit. Et n'oublions pas les soirées "Rôtiss' Rock" de la Brasserie Les Fenêtres, ambiance musicale pop-rock avec groupe live chaque jeudi soir sur la terrasse, de mai à septembre. Le programme est dense !

Parlez-nous des soirées HD…

Entre octobre et mai, nous organisons quatre événements à thème. Pour chacun, plus de 500 marseillais ou aixois viennent faire la fête avec nous et un groupe live. Ambiances décalées, surprises et musiques du monde entier.

DE L'INTERCONTINENTAL

Marseille Jazz
DES CINQ CONTINENTS

Depuis 17 ans, un tourbillon de rencontres et de découvertes autour du jazz, un des rendez-vous magiques de l'été marseillais. Aujourd'hui, un grand parmi les festivals de jazz mondialement reconnus. Les scènes et concerts sont au Palais Longchamp, au Théâtre Silvain, au MuCEM et à la Friche la Belle de Mai.

For the last 17 years, summer in Marseille had been a magical time with a multitude of jazz events and discoveries. Nowadays, the Marseille Jazz des cinq continents Festival is among the greatest and is famous worldwide. The concerts take place at the Longchamp Palace, the Sylvain Theatre, the MuCEM and the Friche La Belle de Mai.

Music at the InterContinental Marseille

Les soirées HD

- ✓ Soirée givrée en février : musique électro, vodka, sculptures de glace sur la terrasse, défilés de doudounes…
- ✓ Spring break en mai pour l'ouverture de la terrasse – cette année, destination exotique et musique virevoltante
- ✓ Terrace Closing Party, pour la fermeture de la terrasse – ambiance été indien et musique rétro
- ✓ Soirée prohibition ou burlesque en hiver, dans le bar – ragtime et jazzmen déjantés

The HD evenings

- ✓ *Cool evenings (in every sense of the word!) in February: electro music, vodka, ice sculptures on the terrace ... and puffa jackets for all!*
- ✓ *Spring break in May for the annual reopening of the terrace – this year an exotic theme with exhilarating music*
- ✓ *The Terrace Closing Party celebrates the end of the season – dolce vita and retro music.*
- ✓ *The "prohibition" evening in winter, in the bar– ragtime and zany jazzmen.*

There are quite a lot of musical events in the InterContinental Marseille - Hotel Dieu.
Why so much music?

It's about shaking things up, adding oomph, generating a buzz… The Hôtel Dieu is part and parcel of the city's history and a superb setting for creativity and inspiration. Music is vibrant in Marseille and the hotel has become a musical venue in the city. It all began one June 21st, for the Fête de la Musique, when we partnered the Opera de Marseille. It's evening, the lights on the hotel facade are all extinguished except for the archways on the 5th floor, where 2 female, opera singers serenade the crowd with well-known arias. The terrace, the stairways, even the Place Bargemon are hushed for this rare moment of shared music. It has since become one of the city's annual music events.

It's not opera music only. What are the other music genres here?

We go with the flow! For St. Barbe's Day (la Sainte Barbe) in December, La Magalone Choir from the Cité de la Musique in Marseille, sing festive Christmas carols on the terrace. A Christmas chalet, also on the terrace, serves hot chocolate, waffles and the 13 Christmas desserts (Provencal tradition). A little bag of corn and lentils is offered to children (in honour of St. Barbe).

In June and July, in partnership with the Festival Jazz des cinq continents, the hotel organises 4 "Before HD" with great groups chosen by the Festival. The close proximity of musicians and guests ensures a wonderful atmosphere. The "off" moments of the Festival!

For the Marseille Music Experience Festival, held in September, we organise 2 evenings of electro music in the Capian Bar with a DJ on the terrace. On a different note, from November until April, the Capian hosts evenings of folk music on Fridays, while Saturdays are for rock: music on both nights from 7pm until midnight. A special mention for the "Rôtiss'Rock" in Les Fenêtres brasserie, with fast and furious pop-rock from live groups every Thursday on the terrace, from May until September. It's all happening here!

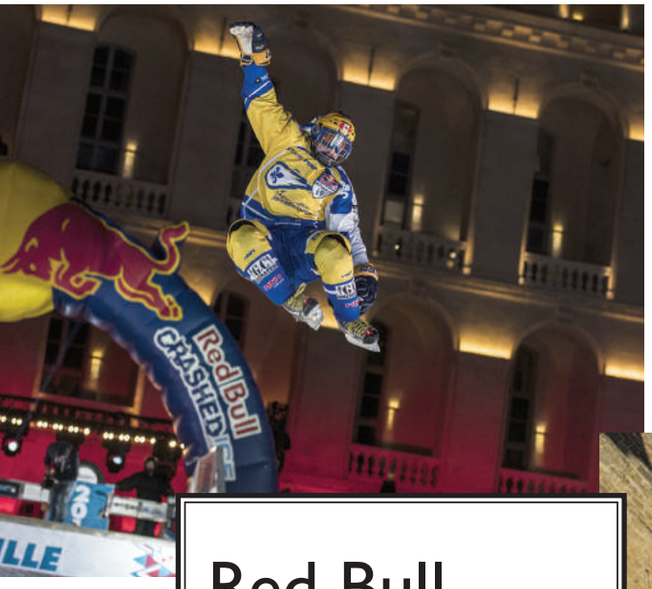
Tell us about the HD evenings…

From October until May, we host 4 themed events. Over 500 people from Marseille and Aix-en-Provence join in the fun and enjoy live music. Superbly entertaining, with music from all over the world!

ÉVÉNEMENTS À L'HÔTEL-DIEU

UN GRAND HÔTEL INTERNATIONAL ACCUEILLE DE NOMBREUX ÉVÉNEMENTS, DU PLUS SECRET AU PLUS SPECTACULAIRE. LES CONCEVOIR ET LES ORGANISER EST UNE DES MISSIONS DE NICOLAS LEMOUCHOUX, DIRECTEUR COMMERCIAL ET MARKETING DE L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE. AVEC SON ÉQUIPE, TOUT DEVIENT POSSIBLE !

A LARGE INTERNATIONAL HOTEL HOSTS NUMEROUS EVENTS, FROM THE MOST SECRET TO THE MOST SPECTACULAR. THE CONCEPTION AND THE ORGANISATION OF SUCH EVENTS ARE THE DOMAINE OF NICOLAS LEMOUCHOUX, SALES AND MARKETING DIRECTOR AT THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE. WITH HIS TEAM, EVERYTHING IS POSSIBLE !



Comment êtes-vous devenu le metteur en scène des événements de l'hôtel?

J'ai toujours eu le goût du service et de l'hôtellerie. Après une formation spécialisée, un long séjour aux États-Unis et un MBA en Hospitality Management – à l'ESSEC, en France – j'ai choisi le groupe InterContinental où j'ai pratiqué de nombreux métiers d'accueil, de commerce et d'organisation. J'ai suivi notre directrice générale Madelijn Vervoord à Marseille, dès 2012, pour participer à la conception finale de l'offre de notre hôtel – et la faire connaître à nos futurs clients. Mais c'est tout autant le dynamisme et le renouveau de la ville dont nous avons fait la promotion. Marseille était alors méconnue, et on a commencé par la replacer sur la carte du monde, au cœur de la Provence. Nos clients asiatiques, américains et européens ont été rapidement sensibles aux atouts de Marseille et de l'Hôtel-Dieu.

Quels sont les événements organisés à l'hôtel?

Avec 194 chambres et suites, et 1 000 m^2 d'espace de réunion – et bientôt 230 m^2 supplémentaires – équipés des technologies les plus récentes, les entreprises nous choisissent pour leurs séminaires internes, un lancement de produit voire même un lancement automobile…–. Les 300 jours de soleil par an qu'offre Marseille, donnent de la lumière et de la chaleur à nos offres.

Après le travail, la rade de Marseille permet d'organiser des régates avant un barbecue chic sur notre terrasse panoramique. Pour les incentives, les nombreuses richesses de la région sont autant d'atouts: la Camargue que très peu de monde connaît, Aix-en-Provence, les Baux-de-Provence, Arles – patrimoine de l'UNESCO – le parc national des Calanques, les champs de lavande, les vignobles… et Marseille.

Ce sont des arguments également forts pour les familles qui vivent ici leurs grands événements, comme des mariages gastronomiques avec aux commandes notre chef Lionel Levy.

Quel événement a été pour vous un challenge particulièrement stimulant?

Indiscutablement le Red Bull Crashed Ice, en janvier 2017. C'est un événement sportif mondial, et la piste partait de notre terrasse pour une arrivée au pied de la mairie! Plus de 600 mètres de piste, en groupes de quatre patineurs, des obstacles, des sauts et jusqu'à 80 km/h. Les équipes logeaient à l'hôtel – imaginez les patineurs en patin à glace dans le lobby de l'hôtel, avec leurs protège-lames! Nous avons transformé des chambres et suites en loges terrasses pour les spectateurs VIP, et les membres de mon équipe commerciale et marketing sont devenus majordomes pour répondre aux besoins de nos clients prestigieux.

Red Bull
CRASHED ICE 2017/18

Plus de 1000 athlètes venus de 22 pays la saison 16/17 pour le sport le plus rapide sur patins à glace. Mélange de skicross et de short-track, cette compétition d'Ice Cross Downhill se déroulera en 17/18 sur 4 étapes : Saint-Paul (USA), Jyväskylä (Finlande), Marseille (les 16 et 17 février 2018) et Edmonton (Canada).

Over 1,000 athletes from 22 countries and 5 continents competed in the 16/17 season, for the fastest sport on skates. A mix of ski cross and short track, the next Ice Cross Downhill competition will take place in 17/18 in 4 stages: Saint-Paul (USA), Jyväskylä (Finlande), Marseille (February 16th and 17th 2018) et Edmonton (Canada).

EVENTS at the Hôtel-Dieu

LE CENTRE DE CONFÉRENCES DE L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU

La Salle des Honneurs au rez-de-chaussée – modulable en Salon des Cordelles et Salon des Accoules – avec ses deux foyers et son centre culturel, cinq salles avec terrasses privatives au premier étage : plus de 1230 m² d'espaces, équipés des dernières technologies, sont dédiés aux événements, du mariage intime au grand symposium international.

INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU CONFERENCE CENTRE

The Salle des Honneurs, on the ground floor – a modular space that becomes the Salon des Cordelles and the Salon des Accoules – 2 foyers and a cultural centre, 5 meeting rooms with private terraces on the first floor: over 1,230 m2 of space, equipped with the latest technology, for each and every event, from intimate wedding receptions to large international symposiums.

How did you become the stage manager for events in the hotel?

I have always enjoyed customer service and hotel work. Following specialised training, a lengthy stay in the United States and an MBA in Hospitality Management from the ESSEC Business School in France, I chose the InterContinental Hotels group, where I worked in several areas of hospitality, sales and marketing organisation. In 2012, I followed our General Manager, Madelijn Vervoord to Marseille, to work on the meeting and events offer for the hotel - and to promote it to potential customers. We equally promoted the dynamism and the renewal of the city of Marseille. At the time Marseille was largely unknown, so we set out to put it back on the map, in the heart of Provence. Our guests, Asian, American and European, very soon discovered the attractive nature of both Marseille and the Hôtel-Dieu.

What events are organised in the hotel?

194 rooms and suites and 1000 m2 of meeting space – soon we will have an extra 230 m2 – all equipped with the latest technology are assets that attract businesses here for seminars, product launches and even a new car launch… The extra bonus of 300 days of sunshine per year in Marseille makes our offers even brighter and more inviting.

After work, the bay provides a venue for regattas, before going on to enjoy a chic barbecue on our panoramic terrace. Other incentives are provided by the wealth of opportunities in the area: the Camargue, that is little-known generally, Aix-en-Provence, Arles – a UNESCO World Heritage site, the Calanques National Park, the lavender fields, the vineyards...and Marseille.

These also serve to attract families for personal celebrations like gastronomic wedding receptions, under the auspices of chef, Lionel Levy.

What event proved to be the most interesting challenge?

Most definitely the Red Bull Crashed Ice, in January 2017. A major world sport event on the "slopes" of our terrace, with the finishing line at the town hall! Over 600 metres of track, with 4 skaters at a time, obstacles, jumps and speeds of up to 80 km/h. The teams stayed at the hotel. Try to imagine skaters wearing ice-skates and skate guards, in the hotel lobby! We transformed the rooms and suites into spectator boxes for VIP's and my own Sales and Marketing team acted as butlers for our illustrious guests.

LES TERRASSES DU PORT

Pierre angulaire du quartier Euroméditerranée, le plus grand quartier d'affaire d'Europe, LES TERRASSES DU PORT sont devenues, dès leur lancement en 2014, l'incontournable destination shopping et de rencontre de Marseille, au cœur d'un environnement vivant et riche culturellement.

ARCHITECTURE, TERRASSE ET ROOFTOP

Ancrées dans l'espace portuaire et dans le prolongement du MuCEM, Les Terrasses du Port, conçues par l'architecte Michel Pétuaud-Létang, ont permis de redessiner la façade maritime de la Joliette, et de créer une nouvelle destination au centre même de Marseille.

Les Terrasses du Port accueillent un Food Court de 12 restaurants au rez-de-chaussée, La Cantine des Terrasses, des restaurants et cafés sur l'incomparable terrasse de 260 mètres de longueur et 15 mètres de largeur, qui donne sur la mer en surplomb de la digue du port. C'est la plus grande terrasse d'Europe avec vue sur la mer !

Côté ville, la façade de pierre blonde des Terrasses du Port dialogue avec celle des Docks de Marseille, de même facture, mais construits au XIXe siècle. Côté mer, le toit du bâtiment, avec un air de gros paquebot, est occupé sur 3 000 m² par une deuxième terrasse panoramique, sorte de rooftop à la new-yorkaise, privatisable pour y organiser des conventions d'entreprises, des défilés de mode… mais aussi des concerts.

LUMIÈRE SUR LES BOUTIQUES ET LE PRINTEMPS

À l'intérieur, les boutiques – prêt-à-porter, joaillerie, restaurants, salons de coiffure... - sont réparties sur 4 niveaux. Sur son axe vertical, le centre développe le plus grand atrium d'Europe et la lumière tombe à foison par la droite sur Le Printemps, présent sur 6000 m² et deux étages, sous une voute de bois évoquant une vague ou une coque de bateau.

les principales **enseignes**

THE MAIN BRANDS

Printemps, Apple Store, Citadium, Decathlon, Monoprix, Zara, Massimo Dutti, Michael Kors, Ted Baker, Fossil, Sephora, H&M, Hugo Boss, Kiko, Zara Home, Bose, Sandro, Nike, The North Face, Darty, Uniqlo, Superdry, The Kooples Sport, Pandora, Tiger, AllSaints, Maisons du Monde, Rituals, Coach.

les enseignes **typiquement** MARSEILLAISES

TYPICAL BRANDS FOUND IN MARSEILLE

Pellegrin et fils, Torréfaction Noailles, American Vintage, Yoj by Yoji, JOTT, la Savonnerie de Marseille, Coquillages du Roi René, Made in Méditérranée, Kaporal, Le temps des Cerises, Hero Seven, Paradise.

LES TERRASSES DU PORT SHOPPING MALL

Launched in 2014, Les Terrasses du Port mall is the hub of the Euroméditerranée district, a culturally rich and diverse environment and the largest business quarter in Europe: a must for shopping and meetups in Marseille

Architecture, terrasse and rooftop

Set in the port area, extending on from the MuCEM, Les Terrasses du Port mall, designed by architect Michel Pétuaud-Létang, has changed the face of La Joliette port and created a totally new destination, right in the heart of Marseille.

The mall contains a Food Court with 12 restaurants on the ground floor, La Cantine des Terrasses, and restaurants and cafes situated on the superb, 260-metre long terrace, that is 15 metres wide and offers an incredible view of the port and the sea. It is the largest terrace in Europe with a sea view.

On the city side of the mall, the white stone wall facade discourses with the facade of the Marseille Docks, similiar in style, but built in the 19th century. On the seaward side, the roof of the building, for all the world like a huge ocean liner, boasts a sumptuous, 3000 m² panoramic terrace, resembling a New York rooftop, that can be privatised for business conventions, fashion shows and of course, concerts!

Spotlight on the stores and Le Printemps

Inside the structure, on 4 different levels, retail outlets include textiles, jewellry, restaurants and hair salons. The central vertical axis houses the largest atrium in all of Europe: on the right hand side light pours down directly on Le Printemps store that occupies 6000 m² on two levels, set beneath a wooden structure, evocative of a wave or the hull of a boat.

PRATIQUE : DETAXE GROUPÉE

Vous êtes résident hors Union Européenne, alors vous bénéficiez automatiquement d'une détaxe de 12% à partir de 175 euros d'achats dans un même centre commercial. L'accueil des Terrasses du Port sera votre interlocuteur unique – liste des boutiques concernées, puis document de détaxe complété avec vos tickets d'achats

PRACTICAL: GROUPED DUTY FREE OFFER

Residents outside the European Union are automatically entitled to a 12% tax refund for purchases of a minimum value of 175 euros in the same shopping mall. The welcome desk in the Terrasses du Port will be your single point of contact:a list of the relevant stores and the necessary forms filled in with your purchase receipts

Art contemporain à MARSEILLE

Capitale européenne de la culture, MuCEM, la Friche Belle de Mai… Marseille fait en permanence sa révolution culturelle. Visite guidée avec Marie-Hélène Feraud, fille d'artistes et d'entrepreneurs marseillais, collectionneuse d'art contemporain avec son mari, et conseillère municipale déléguée Opéra – Odéon – Art contemporain de la ville.

Quelle est l'importance de Marseille dans le domaine des arts?

En 2013, Marseille capitale européenne de la culture a révélé la ville en tant que destination culturelle incontournable.

Marseille – sa situation, son climat, sa lumière – a une histoire avec les artistes... les artistes provençaux, puis les post impressionnistes à l'Estaque et les artistes modernes. Depuis plus de 20 ans, la Friche Belle de Mai est un incubateur unique en Europe. De nouvelles fondations privées proposent des espaces ouverts au public (MAMO, M-ARCO, Regards de Provence...). Le geste architectural de l'architecte Rudy Ricciottia fait du MuCEM un nouveau lieu emblématique, qui attire les regards du monde entier.

Quelle est la place particulière de l'Art contemporain?

La culture est une dynamique et une envie. La Ville de Marseille soutient la création contemporaine via un réseau de galeries associatives qui travaillent avec les nombreux artistes vivant sur ce territoire. Des outils de production d'art performants et mondialement connus comme le Cirva sont implantés à Marseille. Le Printemps de l'Art contemporain est un rendez-vous attendu et propose des expériences artistiques de fin mai à mi-juillet: expositions, ouvertures d'ateliers, conférences et workshops… Une cinquantaine de lieux sont accessibles au public

Tous les derniers week-ends d'août, et pour une quinzaine de jours, Marseille accueille à la Friche des galeries nationales et internationales pendant la foire internationale d'art contemporain ART-O-RAMA, 11é édition en 2017. Cet événement s'ouvre aux grandes galeries internationales et aux collectionneurs.

Durant ce même week-end, depuis 3 ans, au Château de Servières, boulevard Boisson, Paréidolie, salon international du dessin contemporain attire un grand nombre de visiteurs et de collectionneurs.

Ces moments, forts et pérennes, sont attendus. Collectionneurs, journalistes du monde de l'art, directeurs d'institutions... viennent à Marseille rencontrer les artistes.

En 2020, la ville accueillera Manifesta, la biennale européenne d'art contemporain.

Pourquoi Marseille a-t-elle été choisie pour accueillir cette grande manifestation internationale?

Marseille est une ville capitale, le grand port du sud de l'Europe, une ouverture sur la Méditerranée et sur le monde. C'est le cœur d'une région – Provence Alpes Côte d'Azur – dont les trois noms font rêver, une terre d'accueil pour de nombreuses fondations et manifestations artistiques: les fondations Vasarely, Van Gogh, Luma ou les Rencontres de la photographie à Arles, le musée de l'art concret à Mouans-Sartoux, pépite pour l'art contemporain, et les fondations implantées au Muy, à Porquerolles, à Vence… et bien d'autres encore ainsi que de nombreux collectionneurs. Marseille s'affirme comme capitale culturelle du sud de l'Europe.

FRICHE LA BELLE DE MAI

Ouverte en 1992, dans l'ancienne Manufacture des Tabacs du quartier de la Belle de Mai à Marseille, la Friche est un incubateur de talents toutes disciplines confondues. Elle concentre tous les médias dans une soixantaine de structures artistiques, depuis la photographie jusqu'aux arts du spectacle en passant par les arts visuels, le théâtre, la musique… C'est un lieu de création et de production d'œuvres, mais aussi de spectacle, d'exposition et de diffusion.

Opened in 1992 in the old tobacco factory in the Belle de Mai quarter in Marseille, the Friche is a breeding ground for every type of talent. With about 60 artistic structures, it constitues a centre for various means of expression ranging from photography to performing arts and including visual arts, theatre and music. A place dedicated to the creation and production of works, it also oversees shows, exhibitions and distribution.

Contemporary art in Marseille

Marseille, European Capital of Culture, leads an ongoing cultural revolution with the MuCEM and the Friche La Belle de Mai. A guided tour is given by Marie-Hélène Feraud, daughter of artists and entrepreneurs from Marseille, who, with her husband, is a collector of contemporary art and a member of the city council, delegate to the Opera, the Odeon and Contemporary Art.

Just how important is Marseille in the world of art?

In 2013, as European Capital of Culture, Marseille came to fame as a key cultural destination.

Due to its situation, climate and luminosity, the city has a long history of artists... artists in Provence, Post-Impressionism in Estaque and modern artists. For the last 20 years, Friche La Belle de Mai has been the unrivalled breeding ground in Europe. New, private foundations offer areas open to the public (MAMO, M-ARCO, Regards de Provence…). Through this major cultural project, architect Rudy Ricciottia, has made the MuCEM a modern, emblematic site, attracting attention from all over the world.

What is the specific place of contemporary art?

Culture is an energy and a longing. The city of Marseille provides support for contemporary art creations, through an association of art galleries, working with numerous artists from the area. Production aids for performing arts, such as the world-renowned Cirva (International Glass and Visual Arts Research Centre) are set in Marseille. The 'Printemps de l'Art contemporain', a popular rendezvous, offers artistic experiences, from the end of May until mid-July: exhibitions, ateliers, lectures and workshops...50 spaces open to the public.

From the last weekend in August, for a fortnight, the Friche in Marseille hosts national and international galleries during the ART-O-RAMA International Art Fair. The 11th edition, in 2017, is open to international galleries and art collectors. Over the same weekend, for the last 3 years, Paréidolie, the International Contemporary Drawing Fair, held in the Château de Servières, Boulevard Boisson, attracts large numbers of visitors and collectors. This eagerly-awaited event is hugely popular, with collectors, art journalists and museum directors who come to Marseille to meet the artists.

In 2020 the city will host Manifesta, the European Biennial of Contemporary Art.

Why was Marseille chosen to host this international event?

Marseille is a capital city, a large port in Southern Europe, open to the Mediterranean and indeed to the world. It is the centre of the region Provence Alpes Côte d'Azur: 3 magical names, home to numerous artistic events, with foundations like the Vasarely, Van Gogh and Luma or again the 'Rencontres de la photographie' in Arles, the Museum of Minimal Art in Mouans-Sartoux, a real asset for contemporary art, and of course those foundations based in Le Muy, Porquerolles and Vence...and many more , anot to mention the many collectors.

Marseille certainly merits its title of European Capital of Culture.

manifesta°

La Biennale de Venise, documenta à Kassel et Manifesta sont les trois plus grandes manifestations internationales du monde de l'art contemporain.

Manifesta est résolument européenne et toujours itinérante. La première édition s'est déroulée en 1996 à Rotterdam. En 2020, la biennale sera à Marseille, première ville en France à l'accueillir.

The Venice Biennial, the Kassel documenta and the Manifesta are the three foremost international exhibitions in the world of contemporary art.

Manifesta is a roving exhibition that is passionately European. The first edition took place in Rotterdam in 1996. Marseille, the very first French venue ever chosen, will host the the Biennial in 2020

DANS L'AILE DROITE DE L'HÔTEL, LE SPA BY CLARINS ENTRAINE SES HÔTES DANS UN UNIVERS PROVENÇAL CHALEUREUX ET SENSUEL, DANS UN DÉCOR REVISITANT LES TRADITIONNELS BASSINS ET LAVOIRS DE PROVENCE. VISITE GUIDÉE AVEC JESSICA HERVIAULT, SA MANAGER.

Pouvez-vous nous décrire le Spa by Clarins de l'Intercontinental Marseille -Hotel Dieu ?

Le spa se déploie sur 1000 m², avec piscine couverte, deux saunas (traditionnel et à infrarouge), deux hammams, six cabines de soins et une salle de fitness. Nous disposons d'un très bel espace de relaxation, et aussi d'une terrasse extérieure réservée aux clients du Spa, pour profiter du soleil. L'essentiel est dans l'atmosphère de luxe et de raffinement, qui favorise une vraie détente, relaxante et régénératrice. L'équipe se compose de 13 personnes, comprenant l'accueil, les intendants, les praticiennes Spa et Nathalie Uro, notre coach sportif.

Parlez-nous de Clarins, en quelques mots. Qu'est-ce qui caractérise cette marque ?

Nous sommes un Spa by Clarins. Nos praticiennes Spa ont toutes séjourné dans le Centre de Formation Clarins à Paris, en immersion pendant un mois, pour maîtriser les produits et protocoles de soins de la marque, qu'elles auront personnellement testés. C'est une société familiale, qui en a gardé l'esprit, tout en restant à la pointe de l'innovation.

spa by CLARINS

Le Spa propose la gamme des soins et traitements en respectant un principe fondamental de Clarins : traiter la peau en douceur, avec des manœuvres fluides, des pressions bien régulières.
Les produits de la marque ont toujours été à base de plantes, ce qui séduit clientes et clients, génération après génération. Clarins a de fortes valeurs éthiques, et est proche d'associations impliquées dans développement durable. Elle cherche et trouve de nouvelles plantes, avec de nouveaux nutriments, pour des soins encore plus efficaces.

Quels sont vos produits ou soins les plus demandés ?

Clarins a créé le soin "Clarins en Provence", en exclusivité pour l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu. Parmi les produits indémodables, qui plaisent à toutes les générations de nos clients, il y a l'Eau Dynamisante, qui tonifie et laisse la peau délicatement parfumée. Et notre Clarins Double Sérum est devenu un classique, en très peu d'années.

Lumière, pureté et sérénité

Le Spa by Clarins de l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu, premier Spa Clarins à Marseille, est une invitation à voler du temps au temps, à s'évader dans un ailleurs où, entre ciel et mer, tout est lumière, sérénité, pureté.
Fil d'Ariane, les senteurs et le chaleureux univers aquatique de la Méditerranée, au décor inspiré des bassins et lavoirs provençaux. Une atmosphère incomparable pour une expérience à fleur de peau, à fleur de sens.

Luminosity, purity and tranquillity

The first ever Spa Clarins in Marseille is the Spa by Clarins in the InterContinental Marseille - Hotel Dieu, a place where one can hold back the clock and steal away to an 'elsewhere' where time stands still, where all is luminous, pure and utterly tranquil.
Imagine the scents and smells of the Mediterranean waters, in a decor inspired by Provencal washeries! A total and exquisite sense of wellbeing!

Double Serum

Une double formule unique concentrant toute la puissance anti-âge de 20 extraits de plantes pour revitaliser des millions de cellules.
À chaque application de ce sérum anti-âge, les 5 fonctions vitales de la peau – hydratation, nutrition, oxygénation, régénération, protection – essentielles à sa jeunesse et à sa beauté, sont stimulées, l'efficacité des crèmes appliquées ensuite est renforcée. Dès la première semaine, la peau est plus éclatante, plus ferme, et paraît plus jeune.

This contains the anti-ageing power of 20 plants extracts in a unique double formula, designed to restore millions of cells. Each application of this anti-ageing serum acts on the 5 essential skin needs: hydration, nutrition, oxygenation, regeneration and protection, all of which are vital for the skin's youthful bloom and beauty. Each application ensures the efficacity of other creams next applied. From week one the skin is more radiant, firmer and more youthful.

SITUATED IN THE RIGHT WING OF THE HOTEL, THE SPA BY CLARINS DRAWS ITS CUSTOMERS INTO A PROVENCAL UNIVERSE, BOTH WARM AND SENSUAL: A DECOR HARKING BACK TO TRADITIONAL PROVENCAL WASHERIES.
SPA MANAGER, JESSICA HERVIAULT GIVES US A GUIDED TOUR.

Describe the Spa by Clarins in the Intercontinental Marseille - Hotel Dieu

The spa is 1,000 m2 in size, with an indoor pool, 2 saunas (1 traditional, 1 infrared), 2 hammams, 6 treatment booths and a fitness room. We have a superb relaxation area and an outdoor terrace exclusively reserved for our clientele: absolutely perfect for sunbathing.
The focus here is on luxury and indulgence to ensure deep relaxation that both regenerates and renews. Our 13 staff members include the reception staff, stewards, spa practitioners and our sports coach, Nathalie Uro.

Tell us about Clarins? What defines the brand?

This is a Spa by Clarins. All our Spa practitioners and beauticians have spent a full month in the Clarins training centre in Paris, learning all there is to know about Clarins products and the brand's professional protocols, and personally testing each one. Though Clarins still retains a family spirit, in what is a family group, it is a always a pacesetter in the beauty industry.

The Spa offers a range of beauty care and treatments that respect a basic principle of Clarins: treat skin gently, using fluid movements and applying regular pressure Customers, both male and female, young and old, continue to appreciate the brand's plant-based products. This is a company with strong ethics, closely linked to associations involved in sustainable development, always looking for new plants containing new nutrients, for even better beauty care.

What are your most popular products and beauty treatments ?

Clarins created the "Clarins en Provence" beauty care exclusively for the InterContinental Marseille - Hotel Dieu. The timeless Eau Dynamisante remains a firm favourite with customers of all ages :it tones the skin, leaving a subtle perfume. Then, of course, there's the Clarins Double Serum, that in just a few sort years, has become a classic.

Clarins en Provence

Le Soin Signature Clarins en Provence réunit les influences millénaires de la Méditerranée, les bienfaits aromathérapiques des plantes et le savoir-faire de Clarins dans une expérience unique de bien-être naturel. Ce soin est un voyage en Provence avec les Huiles Clarins et des pochons de lavande pour retrouver une peau douce et éclatante, une absolue relaxation de la tête aux pieds.

En préambule, un hammam est recommandé pour initier la détente et préparer la peau au soin. Puis, tout concourt à l'apaisement, à l'équilibre et à l'éveil des sens.

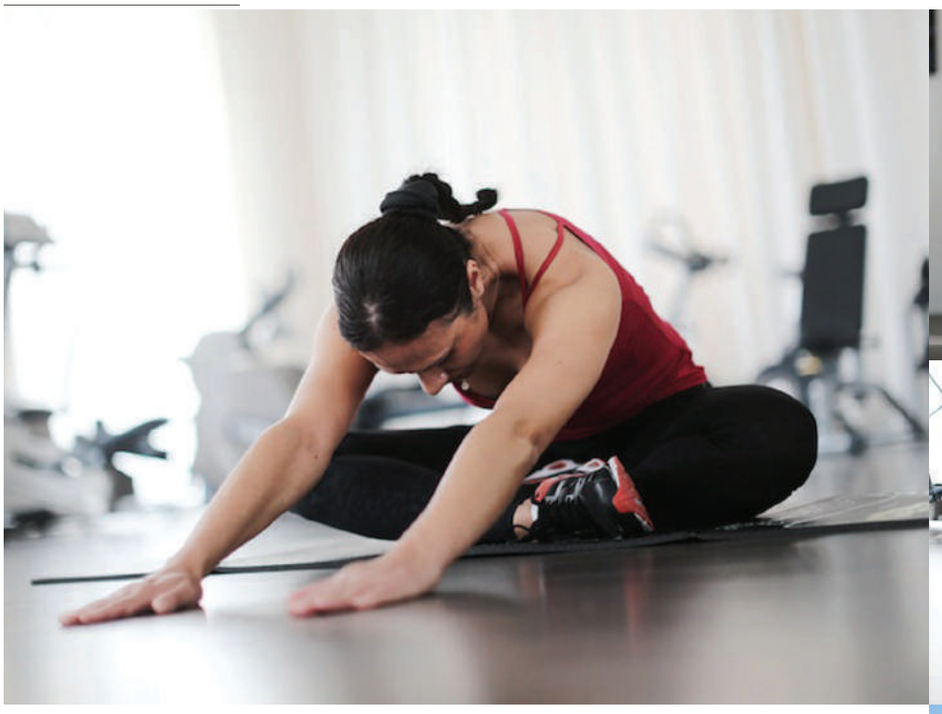
Le protocole de soin débute par le fameux Gommage Tonique aux cristaux de sels marins de Camargue et aux huiles essentielles, pour révéler l'éclat de la peau. Il est suivi d'un Modelage corps enveloppant avec l'Huile Relax et des pochons de lavande pour une détente immédiate et durable. Il se poursuit sur le visage par un Nettoyage-Gommage Moussant à la Sève d'Orange et se termine par un Modelage apaisant du visage avec l'Huile Visage Clarins, sélectionnée selon les besoins de la peau. Quelques mouvements de détente sur le cuir chevelu signent la fin du soin...

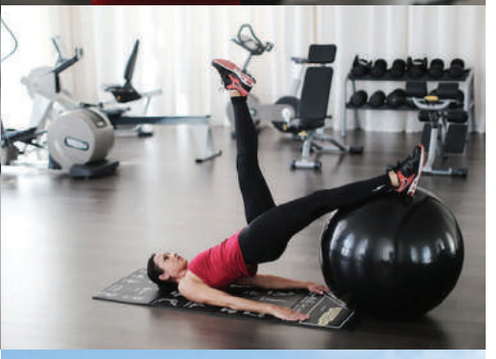
Clarins in Provence

The signature Clarins en Provence beauty care combines ancient Mediterranean influences, plant aromatherapy and Clarins know-how for a rare experience of natural wellbeing. The treatment is akin to a ramble through Provence, with Clarins essential oils and lavendar pouches to help replenish skin, leaving it soft and smooth and procuring relaxation from head to toe.

It is advisable to begin with a hammam to encourage serenity and comfort and to prepare for the treatment. From here in its sensual, soothing calm all the way.

The beauty care begins with a toning scrub of marine salt crystals from Camargue and essential oils to restore the skin's radiance. This is followed by an enveloping body massage with Relax Oil and lavendar pouches for immediate and lasting relaxation. Next comes the facial, using Clarins Gentle Exfoliating Cleanser with Orange Extract. The treatment ends with a soothing facial with Clarins Facial Oil (Huile Visage Clarins), to suit the skin's needs.
A brisk scalp massage and you're all set!





Se sentir bien ET PROGRESSER

SPORTIVE DE HAUT NIVEAU, FORMÉE AUX TECHNIQUES DU BIEN-ÊTRE, NATHALIE URO INTERVIENT POUR REMETTRE EN FORME LES CLIENTS DU SPA BY CLARINS ET DE L'HÔTEL. ELLE NOUS EXPLIQUE SA MÉTHODE.

Vous êtes le coach sportif du Spa by Clarins. En quoi consiste votre mission ?
Ma longue pratique du Taekwondo, au-delà de la condition physique, m'a appris le contrôle de soi et m'a apporté la confiance en moi. Lors d'un premier cours de coaching, je fais une évaluation de ce que recherche la personne – plus de dynamisme, du tonus musculaire, une perte de poids (en complément d'une démarche sur la nutrition que je ne maîtrise pas), de la performance ou une remise en forme, une initiation au Taekwondo…
Beaucoup associent sport et douleur, et un de mes buts est de leur montrer le plaisir qui accompagne une pratique sportive maîtrisée. Plus important encore, à chaque séance, il y a une vraie progression vers l'objectif choisi, il y a toujours une victoire d'étape, toujours un peu plus de confiance en soi.

Ce sont des cours individuels ou collectifs ?
La majeure partie de ma clientèle est dans un parcours individuel de bien-être, au sein du Spa by Clarins. Mais pour un groupe en séminaire par exemple, je peux intervenir pour des séquences de réveil musculaire le matin avant leurs séances de travail, ou des cours d'oxygénation en extérieur. L'objectif est toujours de se sentir bien.
À partir de l'été 2017, nous avons mis en place des cours collectifs de Yoga, le dimanche.

Feelgood and make headway

NATHALIE URO, TOP ATHLETE, TRAINED IN WELLBEING TECHNIQUES, WORKS IN THE SPA BY CLARINS, AND IN THE HOTEL, TO HELP GUESTS GET BACK IN SHAPE. SHE EXPLAINS HER METHOD.

You are the sports coach in the Spa by Clarins. What is your mission?

Over and above my physical condition, my many years of Taekwondo have taught me self-control and given me self-confidence. During the initial coaching session, I evaluate the person's expectations-greater vitality, muscle tonicity, weight loss, (in conjunction with a nutrition plan over which I have no control), better performance or getting back in shape , initiation to Taekwondo…

For many, sport is synonymous with pain, so one of my primary goals is to show the pleasure that comes from a disciplined sports practice. More importantly, during each session, there is real progress towards the chosen goal, a feeling of victory at each stage and a little more self-confidence.

Are these individual or collective classes?

The best part of the customers in the Spa by Clarins are interested in individual, well-being courses. However, for group seminars, I may be asked to provide warm-up exercises in the mornings before the participants begin their work sessions, or outdoor breathing exercises to improve oxygen levels. The goal is always to help people feel better.

From Summer 2017 onwards, we have collective yoga classes, on Sundays.

Championne de Taekwondo

Le Taekwondo est un art martial d'origine coréenne, traduit littéralement par « La voie du poing et du pied ». Sport de combat très populaire dans le monde entier, discipline olympique depuis 2004, il permet de développer de nombreuses qualités telles que la coordination, la vitesse, la puissance, la concentration... Il aide à prendre confiance de soi et à garder un corps tonique et fort, tout en affutant l'esprit.

Taekwondo champion

Taekwondo is a martial art that originated in Korea: it literally means "The way of foot and fist". A very popular combat sport worldwide, and an Olympic discipline since 2004, it helps develop a number of qualities such as coordination, speed, strength, concentration…

It nurtures self-confidence and helps keep the body toned and firm as well as honing the spirit.

La salle de fitness bénéficie d'une lumière omniprésente et d'une vue imprenable sur l'Hôtel-Dieu et le Vieux-Port. Elle est équipée de matériel Technogym haut de gamme et dernière génération avec connexion WIFI et écrans tactiles individuels personnalisés : tapis de course, vélo de course, elliptique, rameur, appareil de musculation et Aquajogg.

The fitness centre benefits from natural daylight and a superb view of the Hôtel-Dieu and the Vieux-Port. It is fitted with the latest, high-class Technogym equipment, has WIFI and individual, touch-sensitive, customised screens, a treadmill, elliptical cross trainer bike, rowing machine, multi gym and an Aquajogging machine.

Luxe ET

LES GRANDS HÔTELS, PARTOUT DANS LE MONDE, OFFRENT À LEUR CLIENT UN SERVICE D'EXCEPTION : LA CONCIERGERIE. AUDREY BERR EST LA CHEF CONCIERGE CLEFS D'OR DE L'INTER-CONTINENTAL - MARSEILLE. ENTRETIEN.

AUTHENTICITÉ

Comment êtes-vous devenue la Chef Concierge de l'hôtel?

Ma famille est marseillaise depuis plusieurs générations, et j'aime les défis! J'ai découvert le monde en hôtesse de l'air dans une compagnie suisse alémanique, puis dans la compagnie nationale nipponne. J'ai participé à la création d'une des premières conciergeries privées liée à une carte très haut de gamme, puis assisté un prince du Moyen-Orient ou encore organisé des diners pour des leaders du monde des affaires. Ces expériences aiguisent le sens du relationnel, forment à la discrétion et développent le caractère. Mais un entretien avec Madelijn Vervoord m'a suffi, le 6 décembre 2012, pour rejoindre InterContinental à Marseille et participer à l'aventure de la création de l'hôtel.

Quelles expériences proposez-vous à vos clients?

Notre hôtel a la réputation d'être l'un des meilleurs InterContinental d'Europe, et Marseille est une ville qui fait toujours parler d'elle, dans les domaines de l'art, de la musique… Nos clients viennent souvent attirés par la Cité radieuse de Le Corbusier, Notre-Dame-de-la-Garde à un côté spirituel et magique qui enchante, l'architecte Rudy Ricciotti nous a donné le MuCEM… Le statut de Capitale européenne de la culture nous a mis en 2013 sur le devant de la scène, avec de très beaux articles dans le *National Geographic*, le *New York Times* et des dizaines d'autres médias de référence.

Les nombreux événements organisés dans l'hôtel permettent à nos hôtes du monde entier de rencontrer les Marseillais et de vivre des moments forts avec eux.

Comment définiriez-vous le luxe offert ici à vos clients?

Comme dans d'autres villes capitales, les commerces du luxe se plient volontiers ici aux attentes de nos clients. Mais la richesse d'une expérience à Marseille, c'est d'embarquer avec un pêcheur sur son pointu pour une partie de pêche, c'est de visiter les calanques sur un Fjord 42 dédié à nos clients et de faire sur l'eau un pique-nique gastronomique signé Lionel Levy.

C'est de découvrir les champs de lavande de Provence, les petits villages provençaux, les oliveraies de la vallée des Baux-de-Provence, Arles, Aix-en-Provence, les Saintes-Maries-de-la-Mer…

Le vrai luxe de Marseille et de sa région, c'est l'authenticité.

Les Clefs d'Or

Les femmes Chefs Concierge sont très rares. Toutes sont «Clefs d'Or», une association créée en 1929 à l'initiative de Pierre Quentin, concierge parisien qui regroupe aujourd'hui des Concierges du monde entier. C'est un privilège extraordinaire auquel on accède parfois par examen, toujours avec deux parrains, après au moins cinq ans dans une loge et trois ans en tant que concierge.

La devise de la Confrérie "Service through Friendship" se vérifie au quotidien. Elle permet d'offrir le meilleur aux clients, ici et partout dans le monde. Si Audrey Berr a besoin d'un coup de main – pour une réservation, une table dans un restaurant d'exception, un spectacle… – elle contacte un collègue Clefs d'Or pour trouver une solution. C'est magique!

Female chef concierges are few and far between, but all of them are part of "Les Clefs d'Or", founded in 1929 by Pierre Quentin, who was originally a concierge in Paris. Today, the Clefs d'Or is a worldwide association. Becoming a member is an incredible privilege that requires at least 5 years hotel experience, including 3 years as a full-time concierge , mandatory sponsorship by 2 benefactors and ofttimes, an entrance exam.

The Clefs d'Or motto, "Service through Friendship" is demonstrated on a daily basis. It ensures that guests benefit fully, here and elsewhere. If Audrey Berr needs a helping hand for a reservation, be it a table in a world-class restaurant or tickets for a show..., she simply contacts one of her many Clefs d'Or colleagues and...hey presto!

Luxury and authenticity

GREAT HOTELS THROUGHOUT THE WORLD OFFER THEIR GUESTS AN EXCEPTIONAL SERVICE: THE CONCIERGE DESK. AUDREY BERR IS CHEF CONCIERGE CLEFS D'OR AT THE INTERCONTINENTAL - MARSEILLE

How did you become Chef Concierge at the hotel?

My family has lived in Marseille for many generations and I love a challenge! I travelled the world as an air hostess for a Swiss-German airline, then for the national Japanese airway. I was involved in the creation of the very first high-class credit-card, personal concierges. I as assistant to a prince from the Middle East and even organised dinners for world business leaders. Such experiences serve to bolster human relations, develop discretion and form character. However on December 6th, 2012, an interview with Madelijn Vervoord was enough to see me eager to join the staff at the InterContinental Marseille and share in the adventure of the creation of this hotel.

What experiences do you offer guests?

Our hotel is reputed one of the best InterContinental hotels in Europe, and Marseille is a city much talked about, whether it be for art or music… Our guests are attracted here by the Radiant City by Le Corbusier, Notre-Dame-de-la-Garde basilica has a spiritual, mystical aura that enchants people, the architect, Rudy Ricciotti has given us the MuCEM...The status of European Capital of Culture, in 2013, put us in the limelight, with superb articles in the National Geographic, the New York Times *and other authoritative media around the world.*

The numerous events organized here in the hotel give our guests the opportunity to meet the people of Marseille and enjoy special and intense moments with them.

How would you best describe the level of luxury offered guests here?

As in all major cities, luxury retail outlets here do their level best to satisfy customers. However, the real wealth of Marseille is to have the good fortune to join a fisherman aboard a local pointu (traditional boat) for a fishing expedition, or the chance to visit the Calanques on a Fjord 42 - specially reserved for hotel guests - with a gastronomic picnic prepared by Lionel Levy.

Or maybe succumb to the charm of the lavender fields of Provence, the traditional, perched villages, the olive groves in the valley of Baux-de-Provence, Arles, Aix-en-Provence, Saintes-Maries-de-la-Mer…

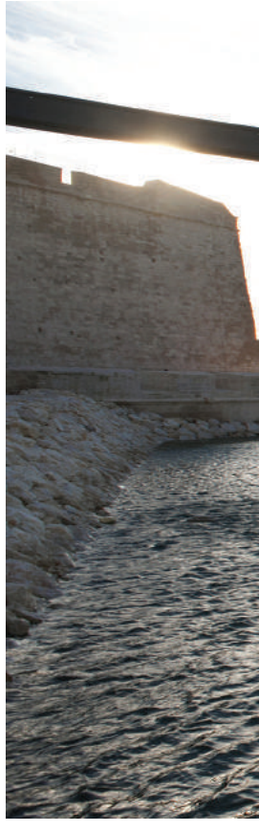
The real luxury in Marseille and the surrounding region lies in its authenticity.

La Conciergerie

Katia Gimenez, péruvienne et première concierge, Matteo Marson, italien, Marion Renaut, française, et Livia Garnier, brésilienne, forment le groupe multiculturel des concierges de l'InterContinental Marseille. Les bagagistes-voituriers complètent l'équipe d'Audrey Berr, qui se compose de 18 personnes en haute saison.

The Concierge desk

Katia Gimenez, Peruvian and first concierge, Matteo Marson, Italian, Marion Renaut, French and Livia Garnier, Brazilian form the truly multicultural concierge group of the InterContinental Marseille. Audrey's team includes hotel porters and car valets, with as many as 18 staff in peak season.



Rêves derrière un rideau de cristal
Dreams behind a crystal curtain

De juin à début août, du Vercors aux Baronnies, du Luberon au Verdon, les champs de Lavande de Haute-Provence sont en fleurs. Sur le plateau de Valensole, les champs de lavande, de lavandin, d'olivier et d'amandiers noirs côtoient les blés en une fresque magique. Pour les Chinoises adeptes de *"Rêves derrière un rideau de cristal"* – une série télévisée dans la veine de *"Amour, gloire et beauté"* – la Provence est le lieu le plus romantique au monde.

From June until early August, from the Vercors to the Baronnies, from the Luberon to Verdon, the lavender fiels of Haute-Provence are in bloom. On the Valensole plateau, fields of lavender and lavandin, olive groves and black almond trees side by side with corn fields, all woven into an enchanting tapestry. For Chinese fans of that country's television series "Dreams behind a crystal curtain" *(somewhat along the lines of* "The bold and the beautiful"*), Provence is the most romantic place in the world.*

▼ Le MuCEM

CARL AUBÖCK
50
APO-SUMMICRON

PER

FEC

TION

Un Leica M est un appareil photo exceptionnel. Créé dès 1954 pour des amateurs d'images exceptionnelles. Des personnes qui voient plus large, y regardent à deux fois, ne prennent pas les choses au pied de la lettre et décèlent les aspects inhabituels des objets et des situations du quotidien. Ces personnes trouvent l'inspiration en découvrant le monde avec leur personnalité propre, elles osent. Elles ont besoin d'un appareil photo différent ; elles ont un Leica M.

Modèle présenté : Leica M10 – à partir de 6.850 euros

LEICA STORE MARSEILLE
129 rue Paradis, 13006 Marseille
Tél. 04 91 63 32 50
www.leica-camera-france.fr

Le goût de l'huile

XAVIER ALAZARD EST UN ARDENT DÉFENSEUR DES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES. D'ABORD "RE-DÉCOUVREUR" DES TERROIRS DE FRANCE, PUIS PRODUCTEUR SUR LE TERROIR FAMILIAL DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE, IL FOURNIT LIONEL LEVY ET LES PLUS GRANDS CHEFS. HISTOIRE D'UNE PASSION.

D'où vient votre goût pour l'huile d'olive ?

Du côté de ma mère, il y a toujours eu des oliviers dans la famille Cornille. Mon père est arrivé dans la vallée à l'adolescence, il est tombé amoureux des oliviers, et après une école d'agronomie, il a commencé à acheter ses propres arbres. Ses carnets de notes me sont précieux. Aujourd'hui nous avons 3 000 oliviers, sur 17 hectares : je deviens donc la cinquième génération de producteur d'huile d'olive.

À mon idée, plus l'arbre est vieux, meilleure est l'huile. Certains de nos oliviers ont été plantés au 19e siècle et beaucoup ont subi le terrible gel de 1956. On les reconnait, car les anciens les ont coupés à ras du sol, et ils sont repartis sur plusieurs rejetons qui forment aujourd'hui des groupes serrés d'oliviers.

Avant de reprendre l'exploitation, vous en avez fait le négoce. Pourquoi ?

J'ai créé le Carré des Huiles pour sélectionner et distribuer les huiles d'olive françaises, à un moment où les huiles italiennes, grecques ou espagnoles dominaient. J'ai contacté les chefs, en France et en Europe, j'ai écouté leurs attentes et je leur ai sélectionné des huiles de terroirs de France : la Corse, Nice, la Haute-Provence, l'Hérault, le Gard, Nyons – au sud de la Drôme – et bien sûr de la Vallée des Baux-de-Provence. Des relations, des amitiés se sont créées au fil du temps avec aujourd'hui plus de 200 chefs qui ont à cœur, comme par exemple Nicolas Masse à Martillac vers Bordeaux, Dimitri Droisneau à Cassis ou Lionel Levy, de défendre la vitalité de nos huiles, par exemple le fruité noir de la Vallée des Baux-de-Provence.

Chaque variété d'olive a son caractère. Chaque AOP (Appellation d'Origine Protégée) d'huile repose sur les variétés locales d'olives qui lui donne un goût spécifique : la Sabine et la Germana en Corse – des arômes de maquis, de thym… la Tanche à Nyons, la Lucques dans l'Hérault… Et chaque moulin, chaque moulinier ou moulinière a sa méthode qui participe à la qualité finale de l'huile.

Que représentent les huiles d'olive pour la Vallée des Baux-de-Provence ?

Notre terroir – dans sa description par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité INAO qui contrôle les AOP – s'étend sur près de 2 000 hectares en production avec plus de 360 000 arbres. Mais l'olivier est un arbre capricieux, sa production varie d'une année à l'autre. La proportion de chaque variété d'olives change à chaque récolte. Les oléiculteurs et les mouliniers doivent donc s'adapter pour chaque millésime afin de respecter la typicité de l'AOP.

HUILE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

Quatre variétés d'olives sont toujours présentes dans cette huile d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) : la Grossane, noire et pulpeuse, la Salonenque, pour le rendement et l'onctuosité, l'Aglandau – ou Béruguette –, pour l'ardence et sa belle couleur verte, et la Verdale, typique des Bouches-du-Rhône. Dans la limite de 5 % du jus, les producteurs peuvent compléter avec de la Picholine, de la Lucques, de la Tanche…

OLIVE OIL FROM THE BAUX-DE-PROVENCE VALLEY

There are 4 varietes of olives present in the AOP oil (protected designation of origin): the fleshy, black Grossane olive, the Salonenque olive full-bodied that offers a good yield, the Aglandau or Béruguette olive, with its deep green colour and pungency, typical of the area. Producers can add a maximum of 5% of other varietes such as Picholine, Lucques or Tanche.

Le fruité noir

Le fruité noir est une huile de tradition de la Vallée des Baux-de-Provence. Les olives sont récoltées à leur maturité, la deuxième quinzaine de novembre, elles sont stockées – souvent dans les greniers des moulins – où elles subissent un début de fermentation naturelle de quatre à six jours (le centre du tas d'olives doit atteindre une température de 40 à 45°) ce qui leur fait perdre l'ardence et l'amertume initiale. Cette méthode donne une huile très gourmande, très ronde, avec des arômes d'artichauts cuits, de tapenade, de pain au levain, voire de truffe, de sous-bois, de vanille… En accord parfait avec une simple tomate du jardin.

Black fruity

The Black Fruity (Fruité Noir) is a traditional olive oil from the Baux-de-Provence Valley. The olives are harvested when ripe, the second fortnight in November. They are then stocked, mostly in olive mills, where natural fermentation begins, over a period of four to six days (the heart of the pile must reach a temperature of 40 à 45°) lessening the pungency and the initial bitterness of the olive. This method results in an oil that is rounded and well-balanced, with aromas of coojed artichoke, tapenade, sourdough bread, hints of truffle, woodland, vanilla…Perfectly suited to a homegrown tomato.

THE TASTE OF OIL

Xavier Alazard is a keen advocate of French olive oil. He brought to light forgotten French olive groves, then began producing oil on his own family farm in the Baux-de-Provence valley. He provides oil to Lionel Levy and other great chefs. A tale of passion!

Where do you get your taste for olive oil?

There have always been olive groves on my mother's side, in the Cornille family. My father came to the valley as an adolescent. He grew to love the olive groves, awent to an agricultural college, then began buying his own trees. I cherish hs notebooks. We now have 3,000 olive trees on a 17-hectare site: I am now the 5th generation olive oil grower and producer.

In my opinion, the older the tree the better the oil. Some of our trees were planted in the 19th century and many of them suffered the effects of the terrible frost in 1956. They are easily recognisable, as they were cut back to ground level, where the shoots that grew back now formclose clusters of olive trees.

> *"Pungency is a unique characteristic of olive oil. It is a peppery sensation perceived during tasting."*

Before you took over the production, you were in retail. Why?

I created the Carré des Huiles (an oil trading association) to select and distribute French olive oils, at a time when Italian, Greek and Spanish oils dominated the market. I contacted chefs, in France and throughout Europe, listening to their expectations in order to select oils from French soil: Corsica, Nice, Haute-Provence, Hérault, Gard, Nyons, in southern Drome the Baux-de-Provence valley. Over time friendships and relationships developed, so that today over 200 chefs proudly promote our oils, including the fruity, black olive oil from the Baux-de-Provence valley: great chefs like Nicolas Masse in Martillac near Bordeaux, Dimitri Droisneau in Cassis and Lionel Levy. Each olive variety is distinctive. Each AOP (protected designation of origin) oil is the product of a variety of local olives that give it a unique flavour: Sabine and Germana olives from Corsica with a distinctive aroma of Corsican shrub and thyme or Tanche from Nyons and Lucques olives from Hérault. Every olive mill, every miller, male or female, has his/her very own method that plays a huge part in the quality of the finished product.

How important is olive oil for the Baux-de-Provence Valley?

According to the INAO, the French National Institute for Origin and Quality, our terroir covers about 2,000 hectares in production, with over 360,000 trees. However, the olive tree is fickle and production varies from one year to another. The proportion of each variety changes with each harvest. Olive growers and millers must adapt each vintage in order to ensure the standards set by the AOP.

“L’ardence est un caractère spécifique de *l’huile d’olive.* C’est une sensation de poivré, de piquant, ressenti à la dégustation.”

Croisière dans le

Nicolas Benveniste dirige Servaux Plaisance, partenaire nautique de l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu. En barge, Zodiac, Fjord 42 ou voilier classique tel l'Oiseau de Feu, il transporte les clients de l'hôtel du Vieux-Port au cœur du Parc National des Calanques.

Nicolas Benveniste runs Servaux Plaisance, a boating partner of the InterContinental Marseille - Hotel Dieu. Its fleet includes a barge, a Fjord 42 and classic sailboats like the Oiseau de Feu, all used to ferry hotel guests from the Vieux-Port to the heart of the Calanques National Park.

Décrivez-nous une croisière dans les Calanques…

Sorti du Vieux-Port, on peut faire ce que l'on appelle du « rase cailloux », visiter la petite anse du Vallon des Auffes, le littoral de la ville, puis naviguer vers le château d'If et les îles du Frioul, où il y a de nombreuses petites calanques, parfaites pour avoir un panorama de Marseille avec Notre-Dame-de-la-Garde.

Puis les skippers tirent jusqu'à l'île Maïre face la baie des Singes, et la très belle crique de l'île de Riou, avec son eau turquoise et sa petite plage. Ils peuvent ensuite aller à la fameuse calanque de Sormiou, où nos hôtes pourront déjeuner ou boire un verre, enchaîner avec la calanque de Morgiou, la calanque de Port Pin, celle d'En-Vau, voir même aller jusqu'au bec de l'Aigle, La Ciotat… c'est vraiment du cabotage, d'une calanque à l'autre, nos clients en profitent pour se baigner, faire du snorkeling, ou de la plongée libre, pour visiter et admirer les exceptionnels fonds marins.

Quelles sont les offres nautiques proposées aux clients de l'hôtel ?

Lorsque la conciergerie de l'hôtel nous contacte pour une visite des îles du Frioul et des célèbres calanques, en une ou deux heures, nous fournissons un bateau – souvent avec son skipper bilingue ou trilingue –, et notamment un Fjord 42, qui peut accueillir jusqu'à 10 personnes. À certaines périodes, il est même basé en permanence au Vieux-Port, sur le quai d'honneur de la Mairie. Le skipper prend en charge les clients au lobby de l'hôtel – avec les paniers pique-nique du Chef Lionel Levy le cas échéant.

Notre plus petite unité est un 5,8 m semi-rigide sans skipper, et la plus belle un voilier classique, l'Oiseau de Feu.

LE PARC NATIONAL DES CALANQUES

Né le 18 avril 2012, il est le 10e parc national français, et seul parc national européen à la fois terrestre (8 500 ha), marin (43 500 ha) et périurbain (2 600 ha sur Marseille, Cassis et La Penne-sur-Huveaune). Il protège 140 espèces animales et végétales, et 60 espèces marines patrimoniales.

CALANQUES NATIONAL PARK

Founded in April, 2012, it is the 10th French national park and the first in Europe to include the land (8,500 hectares), the sea (43,500 hectares) and urbanization (2,600 hectares of Marseille, Cassis and La Penne-sur-Huveaune). Biodiversity: 140 protected species of land animals and vegetation and 60 species of marine heritage.

Parc national des Calanques

Calanques National Park cruises

What are the offers available to hotel guests?

When the hotel concierge contacts us to arrange a trip to the Frioul Islands or the well-known calanques, within an hour or two we provide a boat, notably a Fjord 42, for as many as 10 passengers-often with a bilingual or even trilingual skipper. At certain periods , it is permanently moored in the Vieux Port, at the Quai d'Honneur de la Mairie. The skipper collects the guests from the hotel lobby, together with the picnic baskets provided by Lionel Levy, if need be.

The smallest boat is a 5.8 m, semi-rigid, self-drive and the largest is the classic sailboat, l'Oiseau de Feu.

Describe a cruise trip in the Calanques

Having left the Vieux Port, it is possible to hug the rocks, visit the fishing haven of the Vallon des Auffes, follow the Marseille coastline, then head for If Castle and the Frioul Islands with their numerous little creeks and admire the panorama of the city and the Notre Dame de la Garde basilica.

Then the skippers set course for Maïre Island across from la Baie des Singes (Monkey Bay), and the beautiful creek of Riou Island, with its turquoise waters and secluded beach. From there it is possible to to continue on to the Sormiou Calanque, where guests can lunch or enjoy a drink, then on to the Morgiou Calanque, Port Pin, En-Vau, as far as the bec de l'Aigle (The Eagle Beak), La Ciotat...basically coasting from one calanque to the next, while guests can enjoy a swim, go snorkeling or scuba diving to enjoy the underwater wonders.

Oiseau de feu
Firebird

Voilier de course au large, il sort en 1937 du Chantier Camper & Nicholson de Gosport (Royaume-Uni), pour gagner les régates hauturières du Royal Ocean Racing Club tel le Fastnet. Son gréement actuel porte 250 m² de toile au près et 550 m² au portant. Jean-Philippe L'Huillier est son propriétaire. Il loge à Port Estaque chez Servaux Plaisance. Depuis le 6 novembre 1992, c'est un Monument Historique Français.

An offshore sailboat, built in 1937 in the Camper & Nicholson shipyard in Gosport (United Kingdom)to win the Royal Ocean Racing Club open water sailing regattas, like the Fastnet. With 250 m² sail close-hauled and 550 m² broad reach, it belongs to Jean-Philippe L'Huillier and is presently docked with Servaux shipyard in l'Estaque. The boat is a listed national monument since November 6th, 1992.

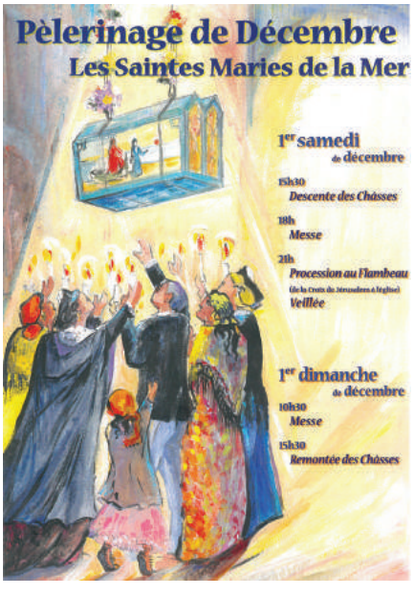
agenda

2017

♦ Jusqu'au 7 janvier 2018 : Bosch, Brueghel, Arcimboldo aux Carrières de Lumières – Les Baux-de-Provence
Until January 7th, 2018: Bosch, Brueghel, Arcimboldo in the Carrières de Lumières – Les Baux-de-Provence

♦ Jusqu'au 20 mai 2018 : Championnat de Ligue 1 – Classico OM-PSG le 21 octobre 2017
Until May 20th, 2018: League 1 Championships-Classico OM-PSG, October 21st, 2017

♦ 18 au 21 octobre : Fiesta des Suds – Docks des Suds – Marseille
October 18th to 22nd: Fiesta des Suds-Docks des Suds – Marseille



♦ 22 octobre : Pèlerinage gitan des Saintes-Maries-de-la-Mer
October 22th: Gypsy pilgrimage to Saintes-Maries-de-la-Mer

♦ 29 octobre : Course Marseille - Cassis
October 29th: Marseille-Cassis race

♦ 19 novembre au 31 décembre : La Foire aux Santons – Vieux-Port – Marseille
November 19th until December 31st: The Marseille Santons Fair- Vieux-Port-Marseille

2018

♦ 17 janvier au 26 mars : Les Oursinades – Sausset-les-Pins / Carry-le-Rouet / Fos-sur-Mer
From January 17th until March 26th, 2018: Sea Urchin Festival in Sausset-les-Pins / Carry-le-Rouet / Fos-sur-Mer

MP2018 Quel Amour! AIX-EN-PROVENCE – ARLES – AUBAGNE — CASSIS — ISTRES — MARSEILLE — MARTIGUES — SALON-DE-PROVENCE
DU 14 FEVRIER ——— AU 01 SEPTEMBRE 2018

♦ 14 février, la Saint-Valentin : Lancement de MP 2018 Quel Amour ! Week-end d'ouverture les 16, 17 & 18 février avec des rendez-vous atypiques, des bals, des surprises, des transports exceptionnels...
February 14th, Saint Valentine's Day: Launch of the MP 2018 Quel Amour cultural festival. Opening weekend, February 16th, 17th and 18th, with weird and wonderful artistic events, balls, surprises and exceptional means of transport…

♦ 14 au 18 février : Roméo & Juliette avec le Ballet Prejlocaj – La Criée – Marseille
February 14th to 18th: Romeo & Juliette with the Preljocaj ballet in La Criée, Marseille

♦ 14 février au 24 juin : Picasso, voyages imaginaires – MuCEM - Marseille
February 14th to June 24th: Picasso, voyages imaginaires (imaginary travels) at the MuCEM, Marseille

♦ 16 et 17 février : Red Bull Crashed Ice – Marseille
February 16th and 17th: Red Bull Crashed Ice – Marseille

♦ Mars & avril : Nature ! Dans le cadre de MP2018 Quel Amour ! Événements artistiques dans le patrimoine architectural, naturel et interurbain des Bouches-du-Rhône.
March and April: Nature! As part of the MP2018 Quel Amour! Festival, events portraying the architectural, natural and interurban heritage of the Bouches-du-Rhône

♦ Mars 2018 à janvier 2019 : Picasso aux Carrières de Lumières – Les Baux-de-Provence
March 18th, 2018 until January, 2019: Picasso in the Carrières de Lumières in Les Baux-de-Provence

♦ 30 mars au 2 avril : Feria de Pâques – Arles
March 30th until April 2nd: Easter Feria, Arles

♦ 12 au 16 avril : L'Hermione au Vieux-Port - Marseille
April 12th to 16th: The french frigate, l'Hermione in the Vieux Port, Marseille

♦ 24 et 25 mai : Pèlerinage gitan des Saintes-Maries-de-la-Mer
May 24th and 25th: Annual gypsy pilgrimage to Saintes-Maries-de-la-Mer

♦ 24 Mai au 11 juin : PAC Printemps de l'Art contemporain – Marseille
May 24th to June 11th: PAC Printemps de l'Art contemporain (contemporary art fair), Marseille

♦ Juin à début août : floraison des champs de lavande en Provence et Haute-Provence
From June until the beginning of August, the fields of lavender in Provence and Haute Provence are in bloom

♦ Juin et juillet : 23e Festival de Marseille, Danse et Arts Multiples
June and July: 23rd Marseille festival of dance and multiples arts

♦ 22, 23 & 24 juin : 20e Défi Monte-Cristo – Natation en mer – Château d'If –Marseille
June 22nd, 23rd and 24th: the Monte Cristo challenge-sea swimming race from If Castle to Marseille

♦ 24 juin : Le Grand Prix de France de Formule 1 – Circuit Paul Ricard du Castellet
June 24th: French Grand Prix, Formula 1 at the Circuit Paul Ricard in Castellet

♦ Juin : Festival Sosh Free Style Cup – Marseille
June Sosh Free Style Cup Festival, Marseille

♦ Juin : 20e Marsatac Festival des expressions urbaines – Marseille
June: 20e Marsatac Festival des expressions urbaines (urban expressions) Marseille

♦ 5 juillet au 4 août : 47e Chorégies d'Orange
July 5th to August 4th: 47th Chorégies d'Orange (choir festival)

♦ 3 au 8 juillet : 57e Mondial La Marseillaise à Pétanque – Marseille
July 3rd to 8th: 57th World Petanque championships, Marseille

♦ Juillet à septembre : Invitations annuelles du MAMO auprès de grands artistes de l'Art contemporain – Centre d'Art de la Cité Radieuse – Marseille
From July until September: Annual invitations to the MAMO for contemporary artists

♦ Juillet à septembre : 49e Rencontres de la Photographie - Arles
From July until September 24th : 49th Rencontres de la Photographie Photography Workshop) Arles

♦ Juillet/août : 70e Festival international d'art lyrique – Aix-en-Provence
July/August : 70th International Festival of Lyric Art, Aix-en-Provence

♦ Juillet : 72e Festival d'Avignon
July: 72nd Avignon Festival

♦ Juillet : 29e FID Marseille – Festival international de Cinéma
July: 29th FID Marseille- International Film Festival

♦ Du 18 au 28 juillet : 19e Festival Marseille Jazz des cinq continents
July 18th to 28th: 19th Marseille Jazz des cinq continents Festival

♦ Juillet et août : 38e Festival international de Piano de La Roque d'Anthéron
July and August: The La Roque d'Anthéron International Piano Festival

♦ Août : 33e MIMI Festival des musiques innovatrices – Marseille
August: 33rd MIMI Festival of Innovative Music, Marseille

♦ Dernier week-end d'août, pour 15 jours : 12e ART-O-RAMA Foire internationale d'art contemporain – Marseille
From the last weekend in August, for 2 weeks: 12th ART-O-RAMA, International Art Fair of Contemporary Art

♦ Dernier week-end d'août : 5e Paréidolie Salon international du dessin contemporain – Marseille
Last weekend in August: Paréidolie International Contemporary Drawing Fair, Marseille

♦ Septembre : 28e Juris'Cup – Régates & Colloques – Marseille
September: 28th Juris'Cup – Regattas and festivities, Marseille

♦ 21 septembre au 1 octobre : 94e Foire internationale de Marseille
September 21st until October 1st : 94th Marseille International Fair

♦ Septembre / octobre : Les Voiles de Saint-Tropez
September/ October: Performance Yacht Racing in Saint Tropez

La lumière de Marseille et de la Provence

The Metropolitan Museum of Art, New York

Le golfe de Marseille vu de L'Estaque – Paul Cezanne 1885
The Gulf of Marseille Seen from L'Estaque – Paul Cezanne 1885

Marseille et la Provence ont toujours inspiré les peintres parmi les plus grands. L'inimitable lumière du Sud, ses paysages et ses couleurs ont été d'inépuisables sources d'inspiration.

Pierre Puget (1620-1694), né à Marseille, a souvent été décrit comme le "Michel-Ange de la France", pionnier de l'art baroque au 17e siècle, peintre, sculpteur, dessinateur et architecte.

Mais c'est au 19e siècle que se sont révélés les peintres régionaux les plus emblématiques. Paul Cézanne (1839-1906), natif d'Aix-en-Provence, appartient à la mouvance impressionniste. Il a exposé à Paris au Salon des Refusés de 1863 et peint 80 fois la Sainte Victoire. Vincent Van Gogh (1853 -1890) est inspiré par le mouvement impressionniste, mais sa peinture annonce les mouvances fauvistes et expressionnistes. Il a peint environ 200 œuvres lors de ses séjours à Arles et St-Rémy de Provence.

Paul Signac, Paul Gauguin, Pierre Bonnard, André Derain, Raoul Dufy, Pierre-Auguste Renoir, Pablo Picasso, Henri Matisse, Marceau Constantin, Auguste Chabaud, Antoine Serra… Tous ont peint la Provence et sa lumière, tous ont marqué en Provence l'histoire de la peinture.

The Metropolitan Museum of Art, New York

Notre-Dame-de-la-Garde (La Bonne-Mère) Marseille – Paul Signac 1905

The Metropolitan Museum of Art, New York

Gardanne – Paul Cézanne 1885-1886

National Gallery of Art;

Maisons en Provence: La vallée du Riaux près de L'Estaque – *Paul Cezanne 1883*
Houses in Provence The Riaux Valley near L'Estaque – Paul Cezanne 1883

L'Atelier de Cézanne

Niché sur la colline des Lauves, à Aix-en-Provence, l'Atelier de Cézanne a été le berceau de dizaines d'œuvres du peintre. Le lieu vibre encore de l'intensité de son talent.

9, avenue Paul Cézanne à Aix-en-Provence / www.atelier-cezanne.com

National Gallery of Art

Château Noir – Paul Cézanne 1900-1904
Black Castle – Paul Cézanne 1900-1904

Pierre Puget au Musée des Beaux-Arts de Marseille

Le plus grand artiste baroque français, Pierre Puget, est né à Marseille en 1620. Le Musée des Beaux-Arts possède un exceptionnel ensemble de ses peintures, sculptures et dessins.

Musée des Beaux-Arts / Palais Longchamp à Marseille.

National Gallery of Art;

Ferme en Provence – Vincent van Gogh 1888
Farmhouse in Provence – Vincent van Gogh 1888

National Gallery of Art;

L'oliveraie – Vincent van Gogh 1889
The Olive Orchard – Vincent van Gogh 1889

Fondation Vincent Van Gogh

La Fondation Vincent Van Gogh rend hommage à l'œuvre du peintre et crée le lien avec la création actuelle.

Musée d'Art à Arles

The clarity OF THE LIGHT IN MARSEILLE AND IN PROVENCE

The Metropolitan Museum of Art, New York

Mont Sainte-Victoire et le Viaduc de la Vallée de Rivière d'Arc – *Paul Cezanne 1882-1885*
Mont Sainte-Victoire and the Viaduct of the Arc River Valley – Paul Cezanne 1882-1885

Marseille and Provence have always been an inspiration for painters, including some of the greatest. The clarity of the light, the landscapes and the vivid colours have awed and delighted artists for centuries.

Pierre Puget (1620-1694), born in Marseille and often referred to as the French Michelangelo, a pioneer in Baroque art in the 17th century, was a painter, sculptor and architect.

In the 19th century, the regional painters really came into their own. Paul Cézanne (1839-1906), a native of Aix-en-Provence was part of Impressionism movement and exhibited his work at the Salon des Refusés in Paris in 1963. The Saint Victoire mountain appears in 80 of his paintings.

Vincent Van Gogh (1853-1890), though initially inspired by the Impressionism movement, developed a style that heralded Fauvism and Expressionism. He painted over 200 canvasses during his visits to Arles and St-Rémy de Provence.

Paul Signac, Paul Gauguin, Pierre Bonnard, André Derain, Raoul Dufy, Pierre-Auguste Renoir, Pablo Picasso, Henri Matisse, Marceau Constantin, Auguste Chabaud, Antoine Serra...Each of these artists painted Provence and its incredible light and each of them marked the history of painting in Provence.

Le tournant de la route – Paul Cézanne 1900-1906
The Bend in the Road – Paul Cézanne 1900-1906

The National Gallery of Art

Nature morte avec Pot à lait et Fruits – Paul Cézanne 1900
Still Life with Milk Jug and Fruit – Paul Cézanne 1900

Cézanne's studio

Nestling amid the hills at Les Lauves in Aix-en-Provence, the Cézanne Studio saw the creation of many of the painter's works. The place is still haunted by his presence and the depth of his talent.

9, avenue Paul Cézanne à Aix-en-Provence / www.atelier-cezanne.com

The National Gallery of Art

Montagnes en Provence – Paul Cézanne 1890
Mountains in Provence – Paul Cézanne 1890

National Gallery of Art;

Nature morte d'oranges et citrons avec gants bleus – Vincent van Gogh 1889
Still Life of Oranges and Lemons with Blue Gloves – Vincent van Gogh 1889

Vincent Van Gogh Foundation

The Vincent Van Gogh Foundation pays tribute to the works of the artist and creates a connection with contemporary art

Musée d'Art in Arles

Le Vieux-Port vu de la Canebière – Jean-Baptiste Olive
Le Vieux-Port seen from la Canebière – Jean-Baptiste Olive

Pierre Puget in the Musée des Beaux-Arts Marseille

Pierre Puget, born in Marseille in 1960, is the greatest French Baroque artist. The Musée des Beaux-Arts boasts an exceptional collection of his paintings, sculptures and drawings.

Musée des Beaux-Arts / Palais Longchamp à Marseille.

INTERCONTINENTAL, ENTRE **LUXE** ET **PATRIMOINE**

Marseille, Lyon, Danang… InterContinental offre une nouvelle vie a des bâtiments qui incarnent l'histoire d'une ville. Repères avec Madelijn Vervoord, Directrice générale de l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu.

Madelijn Vervoord

Originaire des Pays-Bas où elle a fait une école hôtelière. A travaillé à New York, Paris ou encore auprès de Alain Ducasse… avant un break familial de trois ans aux Pays-Bas pour ses deux fils, puis la réouverture de l'InterContinental Paris – Le Grand Hotel, la création de l'InterContinental Marseille – Hotel Dieu et celle de l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu prévue en 2019. Elle est Directrice générale régionale des InterContinental de Marseille, Bordeaux et Lyon.

Quelles ont été les étapes de l'ouverture de l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu ?

InterContinental a répondu à un appel d'offres, gagné en 2005. Je suis arrivée à Marseille en 2012, et j'ai commencé par passer un an en bottes et casque avant l'ouverture. À cette époque, les Marseillais avaient peur que l'Hôtel-Dieu, un des chefs-d'œuvre du patrimoine architectural de la ville et un batiment ancré dans l'histoire des familles, devienne un lieu réservé exclusivement à une clientèle étrangère. Ce n'était absolument pas notre objectif – au contraire –, et nous avons veillé à le faire savoir à tous : vous êtes les bienvenus pour boire un café, fêter un anniversaire, pour un brunch le dimanche en famille ou une photo sur la terrasse. Les Marseillais sont devenus nos meilleurs ambassadeurs.

Les façades de l'Hôtel-Dieu, créées au 18e et finies au 19e, sont mises en valeur par un éclairage spectaculaire, les escaliers d'honneur sont incroyables et la terrasse est devenue un des sites cultes de Marseille. Jean-Philippe Nuel a conçu la décoration intérieure, contemporaine, mais profondément liée à l'esprit des lieux et au caractère – minéral et maritime – de la ville.

Une des forces de notre marque, c'est de convaincre notre clientèle de découvrir une nouvelle destination. Nos clients viennent à Marseille – et dans l'hôtel – pour l'émotion qu'ils y trouvent, pour le caractère authentique des expériences qu'on leur propose. En 2005, nous étions des précurseurs lorsque nous avons voulu créer un hôtel de luxe au cœur du Panier, qui était alors un des quartiers difficiles de la ville. Depuis 2013 et le statut de capitale européenne de la culture – depuis notre arrivée aussi – ce quartier a retrouvé la force de ses origines, son caractère multiculturel qui s'exprime maintenant par l'art et la gastronomie…

Parlez-nous de votre implication dans la création de l'InterContinental Lyon – Hotel Dieu…

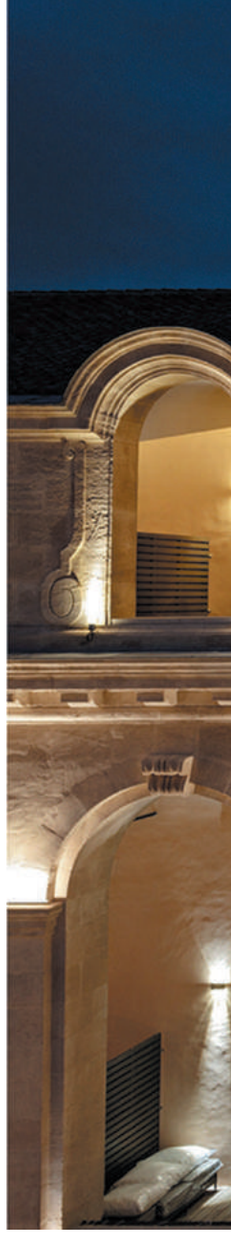
L'hôtel s'inscrit dans un projet plus vaste, le "Grand Hôtel-Dieu", qui comprend également des bureaux, des commerces, des restaurants, un centre de convention et la Cité internationale de la Gastronomie. Comme à Marseille, l'hôtel puisera dans l'Histoire du bâtiment, associant design contemporain et patrimoine. Il sera la pièce maîtresse du nouveau site, pour devenir la nouvelle référence de l'hôtellerie de luxe à Lyon.

InterContinental s'investit dans le patrimoine hôtelier partout dans le monde, par exemple à Paris – Le Grand Hôtel – ou à Bordeaux – Le Grand Hôtel également –. Et au modèle de Marseille, le groupe investit dans le patrimoine historique des villes qui l'accueille, pour lui donner une nouvelle vie, pour créer des hôtels avec des identités très fortes, avec un puissant ancrage local, comme à Lyon ou encore à Danang, au Vietnam, ou l'Amstel à Amsterdam ou encore l'InterContinental de Porto…

InterContinental Bordeaux ▼

INTERCONTINENTAL, TWIXT **LUXURY** AND **HERITAGE**

Marseille, Lyon, Danang... InterContinental offers a new lease of life to buildings steeped in local history. Madelijn Vervoord, General Manager at the InterContinental Marseille - Hotel Dieu explains.



Outline the different phases of the InterContinental Marseille - Hotel Dieu: from inception to operation

InterContinental won a public tender in 2005. I, myself came to Marseille in 2012 and began by donning a pair of boots and a hard hat, prior to the opening. At the time, the people of Marseille were afraid that the Hôtel-Dieu one of the masterpieces of the city's architectural heritage and a building steeped in local history-would become a place for foreign guests only. This was certainly not our goal, quite the contrary, in fact. We made sure that everybody understood this : all are welcome to come for a coffee, celebrate a birthday, enjoy a Sunday brunch with the family or take a photo on the terrace. The people of Marseille have become our greatest ambassadors.

The facades of the Hôtel-Dieu-begun in the 18th century and finished in the 19th- are highlighted by the magnificent lighting. The monumental staircases need no introduction a,d the terrace has become a legendary venue in Marseille. Luxury interior designer, Jean-Philippe Nuel created the hotel's interior articheture, which,while contemporary, thoroughly reflect the spirit of the place, and the mineral and marine characteristics of the city.

InterContinental prides itself on the brand's ability to encourage guests to travel to new destinations. Our guests come to Marseille, and to our hotel, for the inspiration it provokes and for the really genuine experiences offered. Back in 2015, we were pioneers when we decided to create a luxury hotel in the Panier district, which was, back then, one of the more difficult areas of the city. Since 2013, when Marseille was named European Capital of Culture, and indeed, since the opening of the hotel, the Panier has come into its own, its multicultural aspects now oexpressed in its art and gastronomy.

Tell us about your own part in the creation of the InterContinental Lyon - Hotel Dieu

The hotel itself is part of a much greater project, the "Grand Hôtel-Dieu" that includes offices, retail outlets restaurants, a convention centre and the Cité internationale de la Gastronomie (International city of gastronomy). As was the case in Marseille, the hotel draws its inspiration from the the history of the edifice, combining contemporary design and heritage. It will be the key element of the new site and set to become the benchmark for luxury hotels in Lyon.

InterContinental invests in heritage properties across the globe: in Paris there's the Grand Hotel, and again, in Bordeaux, it's also the Grand Hotel. Following in the footsteps of Marseille, the group invests in historical heritage properties in the cities that welcome it, breathing new life into the place, creating hotels with a difference, with a strong attachment to all things local, as is the case with Lyon or again Danang in Vietnam, the Amstel in Amsterdam or the InterContinental in Porto. The list goes on!

MADELIJN VERVOORD

Madelijn is from the Netherlands, where she attended a hotel management school. She worked in New York, Paris and with Alain Ducasse before taking a 3-year break in her native country to raise her 2 sons. Then came the reopening of the InterContinental Paris – Le Grand Hotel, the creation of the InterContinental Marseille – Hotel Dieu, followed by the InterContinental Lyon – Hotel due to open in 2019. Madelijn is currently General Manager Area of the InterContinental de Marseille, Bordeaux et Lyon.

La minéralité et la mer

LE LOBBY, LE CAPIAN, LA BRASSERIE LES FENÊTRES, LES CHAMBRES, LES SUITES… LA MARQUE DE JEAN-PHILIPPE NUEL EST PUISSANTE DANS L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HOTEL DIEU. ENTRETIEN AVEC UN ARCHITECTE D'INTÉRIEUR MONDIALEMENT RECONNU.

Quelles ont été les étapes du projet InterContinental Marseille - Hotel Dieu?

Nous savions que ce serait un travail collégial, qui associerait architectes, architectes du patrimoine, propriétaires et administrations. À l'intérieur, rien n'était classé aux Bâtiments de France, mais la première étape, c'est de comprendre ce patrimoine, de comprendre ce que représentait un Hôtel-Dieu, d'en comprendre la philosophie. Les Hôtels-Dieu avaient une architecture spectaculaire, mais étaient destinés aux plus déshérités. Cette apparente contradiction m'a incité à éviter le luxe trop ostentatoire, à choisir une certaine retenue.

Après cette phase d'analyse, place au ressenti et à Marseille! La colline du Panier a été parmi les premiers lieux construits lors de l'arrivée des Phéniciens, on y ressent une force tellurique que nous avons cherché à préserver – en laissant souvent la pierre apparente – ou à transposer, comme dans le lobby, où la pierre est blanche et noire, à l'image de Notre-Dame-de-la-Garde ou de la Cathédrale La Major. Des tapis peuvent évoquer le sable, des miroirs les reflets changeants de la mer. L'intuition des clients de l'hôtel saura faire le lien. À ce stade intervient l'identité d'InterContinental, important dans le choix du mobilier, contemporain, mais intemporel, et surtout confortable.

Quel espace vous a demandé la plus grande attention?

Certainement le lobby. Les architectes ont conçu cette terrasse exceptionnelle, et au-dessous il y avait un immense espace vide, qui devait devenir le début de l'histoire de chaque client dans l'hôtel. Il n'y avait que quatre poteaux de métal au centre, l'impression de vide dominait.

Notre agence a proposé de créer un axe de circulation qui mène aux escaliers des étages supérieurs, avec des poteaux sans fonction statique et des amphores spécialement conçues pour ce lieu, qui devient alors très agréable à vivre. L'espace est baigné de lumière par la verrière, le caractère minéral est assumé, le rythme est créé avec des contrepoints, par exemple les créations d'un maître verrier, derrière le desk. J'y retrouve un résumé de Marseille et de ses environs : la minéralité et la mer.

Quels principes vous ont guidés pour la brasserie et le bar?

J'ai à tout prix voulu garder le mur en pierre dans le restaurant Les Fenêtres. C'est une trace de son histoire, du fondement de ce lieu, de sa dimension tellurique. Ce bâtiment créé en 1743 sur les plans de l'architecte royal Jacques Hardouin-Mansart de Sagonne est un vaisseau de pierre très fort, avec ses arches puissantes. Ensuite nous avons gardé les fondamentaux de la brasserie – les banquettes, les miroirs, le verre…– en les réinterprétant de manière contemporaine.

Pour Le Capian, nous avons également détourné les codes classiques, traités en mode contemporain : les grands encadrements des miroirs, une vue de Marseille en triptyque, les grosses moulures au plafond.

Entre bar et restaurant, le cloisonnement de l'escalier, en verre, évoque la tradition de la broderie florale provençale. Mais j'aime aussi beaucoup les couloirs qui vont au Spa, avec sa pierre brute, ses inscriptions en latin, témoins de la riche histoire du lieu et peut-être d'un certain esprit carabin.

JEAN-PHILIPPE NUEL

Jean-Philippe Nuel est une signature internationale de l'architecture d'intérieur de l'hôtellerie de luxe. Issu d'une famille d'architectes passionnés de design et de créations contemporaines, Jean-Philippe Nuel décroche son diplôme d'architecte aux Beaux-Arts de Paris. Très vite – à moins de trente ans – il réalise un hôtel à Paris en maîtrise d'œuvre globale (architecture et décoration), ce qui orientera son travail vers ce secteur d'activité.
Les projets de boutique hôtels s'enchaînent à Paris et en province, et les grandes chaînes hôtelières font appel à lui en matière de décoration pour des réalisations en France et à l'étranger (Japon, Chine, Inde, Malte, Maroc…) : Accor (Pullman/ M'Gallery, Sofitel, la piscine Molitor), Club Med, Hilton, Radisson, Starwood (Le Méridien / Sheraton), Marriott (Renaissance/ Autograph), IHG (InterContinental/ Indigo).
Avec le studio Jean-Philippe Nuel, riche d'une trentaine de collaborateurs, il met son savoir-faire au service de projets de résidences privées, concepts stores, sièges sociaux ainsi que de bateaux de croisière. En parallèle de ses activités de décoration, il réalise des projets architecturaux et collabore avec de grandes maisons d'édition pour le développement de design d'objets.

Jean-Philippe Nuel is an interior designer of international acclaim in the luxury hotel industry. He comes from a family of architects passionate about design and contemporary creations. He graduated, as an architect, from the Ecole des Beaux-Arts in Paris. Before the age of thirty, he designed the architecture andthe interior design of his first hotel in Paris, that henceforth oriented his work in this sector of activity.
Projects for boutique hotels, both in Paris and throughout France, quickly followed, and large hotel chains sought him out for projects in France and abroad (Japan, China, India, Malta, Morocco…): Accor, (Pullman/ M'Gallery, Sofitel, the Molitor swimming pool), the Club Med, Hilton, Radisson, Starwood (The Méridien / Sheraton), Marriott (Renaissance/ Autograph), IHG (InterContinental/ Indigo). The Jean-Philippe Nuel Studio comprises some thirty employees, offering expertise for projects varying from private dwellings to concept stores, company headquarters and even cruise ships. Together with these activities, he also works on architectural projects and assists large publishing houses in the development of designer objects.

MINERAL AND **MARINE** DECOR

The lobby, the Capian, Les Fenêtres brasserie, the rooms and the suites... Jean-Philippe Nuel has certainly left his mark on the InterContinental Marseille – Hotel Dieu. Interview with a world-famous interior designer

Tell us about the different stages of the InterContinental Marseille - Hotel Dieu project.

We knew that the project would be a concerted effort, associating architects, heritage artichets, the owners and the various administrations. The interior contained nothing classified by the Bâtiments de France (French Building Trust), but nonetheless we set out to understand this heritage, and what a Hôtel-Dieu represented, to fathom the philosophy involved. The Hôtel-Dieu buildings boast an absolutely spectacular architecture, but were destined for the poverty-stricken. This apparent contradiction inspired me to avoid ostentatious luxury, to opt for moderation.

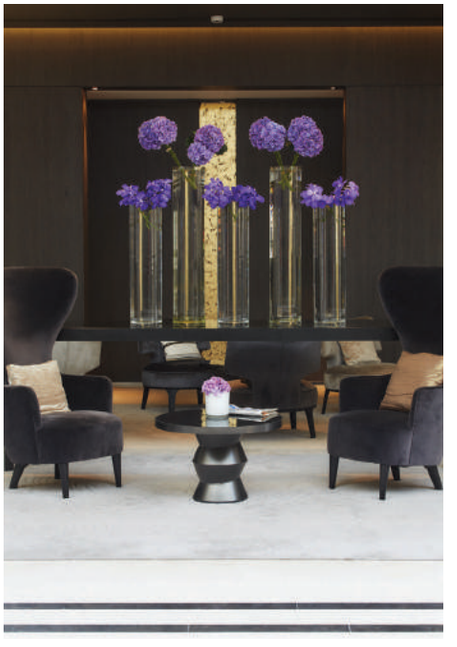
Following this analysis, it was time to take a good look at Marseille itself. The Panier was one of the first sites constructed by the Phoenicians when they settled here: there is a palpable telluric energy that we strove to preserve - by leaving the stonework in place - or, as in the lobby, black and white stones, evoking Notre-Dame-de-la-Garde basilica or La Major cathedral. The carpets evoke the sand, the mirrors reflect the changing colours of the sea. The guests' perception will easily make the connection.
At this point, we focussed on the identity of the InterContinental: the furnishings, contemporary yet ageless, but above all, comfortable.

Which area challenged you the most?

Unquestionably, the lobby. The architects designed this superb terrace, while underneath there was a huge empty space which would set the scene for the relationship between each guest and the hotel. There were just four metal posts in the centre: a total sense of emptiness.
Our agency suggested the creation of a sense of movement towards the staircases, with posts that had no static function, and amphorae specially created for the lobby, making it very attractive. The area is bathed in natural light from the canopy above: the mineral assumes a natural presence, a certain rhythm is created from diversity, like the creation of a master glass artist behind the reception desk. For me, this resumes Marseille and the surrounding area: the mineral and the marine

What was the inspiration for the brasserie and the bar ?

At all costs, I wanted to keep the stone wall in Les Fenêtres restaurant. It is a part of the history, the very foundation of the place, part of the telluric energy. The building, created in 1743 based on the blueprints of the royal architect, Jacques Hardouin-Mansart de Sagonne, is a veritable stone strongshi, with its dominant arches. Then came what constitutes a brasserie-benches, mirrors, glass...with a contemporary take.
For the Capian, we again hijacked the classical codes with a contemporary take: the great frames for the mirrors, a triptych of Marseille and the ceiling covings.
Between the bar and the restaurant, the stair partition, made of glass, conjures up visions of floral, Provencal lace. I also have a great fondness for the corridors leading to the Spa, with its rough tone and Latin inscriptions, harking back to the rich history of this place and perhaps even to a little ribaldry.



Depuis toujours, Porsche rassemble les passionnés autour de valeurs qui lui sont chères : la sportivité, l'excellence et la performance. Des valeurs fortes qui poussent sans cesse la marque à prendre de nouveaux virages en innovant pour surprendre toujours plus et offrir à ses conducteurs des sensations exceptionnelles.

C'est dans cet état d'esprit qu'ont été créés les deux nouveaux modèles de la Panamera présentés à Genève lors du 87ème Salon International de l'Automobile.

D'abord, la Panamera Turbo S E-Hybrid : toutes les qualités d'une berline alliant performances et efficience. Elle sera disponible dès juillet 2017.

Mais aussi la Panamera Sport Turismo, qui passe à la vitesse supérieure en augmentant sa capacité d'accueil à cinq occupants… pour une expérience de route unique.

Deux nouveaux modèles. Deux adresses. Une même passion.

Cela fait 30 ans que les Centres Porsche Marseille et Avignon partagent à quelques kilomètres la même envie. Celle de porter haut les valeurs de Porsche dans un lieu où une équipe de professionnels met tout son savoir-faire au service de passionnés.

Sans détour, partez à la rencontre des équipes Porsche pour découvrir ou redécouvrir les modèles de la gamme. Profitez de conseils ou faites entretenir votre véhicule dans nos ateliers. Peut-être repartirez-vous au volant d'un modèle Porsche.

© NICOLAS DELPIERRE

Porsche 911.

Toujours une légende d'avance.

Modèle mythique de la marque Porsche depuis 1963, la 911 saura vous accompagner grâce à sa remarquable polyvalence.

Présentées ici dans ses teintes extérieures Rouge Carmin et Bleu Miami, elles sont magnifiées depuis le Palais du Pharo où elles surplombent le Vieux-Port de Marseille.

Venez les découvrir et les essayer dans nos Centres Porsche Marseille & Avignon.

Deux lieux dédiés à l'univers Porsche depuis près de 30 ans.

PORSCHE

Centre Porsche Marseille
IMPERIAL SAS
La Valentine - Impasse de la Montre
13011 Marseille
Tél. : 04 91 19 63 40
www.centreporsche.fr/marseille

Centre Porsche Avignon
IMPERIAL SAS
305 Chemin de la Croix Noves
84000 Avignon
Tél. : 04 32 44 87 90
www.centreporsche.fr/avignon

Retrouvez toute notre actualité sur notre page Facebook.

911 Carrera Cabriolet (boîte PDK) - Conso. mixte : 7,5 l/100 km - Émissions de CO_2 : 172 g/km. Selon le NCCE (Nouveau Cycle de Conduite Européen).

NOUVEAU

Hydra-Essentiel

Hydratation intense.
Éclat et peau repulpée.

Votre peau n'aura plus jamais soif !

(*Activez son pouvoir auto-hydratant.*)

Extrait de Kalanchoé officinal bio puissant activateur d'hydratation naturelle.

Vous, avant tout.

CLARINS