



LES TALENTS DU LUXE ET  
DE LA CRÉATION 2014

LE LUXE  
CONQUÉRANT

LES TALENTS  
DU LUXE ET DE  
LA CRÉATION

le CENTRE du LUXE et de la CREATION ●



# GIVENCHY

## DAHLIA DIVIN

LE NOUVEAU PARFUM

ALICIA KEYS



# Sommaire

## ÉDITORIAL

- 03 Jacques Carles,**  
Président du Centre du luxe  
et de la création.
- 04 Fleur Pellerin,**  
Ministre de la Culture  
et de la Communication.
- 05 Emmanuel Macron,**  
Ministre de l'Economie,  
de l'Industrie et du numérique.

## DOSSIER

- 06 Le pouvoir du luxe**

## LES TALENTS

- 04 Les Découvreurs de Talents**
- 05 Le Jury**
- 08 Audace**
- 09 Bien-Être**
- 10 Élégance**
- 11 Harmonie**
- 12 Innovation**
- 13 Invention**
- 14 Originalité**
- 16 Rareté**
- 17 Séduction**
- 18 Management**
- 19 Prix de l'Entreprise  
des Métiers d'Art**  
Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte
- 20 Prix Lalique**
- 22 Empreinte de l'année**
- 24 Prix Spécial du Jury**
- 26 Talent d'Or**

## le CENTRE du LUXE et de la CREATION

**Centre du luxe et de la création**  
1, rue Madame, 75006 Paris.  
Tel. : +33(0)1 56 58 50 74  
Mail. : [contact@centreduluxe.com](mailto:contact@centreduluxe.com)  
[www.centreduluxe.com](http://www.centreduluxe.com)

Président, directeur de la publication :

**Jacques Carles**

Rédactrice en chef :

**Julie El Ghouzzi**

Direction artistique :

**Alter Création**

Rédacteur :

**Florent Buisson**



# LE LUXE CONQUÉRANT

PAR **JACQUES CARLES**

PRÉSIDENT, CENTRE DU LUXE ET DE LA CRÉATION

Conquérant éclairé, fortement exportateur, le luxe détient un merveilleux pouvoir : celui de faire rêver. Les belles matières, les produits cultes, les marques mythiques sont les dépositaires d'une culture qui séduit les imaginaires jusqu'à l'autre bout de la planète. L'image d'excellence et de perfection véhiculée par les marques se diffuse ainsi hors des frontières, en ondes de plus en plus puissantes.

380 millions de clients du luxe dépensent aujourd'hui environ 730 milliards d'euros dans le luxe. Ils seront 440 millions en 2020 et dépenseront près de 880 milliards d'euros. Pour séduire ces futurs clients, c'est bien une stratégie de conquête qui anime le luxe : inculquer le bon goût, convaincre de nouveaux clients, faire briller son aura au-delà des frontières et trouver les moyens d'un développement harmonieux.

Au centre de ce développement se trouve la création, essence première du luxe, elle qui provoque l'étonnement et réinvente chaque jour les codes du beau.

Pour s'en convaincre, il suffit de regarder la sélection 2014 des lauréats et des nominés aux Talents du luxe et de la création. Ils incarnent l'excellence de la main et l'accomplissement de femmes et d'hommes d'exception, qui ont l'amour des belles choses et des savoir-faire en partage.

Les propos de reconnaissance et de soutien des Ministres de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique ainsi que de la Culture et de la Communication, Emmanuel Macron et Fleur Pellerin, en témoignent et montrent que les Talents vivent sans cesse notre patrimoine créatif, insufflant un dynamisme inégalé à l'économie du luxe, à l'économie en général. ■

## UNE CERTAINE IDÉE DE LA CULTURE FRANÇAISE

PAR FLEUR PELLERIN

MINISTRE DE LA CULTURE ET DE LA COMMUNICATION

Le luxe est une des forces de la France depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle. Il représente une certaine idée de la culture française, liée au raffinement, au savoir-faire, au « goût » pour les belles choses. En cela, la France possède un patrimoine matériel et immatériel considérable, incarné par des maisons historiques, des collections muséales très riches et des écoles de grande qualité.

Pour autant, l'économie mondiale connaît de profondes mutations qui doivent nous pousser à reconsidérer notre vision du luxe. L'accélération, le morcellement et l'internationalisation de la production, de même que les nouvelles exigences des consommateurs en matière de traçabilité des produits, d'équité économique et de responsabilité environnementale renforcent l'importance de la culture et de l'information.

La culture constitue un élément essentiel du pouvoir de convaincre ; c'est ce qu'on appelle aussi le soft power. Cette influence ne peut se renforcer que si les mots, les talents et les projets français sont soutenus avec force et avec détermination à l'étranger, et notamment par nos très belles entreprises du luxe. Cette influence ne peut devenir un pouvoir réel que si la société tout entière - les institutions publiques comme les entreprises - accorde une place centrale et essentielle à la création, et surtout à la jeune création qui constitue le génie vivant de notre culture. Ces préoccupations sont au cœur de l'ambition qui guide mon action au ministère de



la Culture et de la Communication. Ce sont les artisans et maîtres d'art - designers, stylistes, nez et parfumeurs, chefs-cuisiniers et parfois aussi les entrepreneurs visionnaires - qui permettent au luxe français d'anticiper les défis futurs, voire d'en définir lui-même les contours. C'est pourquoi je salue l'action du Centre du luxe et de la création et en particulier la lumière qu'il permet de porter sur les talents français. ■

© CRÉDITS PHOTOS : NICOLAS REITZAUIM

### LE COLLÈGE DES DÉCOUVREURS DE TALENTS

Le collège des Découvreurs de Talents est constitué de personnalités reconnues pour leur expertise et représentatives, au plan international, de l'excellence de leurs métiers. Il s'est réuni le 7 octobre 2014 pour sélectionner les nominés parmi les candidats aux Talents.



**JACQUES CARLES**  
Président, Centre du luxe et de la création



**ALEXANDRA D'ARNOUX**  
Rédactrice en chef, Esensual Living



**ALBERTO CAVALLI**  
Directeur, Fondation Cologni des métiers d'arts (Italie)



**CATHERINE DISDET**  
Présidente d'honneur, Fragrance Foundation France



**LAURENCE DORLHAC**  
Journaliste



**JULIE EL GHOZZI**  
Directeur, Centre du luxe et de la création



**VINCENT GRÉGOIRE**  
Directeur du Département Art de Vivre, Nelly Rodi



**MARIANNE GUEDIN**  
Designer



**RAYMOND MASSARO**  
Maître bottier, président de la Chambre Syndicale Nationale des Podo-Orthésistes



**LAURIE MATHESON**  
Expert en vins



**CORENTIN QUIDEAU**  
Fondateur, International Jewellery Consulting



**KARINE VERGNIOL**  
Journaliste, BFM Business (émission Goûts de Luxe)

# PRÉSERVONS ENSEMBLE L'EXCELLENCE DE LA FILIÈRE LUXE !

PAR **EMMANUEL MACRON**

MINISTRE DE L'ÉCONOMIE,  
DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

La filière luxe est une industrie stratégique pour la France. A l'international, nous sommes champions toutes catégories. Ainsi, sur 270 marques de prestige dans le monde, 130 sont françaises. Celles-ci sont associées à une tradition de qualité, à un savoir-faire hors du commun et à un art de vivre : elles contribuent ainsi au rayonnement international de notre pays. Nous pouvons en être fiers. La conséquence, c'est que la filière luxe est synonyme d'activité en France. Ainsi, près de 130 000 de nos concitoyens y travaillent directement. D'autres secteurs bénéficient de son dynamisme, comme ceux du tourisme et du commerce de détail.

Ces résultats ne doivent pas être un prétexte pour relâcher nos efforts : l'économie, c'est une conquête de tous les jours. Pour préserver cette excellence, le Gouvernement a notamment fait le choix d'aider votre filière à relever trois défis. Développer son outil industriel, d'abord, en consolidant l'industrie du textile, de la mode et du luxe. Dynamiser l'emploi, ensuite, en renforçant l'attractivité des métiers de la mode et en les valorisant auprès des jeunes. Encourager le Made in France, enfin, en fournissant à vos entreprises un outil d'aide à la relocalisation d'activité et en soutenant le développement des collections fabriquées dans notre pays.

Ce travail, nous ne le conduirons pas sans vous, sans toutes celles



et ceux qui œuvrent chaque jour dans la filière luxe. A cet égard, le Centre du luxe et de la création contribue, depuis plus de treize ans, à faire émerger avec brio les idées et les projets permettant de renforcer la compétitivité et la créativité de votre industrie.

A cette occasion, je salue l'excellence des créateurs et des dirigeants d'entreprise distingués par les Talents du luxe et de la création. L'édition 2014 démontre, une nouvelle fois, les énergies et les compétences que recèle votre filière. Celle-ci est promise à un grand avenir : nous répondons « présent » pour l'accompagner ! ■

## LE JURY

Réunis le 28 octobre 2014, les membres du Jury ont élu les heureux lauréats des Talents du luxe et de la création.



**JACQUES CARLES**  
Président, Centre du luxe  
et de la création



**ALEXIA ASHWORTH**  
Directrice marketing,  
Laliqe



**POUPIE CADOLLE**  
Présidente, Maison Alice  
Cadolle



**JEAN-CLAUDE  
CATHALAN**  
Président, Comité  
Montaigne



**LISON DE CAUNES**  
Marquiseuse de paille



**CATHERINE DUMAS**  
Ancienne sénatrice  
de Paris, conseillère  
de Paris



**LAURENT DUMAS**  
Président, Emerige



**JULIE EL GHOZZI**  
Directeur, Centre du luxe  
et de la création



**VINCENT GRÉGOIRE**  
Directeur du  
Département Art  
de Vivre, Nelly Rodi



**MICHEL GUTEN**  
Président, Institut  
Supérieur de Marketing  
du luxe



**DONALD POTARD**  
Fondateur, Agent de luxe

## LE POUVOIR DU LUXE

À travers la créativité et la maestria de ses fabrications, mais aussi grâce à sa capacité à les mettre en scène, le luxe provoque l'émotion et l'envie. Les belles matières, les produits d'excellence, les marques mythiques ou les produits cultes font rêver la clientèle internationale. Quels sont les signes à travers lesquels ce pouvoir d'évocation s'affirme ? Comment construire et renouveler en permanence les lois d'attraction du luxe ? Quels sont les leviers qui permettront de maintenir et d'agrandir le pouvoir du luxe et de ses marques ?

### 3 QUESTIONS À THIERRY MAMAN

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE PARFUMS GIVENCHY

#### D'où vient le pouvoir d'attraction de Givenchy ?

Givenchy est une marque française à forte valence américaine. Audrey Hepburn, à la beauté androgyne, deviendra la muse d'Hubert de Givenchy, c'est aussi pour elle qu'il lança son premier parfum. À l'époque, peu connaissent l'anecdote ; lorsque Hubert de Givenchy décide de commercialiser ce parfum « sur-mesure », la star qui le porte déjà depuis trois ans lui répond : « Mais, je vous l'interdis. » Le parfum avait désormais un nom. L'imaginaire historique de Givenchy c'est Breakfast at Tiffany.

Ces racines-là nous ont permis d'analyser les marqueurs de Givenchy : son ADN aristocratique, sa vision d'une beauté différente, intérieure et magnétique, sa créativité débridée et son élégance sans ostentation. Ces valeurs sont aujourd'hui

incarnées par Alicia Keys, qui renouvelle avec modernité l'image et l'attractivité de Givenchy, avec grâce et distinction.

#### Avec la sortie de Dahlia Divin et de collections de maquillage très pointues, quels sont vos objectifs à moyen terme ?

Nous avons la chance d'être très présents sur les marchés émergents, sans doute parce qu'il y a une adéquation avec la modernité de la marque. Ainsi, en Russie, au Moyen-Orient au Brésil, nos parfums sont systématiquement dans le top 5 ou le top 10. Les États-Unis sont pour nous un marché important, où le lancement de Dahlia Divin est bien entendu un enjeu important.

#### Dans le monde de la parfumerie, comment gérer le renouvellement permanent des produits ?



C'est une question fondamentale dans notre métier. Lancer des nouveautés permet de vivifier la marque, d'attirer la presse autant que nos revendeurs, mais il ne faut pas tuer ses piliers historiques dans le même temps, avec l'espoir de faire des nouveaux produits de futurs piliers historiques. C'est un enjeu complexe à manier, il faut savoir faire vivre ses produits à travers une multitude d'actions complémentaires et allouer les moyens en trouvant le bon équilibre. ■

### 2 QUESTIONS À FLORENCE RAMBAUD

GROUP CREATIVE TALENT ACQUISITION MANAGER, LVMH



#### Cette année le thème du Sommet est celui du « pouvoir du luxe », selon vous ce pouvoir passe par les mains d'or qui font perdurer les savoir-faire ?

Tout à fait. Nos métiers ont besoin pour se pérenniser d'assurer la transmission de ces savoir-faire tout en valorisant la filière des métiers de l'artisanat et de la création auprès des jeunes générations. C'est pour cela qu'à l'initiative de Chantal Gaemperle Directeur Ressources Humaines et Synergies Groupe nous avons créé, pour cette rentrée 2014 l'« Institut LVMH des Métiers

d'Excellence » (IME). C'est une première dans l'univers du luxe, car l'IME est le seul programme de formation qui s'associe à des écoles de référence afin de délivrer un diplôme et d'améliorer

l'employabilité des jeunes en valorisant l'alternance dans les domaines de l'artisanat et de la création.

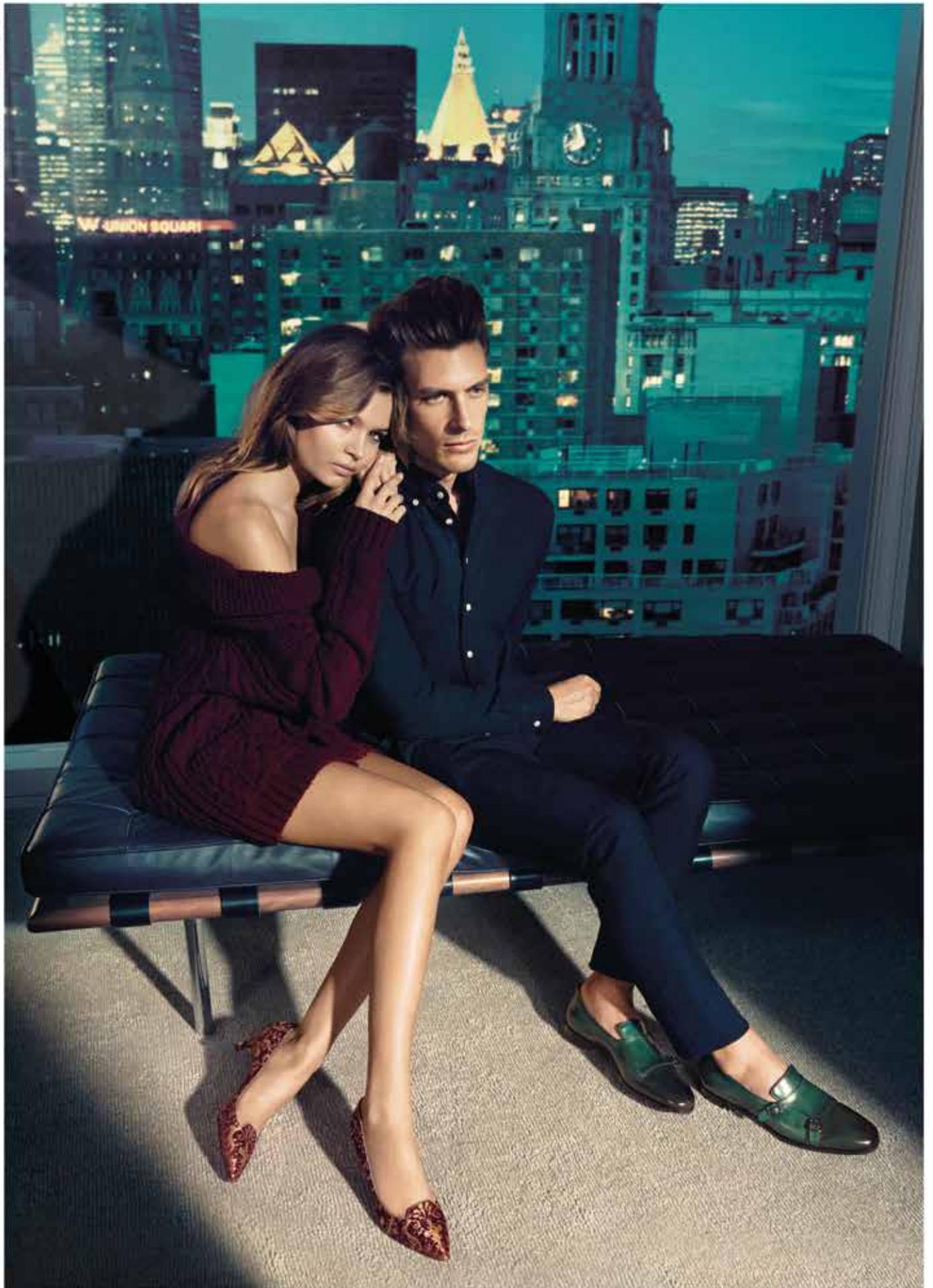
#### En quoi consistent les formations de l'IME ?

Les formations de l'Institut des Métiers d'Excellence sont conçues avec des partenaires pédagogiques reconnus. LVMH a signé un partenariat avec l'École de la Bijouterie Joaillerie de Paris afin de mettre en place une classe LVMH au sein du CAP « Art et technique de la Bijouterie-Joaillerie ». Chaumet et Louis Vuitton ont accueilli les

premiers étudiants sélectionnés à la rentrée 2014. Le Groupe est également partenaire de l'École de la Chambre Syndicale de la Couture Parisienne pour la première promotion CAP « Couture Flou » dont les étudiants ont été accueillis à la rentrée par Louis Vuitton, Dior Couture, et Givenchy Notamment. Un autre partenariat a été signé avec les Compagnons du Devoir pour la formation CAP « Maroquinerie ». Les Maisons Louis Vuitton et Moynat accueillent les alternants de cette spécialisation depuis septembre.

Pour chaque formation, les étudiants bénéficient d'un cursus alliant enseignement technique et théorique à l'école, expérience au sein des ateliers des différentes Maisons du Groupe.

Au-delà des premières conventions de partenariat avec les trois écoles précitées, des discussions sont en cours avec d'autres écoles pour préparer la rentrée 2015 dans les domaines du visual merchandising, des vins & spiritueux et de la vente. ■



Santoni

# Talent de l'Audace

LE LAURÉAT

**JEAN-PIERRE COTTET-DUBREUIL**

Orfèvre

RICHARD ORFÈVRE

## TRAVAIL D'ORFÈVRE

Son argenterie sur-mesure magnifie les plus belles tables françaises et étrangères.

Depuis plus d'un siècle, les ateliers Richard Orfèvre résonnent de la frappe du marteau de forge. Cinq générations se sont succédées dans les ateliers créés en 1910 par la famille Ricard-Richard. En 2012, Jean-Pierre Cottet prend les rênes de cette boutique séculaire après y avoir travaillé dix ans. Métamorphoser un lingot d'argent massif en couverts d'exception, sublimer les tables françaises et étrangères, offrir un ouvrage d'orfèvrerie sur-mesure : ce sont là tous les impératifs de la maison que son directeur et gardien perpétue. Il faut dire que Richard Orfèvre est aujourd'hui l'un des derniers établissements à réaliser de l'argenterie à la main. En 2011, la maison fête ses cent ans et invite Serge Bensimon, les 5.5 Designers ou encore Non Sans Raison à revisiter les couverts en argent. Ces trésors de savoir-faire donnent aussi naissance à des pièces originales, sur commande. La collection « Versailles », de l'été 2014 en témoigne avec son candélabre à quatre feux, aux courbes asymétriques de style Rocaille. La base du candélabre, d'inspiration Grand Siècle, est dotée d'un entrelacs de courbes et de nervures argentées qui mêle



sophistication et raffinement. Des lignes plus contemporaines ont été imaginées en collaboration avec Ruth Gurvich pour la collection « Ceremonia », la même année : conçus à partir d'une feuille en argent mat, les couverts laissent filtrer la lumière grâce à une géométrie singulière. A l'avant-garde de l'art de la table, Jean-Pierre Cottet offre à sa clientèle une argenterie étincelante et sur-mesure, émanant d'un atelier au patrimoine d'exception. ■

## LES NOMINÉS



**JASMINE ALEXANDER**

Joillière

Un rosaire jaune et noir représentant Jésus sans sa croix, une bière et un cigare à la main : baptisé *Rock'n'roll hero at Home*, ce bijou résume bien l'univers excentrique et décalé de la joillière anglaise, qui sculpte ses créations comme on construit un récit. Entre ironie et sublime, ses collections éclectiques offrent des émotions multiples.



**BÉNÉDICTE COLPIN  
ET TOMAS EREL**

Dirigeants

DESIGNERBOX

Recevoir chaque mois dans sa boîte aux lettres un objet collector signé par Sam Baron, José Lévy, ou encore Piero Lissoni ? C'est le défi que Bénédicte Colpin et Tomas Erel relèvent avec la première maison d'édition de design par abonnement. Entre promotion de la créativité et démocratisation du design, Designerbox.com veut réenchanter le quotidien et « insuffler un esprit de collection autour d'objets inédits ».



**PATRIZIA GINESI ET MARIA  
GIOVANNA VARAGONA**

Tisseuses

LA TELA DI GINESI E VARAGONA

En 1986 est créé l'atelier de tissage « La Tela di Ginesi e Varagona », qui utilise la technique ancestrale des « liccetti ». Les deux fondatrices redonnent vie à un trésor de l'artisanat reprenant des motifs de l'héraldique médiévale. Conjuguant techniques du passé et modernité, elles répondent aussi aux commandes des plus grandes maisons de mode telles que Chanel ou Bally.

LE LAURÉAT  
**MARK BUXTON**  
Parfumeur

## UN PARFUM DE CINÉMA

Avec ses formules courtes et efficaces, il enferme la sensualité dans un flacon.

Quand l'anglais Mark Buxton n'avait que 20 ans, un ami le met au défi de participer à une émission de télévision allemande, « Wetten, dass... ? » (Je parie que). Il clame alors haut et fort qu'il est capable de reconnaître tous les parfums du monde. Bien sûr, il perd son pari, mais là n'est pas le plus important car le célèbre fabricant de fragrances Haarman & Reimer, qui deviendra plus tard Symrise, décide de lui donner sa chance. Il se lance ainsi éperdument dans un domaine auquel il ne connaissait rien : la parfumerie. Il poursuit à Paris une formation de trois ans durant laquelle il tombe amoureux des fragrances et de leur composition. Pour lui, le parfum est une affaire de cuisine. Il aime d'ailleurs à se remémorer les odeurs du restaurant familial qui, des années plus tard, lui inspirent des notes épicées pour ses parfums. Pendant près de sept ans, il fait le succès de Haarmann & Reimer avec ses premiers jus tels que *Laguna* pour Dali ou encore *Anthracite* pour Giacomo. La série *Comme des Garçons* pour Puig entamée en 1994 fait la célébrité du parfumeur. En 2011, il décide de créer ses propres collections. Son style ? Une vision des fragrances



qui est à la fois minimaliste et concise. En 2014, les créations olfactives de Mark Buxton sentent un parfum de cinéma : en collaboration avec le concept store Nose, il élabore les accords et les notes d'une eau de Cologne, *L'air de Panache*, spécialement commandée par la production du film de Wes Anderson, « The Grand Budapest Hotel ». ■

## LES NOMINÉS



### MARIE-THÉRÈSE BARTHELMÉ

Viticultrice

DOMAINE ALBERT MANN  
Vignerons depuis 1654, les Barthelmé sont partie intégrante de l'histoire du vignoble alsacien. Les vins d'excellence qu'ils produisent au domaine Albert Mann, tels le riesling Schlossberg à la minéralité cristalline, sont à la carte des plus prestigieuses tables : l'Arpège à Paris ou le Jean-Georges à New-York. En charge de la promotion en France comme à l'étranger, Marie-Thérèse est une ambassadrice de l'Alsace, porteuse d'un certain cachet à la française, un art de vivre.



### CHRISTINE PÉJAUDIER

Directrice

LE LIT NATIONAL  
Entreprise du Patrimoine Vivant, le Lit National a une place à part dans l'univers de la literie : des couchettes de yacht aux lits de l'Elysée, toutes les créations de l'entreprise subliment le sommeil. Sous la houlette de Christine Péjaudier, les artisans démêlent à la main une laine 100% bio, avant de l'unir à du crin français pour obtenir des matelas au confort incomparable.



### CLOTILDE TOUSSAINT

Modiste

Les couvre-chefs sur-mesure réalisés par Clotilde Toussaint nous font cheminer à travers des voyages aussi bien temporels que culturels. La modiste puise son inspiration dans les années 20 pour concevoir des coiffes pourvues de broderies, de perles, de plumes et de soie, aux lignes fluides et épurées. Elle revisite de manière graphique les bibis de cette époque pour un rendu plus actuel.

# Talent de l'Élégance

LE LAURÉAT  
**SYLVAIN LE GUEN**  
Eventailliste

## CHORÉGRAPHIE DU GESTE

Eventailliste du XXI<sup>ème</sup> siècle, il met ses recherches sur les matériaux au service de sa créativité.

Lorsqu'il a conçu son premier éventail à l'âge de dix ans, Sylvain Le Guen se doutait-il du brillant parcours qui l'attendait ? Depuis lors, il est vrai que Sylvain Le Guen ne s'est pas contenté de fabriquer des éventails : il en a activement réinventé les codes. Conscient du prestige qu'inspire cet objet, il y voit le témoin de l'histoire de l'Humanité, qu'il accompagne les déplacements d'un pharaon ou souligne l'élégance d'une Marie-Antoinette. Riche de cette tradition millénaire, Sylvain Le Guen entend bien honorer la créativité du passé tout en l'enrichissant d'émotions modernes. Il est ainsi l'inventeur de nouveaux procédés tels que le « sabré de paon », qui donne un rendu velours surprenant grâce à une étude sur la structure des plumes et sur les procédés d'assemblage. Fasciné par l'espace et les volumes, il a également conçu l'éventail pop-up, qui s'ouvre comme les ailes d'un frêle papillon déployées en trois dimensions. Sa créativité est riche de mariages inédits, associant par exemple la nacre avec l'ébène sur l'éventail « *Constellation* », qui évoque une antique carte du ciel trouvée dans un mystérieux tombeau égyptien. Après une exposition consacrée à son œuvre au Fan Museum de Londres en 2011, Sylvain Le Guen ouvre son propre showroom à Paris en



2013. Fort d'un tel succès, son parcours semble comparable à un éventail auquel chaque déploiement de baleine donne un lustre nouveau : il y a fort à parier que cet éventail n'est pas entièrement déployé et nous réserve encore de magnifiques surprises. ■

## LES NOMINÉS



### EMILIE ET BENOÎT CARPENTIER

Fondateurs

MARCHANT DRAPIER

Un liseré à gros grain qui mime l'existence d'une cravate ou un double col mi-classique mi-Mao : la marque de prêt-à-porter fondée par Emilie et Benoît Carpentier donne un twist, qui contient juste ce qu'il faut de toupet pour moderniser l'élégance d'un complet BCBG.



### ERIC CHARLES-DONATIEN

Designer-Plumassier

Directeur artistique de la Maison Lemarié pendant dix ans, Eric Charles-Donatien est devenu un fin connaisseur de cette matière volatile qu'est la plume. Figure incontournable des accessoires de mode haute-couture, on retrouve dans son travail un mélange d'art tribal et de références aux années 1930 : ce sont là les ingrédients essentiels du style de ce plumassier-parurier.



### FRÉDÉRIC MENNETRIER

Coloriste

L'ATELIER BLANC

Celui qui définit à chaque saison depuis dix ans les gammes de couleur de l'Oréal Professionnel veut redonner ses lettres de noblesse au métier de coloriste. Après avoir fait équipe avec des photographes et des créateurs tels que Jean-Paul Goude ou Cédric Buchet, il ouvre son « Atelier Blanc » où la lumière naturelle règne en maître. Il y dose le fond, la hauteur et la force des reflets, et dilue pas moins de 1200 teintes pour sublimer la beauté des femmes.

LE LAURÉAT

**JEAN-MARC WIEDERRECHT**

Horloger - concepteur

AGENHOR

## LES HEURES JOYEUSES

Ses complications traduisent poésie et grâce en mécanique horlogère.

A travers sa société Agenhor créée en 1996, l'horloger Jean-Marc Wiederrecht met son imagination au service de la beauté et de l'émotion, notamment pour la collection « Complications poétiques » de Van Cleef & Arpels. Il imagine ainsi la montre « le Pont des amoureux » qui allie charme et équation romantique du temps : les aiguilles du cadran bleu nuit sont incarnées par un homme dont le parapluie indique les minutes, et une femme dont l'ombrelle indique l'heure. Ils sont séparés par le temps qui passe mais finissent par se rejoindre amoureusement à minuit et à midi. Derrière la poésie, une prouesse technologique qui fait l'admiration des hommes de l'art. Cette alliance de la technologie et de l'esthétique est la marque de fabrique de Jean-Marc Wiederrecht. Horloger concepteur, il est passionné par le geste juste, précis. Dès 1988, il s'était ainsi fait connaître en participant à la conception du premier module de calendrier perpétuel bi-rétrograde pour Harry Winston. Plus récemment mais toujours pour la marque de joaillerie américaine, L'Opus 9 que Jean-Marc Wiederrecht a signé en 2009 fascine par la pureté de ses lignes à laquelle répond une mécanique privée de tout artifice. Limitée à cent exemplaires, la montre sans aiguilles est composée de



diamants montés sur une chaîne couplée au calibre mécanique à remontage automatique. Des grenats mandarins, orange vif, couissent le long de la chaîne pour indiquer les heures et les minutes. C'est l'acte même de lire l'heure qui se trouve ainsi réinventé avec grâce. ■

## LES NOMINÉS



**GUILLAUME DELVIGNE**

Designer

Des casseroles Tefal, un bar pour Ricard, des vases laqués Hermès, c'est l'inventaire non exhaustif du designer Guillaume Delvigne. Avec son style épuré et minimaliste, il installe rapidement sa notoriété en travaillant entre 2004 et 2010 pour de nombreux designers comme les RADI Designers, Marc Newson ou Cédric Ragot. En 2011, il ouvre son propre studio et expose à la Tools Galerie.



**ALAIN DUTOURNIER**

Cuisinier restaurateur

LE CARRÉ DES FEUILLANTS

Né à midi dans l'auberge familiale landaise, Alain Dutournier ne pouvait que devenir cuisinier. A 24 ans, il ouvre son propre restaurant, où il propose une cuisine du Sud-Ouest sans crème et sans concessions qui récoltera deux étoiles au Michelin. Le Carré des Feuillants qu'il ouvre en 1986 sera à son tour encensé par les guides, dont le Bottin Gourmand qui attribue 4 étoiles à sa cuisine inventive, légère, originale et jamais prétentieuse.



**MAUD VILLARET**

Créatrice de bijoux

Les parures, colliers ou bracelets créés par Maud Villaret sont influencés et guidés par les codes vestimentaires des cultures africaines. A travers ses créations, parsemées d'objets aussi insolites que couture, elle métamorphose le fétiche africain en bijou raffiné, le grigri en élégante parure, le talisman en collier haute couture.

# Talent de l'Innovation

LE LAURÉAT EX-AEQUO  
**EUGENI QUITLLET**  
Designer

## IMPOSSIBLE DESIGN

Entre dessin, sculpture et archéologie contemporaine, un design du grand écart.

« L'utopie est une brume d'où émergent des idées réalisables », se plaît à répéter Eugeni Quitllet. Après des études à l'Ibiza Art School et à la Llotja de Barcelone, le jeune designer catalan entame en 2001 sa collaboration avec Philippe Starck. Eugeni Quitllet est d'ailleurs le seul designer avec qui ce dernier co-signe des créations. Les créations du duo manifestent un design humain et innovant : la Magic Hole Chair, qui crée l'événement au salon du meuble de Milan avec ses deux niches

de rangement, ou encore le fauteuil Mr Impossible pour Kartell, qui unit pour la première fois sans colle deux coques de polycarbonate. Mais Eugeni Quitllet sait également voler en solo, comme en témoigne son travail pour Air France en 2013, quand il donne une nouvelle âme à la vaisselle des plateaux-repas sur les vols long-courriers. Celui qui pense sans cesse à l'avenir a réussi à réduire d'un tiers le poids de la vaisselle sans sacrifier à l'élégance et à l'ergonomie. ■



LE LAURÉAT EX-AEQUO  
**FRANÇOIS THIBAUT**  
Maître de Chai  
GREY GOOSE

## UNE VODKA DE HAUT VOL

Il règne en maître sur les caves de Grey Goose, première vodka à faire appel à un maître de chai.

Peut-on créer une vodka en s'appuyant sur l'œnologie ? François Thibault vous répondrait que oui. La Grey Goose est en effet la seule vodka au monde à faire appel à un Maître de Chai. Fils de vigneron ayant étudié l'œnologie au cœur des vignobles bordelais, François Thibault a débuté sa carrière en 1982 auprès de la maison H. Mounier, avant de devenir Maître de Chai en 1992. En 1997 quand l'exportateur américain d'armagnac Sydney Frank

lui propose de créer une vodka hors du commun et 100 % française, le Maître de Chai se met au travail avec enthousiasme. Il sélectionne les meilleurs ingrédients et s'assure de la parfaite exécution de chaque étape. Ni russe ni polonais, l'alcool est élaboré en plein cœur du pays Charentais avec du blé tendre venu de Picardie et de l'eau de source de Gensac qui lui donnent toute sa distinction. Grey Goose s'impose désormais parmi les



références du secteur : en 2004, l'année de son intégration au groupe Bacardi, elle était la première marque de vodka aux Etats-Unis en volumes de vente. Avec François Thibault, la Grey Goose n'a pas seulement pris son envol, elle est devenue une référence mondiale. ■

## LES NOMINÉS



**ROLAND DARASPE**  
Orfèvre

Passionné par le façonnage de ce métal précieux qu'est l'argent, Roland Daraspe lui imprime sa marque et la sobriété de son style. A partir d'une feuille d'argent inlassablement martelée, il crée des objets aux courbes parfaites pour Baccarat, Daum, ou encore Nina Ricci. Nommé Maître d'Art en 2002, il œuvre sans repos à perfectionner et transmettre son savoir-faire.



**PASCALE MUSSARD**  
Directrice artistique  
PETIT H (HERMÈS)

Après trente-cinq ans passés au sein de la maison Hermès, Pascale Mussard a décidé d'y faire souffler un vent de nouveauté en sublimant les chutes de soie ou de cuir et autres laissés-pour-compte des ateliers. Le résultat ? Une girafe habillée d'une peau de crocodile par la plasticienne Marjolijn Mandersloot, ou des cartes postales en soie.

LE LAURÉAT  
**MARIE BELTRAMI**  
Designer

## PINK LADY

Cette créatrice aux cheveux roses embellit le monde de ses fantasses trouvailles.

Tour à tour créatrice de mode, styliste, plasticienne, designer et photographe, l'insolite Marie Beltrami a plus d'une corde à son arc. Cette artiste multifacette au regard décalé prend un malin plaisir à tourner en dérision les objets simples du quotidien. Une broche en or aux yeux d'émeraude en forme de homard et nommée « Victor », des colliers faits de noix, de crabes et de langoustes, en passant par un moule à gâteau en guise de chapeau pour Inès de la Fressange : Marie Beltrami ne s'interdit rien. Tout est source d'inspiration, pour le plus grand bonheur des créateurs ou designers : Philippe Starck, Richard Avedon ou encore Paloma Picasso reconnaissent son talent et sa créativité. Sa rencontre avec Jean-Paul Goude à la fin des années 1980 signe un véritable tournant dans sa carrière. Durant deux décennies, Marie Beltrami l'accompagne dans la réalisation de ses publicités les plus mythiques, notamment *Égoïste* de Chanel - on se souvient de toutes ces femmes amères, criant depuis leurs balcons... De Paris à New-York, ses créations gagnent en notoriété et se diversifient. En 2013, elle explore le monde de la correspondance en adressant 300 enveloppes à des célébrités, telles que la reine d'Angleterre ou Jim Morrison, actuelles, mais aussi passées ou imaginaires. Chaque timbre factice est à son effigie. Séduit par ce projet, Louis Vuitton décide d'exposer cette



étonnante création dans son cabinet d'écriture à Saint-Germain des prés. Dans tous les cas, « malgré de trompeuses apparences, il n'y a que ses lettres qui sont timbrées » conclut Philippe Starck. ■

## LES NOMINÉS



**SARA BRAN**  
Dentellière sur or

Celle qui se définit comme dentellière sur or travaille les métaux précieux en s'inspirant de motifs collectés à Calais ou au Portugal. Elle perce, soude et ajoure des bijoux tout en légèreté, grâce à la technique du repercé. Guerlain lui a notamment confié le flacon de « La Petite Robe Noire », qu'elle a orné de lettres en or formant le nom du parfum pour une série limitée de 20 bouteilles.



**CAROLE FORESTIER-KASAPI**  
Créateur de mécanismes horlogers  
CARTIER

Parisienne de naissance, formée en Suisse, Carole Forestier-Kasapi a su prendre le meilleur des deux cultures pour réinventer l'horlogerie. Des montres « mystérieuses » transparentes jusqu'aux complications étagées semblant venir tout droit d'un dessin d'Escher, ses créations refusent de choisir entre technique et élégance, et ont propulsé Cartier sur le devant de la scène horlogère.



**CHRISTINE PHUNG**  
Créatrice de mode

Cette créatrice de mode a fait ses armes chez Dior, Vanessa Bruno ou encore Chloé avant de lancer sa propre marque. Sa spécialité ? Les plissés, les jeux de lignes, les patchworks et les imprimés graphiques. Elle définit elle-même son style comme une « sorte de couture mathématique aux lignes fluides et structurées », avec des coloris vitaminés voire flamboyants sans jamais être criards.

# Talent de l'Originalité

LE LAURÉAT  
**FABIO SALINI**  
Joaillier

## JOAILLIER DE TOUS LES DANGERS

Il ose les alliances improbables de matériaux pour une joaillerie conceptuelle et renouvelée.

Galuchats, saphirs, os, cuirs, soie, ébène et or s'entrechoquent et s'entremêlent dans les créations du joaillier italien Fabio Salini. Après avoir fait ses armes auprès des plus grands, Cartier tout d'abord puis Bulgari, il ouvre en 2004 son propre atelier au cœur du quartier historique de sa ville natale, Rome, non loin de la place Farnese. Son credo? Aller toujours plus loin, oser réinventer la joaillerie, avec des recherches conceptuelles sur les matières et les formes qui évoquent la démarche expérimentale de l'art contemporain. En 2014, Fabio Salini fait la rencontre des Brésiliens Fernando et Humberto Campana : la collection « The Dangerous Luxury » prend vie. Quand la culture décorative brésilienne s'associe au raffinement de la haute joaillerie italienne, le résultat est bluffant : or rose et diamants bruns s'allient avec le bambou et la paille brésilienne « Capim Dourado », ou « or végétal », pour orner colliers, bracelets et boucles d'oreilles. Le défi essentiel a été de respecter la nature fragile de ces éléments pour les incruster de métaux précieux. Le collier « Dangerous » exprime tout l'esthétisme sauvage de brins de Capim Dourado tout en soulignant les sages fils d'or et de diamants qui le composent.



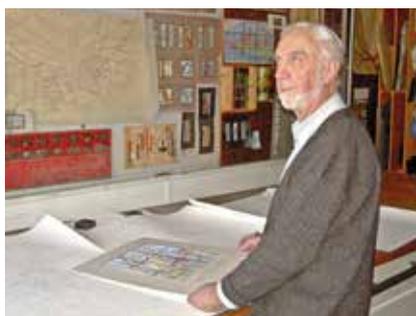
Si Fabio Salini ose tout, c'est parce qu'il enchante les matériaux, saisit la quintessence des pierres et sait créer des objets de désir intemporel. ■

## LES NOMINÉS



**AKRAME BENALLAL**  
Chef

RESTAURANT AKRAME  
Dans le panorama des tables parisiennes de prestige, celle du chef étoilé Akrame Benallal n'a pas manqué de séduire les plus fins gourmets. Ses plats sont le fruit de recherches, et d'expérimentations pour arriver à une œuvre qui enchante les papilles et les yeux. La cuisine du chef est à son image : créative, jeune et bouillonnante d'idées.



**JACQUES LOIRE**  
Maître verrier

« Le vitrail, c'est toute ma vie », confie Jacques Loire, dont le talent est sollicité dans le monde entier : un vitrail dédié à l'énergie électrique à Abidjan en 1976, ou encore la mosquée d'Etat du Koweït en 1982. Dans son atelier, savoir-faire traditionnels et nouvelles technologies se mettent « au service d'une architecture et de ceux qui vont l'habiter ».



**ANDREA ET GIUSEPPE SANTONI**  
Dirigeants

SANTONI  
D'un atelier artisanal dans les Marches italiennes, le père et le fils ont fait une référence mondiale, dont les chaussures sont aisément reconnaissables à la qualité exceptionnelle de leurs cuirs et à leur patine inimitable. Certains modèles, tels que « Sirah » reçoivent ainsi dix couches de teintures pour un rendu aux nuances hypnotiques. Un emblème de l'élégance à l'italienne.

SUP  
de  
LUXE  
PARIS

"N°1 depuis 25 ans"

INSTITUT SUPERIEUR DE MARKETING DU LUXE

Chaire *Cartier*

[supdeluxe.com](http://supdeluxe.com)

# Talent de la Rareté

LE LAURÉAT  
**OLLIVIER HENRY**  
Costumier-brodeur

## AU FIL DES SIÈCLES

Sous ses mains expertes,  
les arabesques de rubans et de tissus  
virevoltent à travers les époques.

Dans une demeure parisienne, à l'architecture coquette du XVIII<sup>ème</sup> siècle vit un homme discret. Penché sur sa table de travail, minutieux et appliqué, Ollivier Henry est un brodeur d'art. Initié depuis sa plus tendre enfance aux savoir-faire du crochet et de la broderie, il obtient son diplôme auprès de la prestigieuse école Duperré et travaille très vite pour la Comédie Française. Il crée en 1988 ses premiers costumes pour « L'or du Rhin » de Wagner à l'occasion des Chorégies d'Orange. Il confectionne aussi des costumes pour le cinéma et habille Gérard Depardieu pour le film *Vatel*, sorti en 1999. S'il s'adapte aisément aux exigences des rôles et à la silhouette des cantatrices qu'il habille, c'est parce que son travail navigue entre les différentes périodes de l'histoire. Des patrons aux ornements tels que cols et manchettes, du travail décoratif de broderie aux mannequins, Ollivier Henry effectue à la main toutes les étapes de la fabrication de costumes. 6 à 8 mois de travail sont ainsi nécessaires à la confection d'une seule et même pièce de broderie. Cousus de fils d'or et d'argent, conçus et coupés, les tissus sont ensuite savamment brodés pour draper des silhouettes échappées d'un autre temps. Parallèlement à ses réalisations, ce passionné d'histoire du costume lègue son expérience et transmet son érudition à de jeunes apprentis et



étudiants de la prestigieuse *Paris American Academy* ou de l'École Duperré. L'aiguille d'Ollivier Henry n'a donc pas fini de ressusciter un passé éblouissant. ■

## LES NOMINÉS



**STÉPHANE BONDU**  
Gérant

L'ATELIER DE L'OBJET

Un flacon à parfum en forme de carrosse dont le châssis est formé par un cygne serti de diamants, avec une incrustation de pierres de lapis-lazuli, la création est signée Stéphane Bondu. A mi-chemin entre joaillerie et orfèvrerie, entre tradition du travail du métal et technologies de pointe, le travail de ce joaillier-boîtier est une quête perpétuelle de l'excellence.



**PATRICK DUCROS**  
Gérant

L'ARTISANALE DU CACHEMIRE

Avec Patrick Ducros, le cachemire tisse sa propre tradition au cœur des Cévennes. La qualité incomparable des étoffes provient de la toison des chèvres élevées en liberté. Ces trésors de fabrication offrent un toucher dont la qualité se bonifie avec le temps. L'Artisanale du Cachemire propose aux privilégiés qui s'y aventurent un service unique et sur-mesure avec la beauté du geste artisanal.



**NICOLAS OUCHENIR**  
Calligraphe

A l'heure du tout numérique, textos et autres e-mails, Nicolas Ouchenir a fait le pari de la calligraphie. Trouver l'identité graphique de chaque établissement prestigieux qui le sollicite ; voilà le travail de ce calligraphe hors du commun dont l'écriture se fait tour à tour romantique et fougueuse, voluptueuse et ample, vive et acérée.

LE LAURÉAT EX-AEQUO  
**TRISTAN AUER**  
Architecte d'intérieur

## INTÉRIEURS SUR-MESURE

Cet ensemble des temps modernes navigue avec raffinement entre les styles et les époques.

Travaillant à la manière des ensembles des années 20, l'architecte d'intérieur Tristan Auer jongle entre les époques, et ose les assemblages éclectiques qui font mouche. Diplômé de l'ESAG Penninghen en 1996, il fait ses armes auprès de Christian Liaigre et Philippe Starck. Nouveau classique, il refuse les effets de manche du tout design, pour des compositions élégantes et raffinées qui font le bonheur des grandes marques. Dès la fondation de son bureau de

création, Izeu, en 2002, il est notamment appelé à décorer le show-room de Chanel et les appartements de Coco Chanel rue Cambon, et en 2004, c'est Nina Ricci qui lui confie la décoration de son show-room. Plus récemment, en 2012, il a réalisé le stand de Cartier pour la Biennale des antiquaires, un écrin de 250m<sup>2</sup> tout en boiseries géométriques aux lignes épurées. Celui qui a été sacré par le magazine *Architectural Digest* l'un des « dix meilleurs architectes d'intérieur



contemporains, stars de demain» ne dédaigne pas pour autant les espaces à vivre. Sa préoccupation constante est d'être à l'écoute de ses clients. Un souci de l'humain également à l'œuvre dans son travail pour les hôtels : il travaille ainsi actuellement à redécorer le Crillon à Paris. Rendez-vous en 2015 pour découvrir le résultat, dont personne ne doute qu'il sera tout à l'honneur de Tristan Auer. ■

LE LAURÉAT EX-AEQUO  
**PIER LUIGI GHIANDA**  
Ebéniste

## POÈTE DU BOIS

L'intensité d'un cyprès, la force de l'ébène, ou le grain de l'orme sont magnifiés par son talent.

Au cœur de la jungle amazonienne du Mato Grosso, il existe une variété de bois d'une extrême rareté, dont peu de gens à ce jour ont pu admirer l'incroyable couleur pourpre. Pier Luigi Ghianda, ébéniste italien de renom a eu cette chance. Depuis qu'il a pris les commandes de l'atelier Ghianda dans les années 1950, Pier Luigi Ghianda a écrit certaines des plus belles pages de l'histoire du design milanais. En 1976, il conçoit la table « Kyoto » pour Gianfranco Frattini, un assemblage de 1764 pièces

à queue d'aronde. Ce procédé, qui est la marque de fabrique des ateliers Ghianda, fait toute la différence : ne pas recourir aux clous, c'est d'abord ne pas nuire à la haute qualité ainsi qu'à la nature profonde du bois. Nombre de ses œuvres jouent des illusions d'optique et fascinent par les jeux d'asymétrie et d'équilibre. Dans les années 1980, il fait la conquête des musées, comme le célèbre MoMa de New-York pour qui il compose d'élégantes charpentes en bois massif. Pier Luigi



Ghianda a travaillé avec les plus grands noms du design international. En 1986 débute sa collaboration avec Hermès pour qui il réalise des meubles sur mesure. Il traite le bois comme un métal précieux qui nécessite patience, douceur et excellence dans l'exécution. Au fond, exprimer l'intensité, la puissance et la valeur infinie d'un bois, voilà toute la grammaire que compose chaque jour Pier Luigi Ghianda. ■

## LES NOMINÉS



**CHRISTOPHE CERVASEL ET SYLVIE GANTER**  
Fondateurs  
L'ATELIER COLOGNE

Elle était en charge de la division parfum d'Hermès USA, lui s'occupait des parfums spéciaux de Sonia Rykiel ou de John Galliano. Leur coup de foudre a donné naissance à une idée simple et géniale : réinventer la Cologne. Avec une concentration d'eau de parfum et un étui en cuir soigné, celle-ci prend ses lettres de noblesse et devient une « Cologne Absolue », qui exalte l'intense fraîcheur des agrumes.



**VICTORIA DAROLTI**  
Brodeuse

Héritière de trois générations de brodeuses, Victoria Darolti veut préserver la technique de la broderie-couture. Partant du principe selon lequel tout se brode, elle fait usage de nombreux matériaux, comme les plumes, les gemmes, le silicone ou même des galets. Les techniques employées respectent les traditions de l'artisanat français et donnent naissance à des pièces uniques.

# Prix du Management

LE LAURÉAT

**ARMEN PETROSSIAN**

Président - directeur général  
CAVIAR PETROSSIAN



## “TERRIBLE” ARMEN

D'un met rare, il a su faire  
un produit iconique.

Avec son nœud papillon impeccablement noué autour du cou, ses élégantes moustaches Belle Epoque et bien sûr son palais raffiné, Armen Petrossian est une figure incontournable de la haute gastronomie. Depuis qu'il a repris le flambeau familial, ce magnat du caviar poursuit la quête exigeante des deux frères fondateurs ayant installé leur boutique à Paris en 1920. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, Armen Petrossian s'enorgueillit d'avoir implanté le caviar en France, et cultive l'art du raffinement en allant choisir lui-même des fermes d'élevage d'esturgeons dans le monde entier. De New-York, où il ouvre un restaurant dès 1984, à sa boutique de Dubaï ouverte en 2012, en passant par le restaurant gastronomique ouvert à Paris en 1999, rien ne lui échappe. Attentif à la brillance de l'œuf qui doit « capter la lumière comme un diamant avec ses facettes », Armen Petrossian ne néglige aucun détail.

Celui qu'on surnomme volontiers le « roi du caviar » crée sans cesse l'événement : en 2013, à la manière des Matriochkas russes, il imagine une trilogie de boîtes contenant 2.5, 5 et 10 kg de caviar ! Il sait bien qu'il faut réactiver le désir de sa clientèle autour de sa marque et faire du mot « Petrossian » un synonyme de fête et de met d'exception. Il imagine des recettes originales aux noms ludiques, tels que le « papierusse » qui présente en 2012 le caviar sous forme de fines feuilles...

Les déclinaisons sont plurielles et Armen Petrossian partage aujourd'hui sa passion et son aventure avec ses deux fils. Il souhaite leur léguer un patrimoine de culture, une maison intemporelle, un refuge pour l'excellence. ■

## LES NOMINÉS



**AGNÈS COSTA-WEBSTER**

Présidente du conseil  
d'administration

FRAGONARD PARFUMEUR

Depuis plus de 20 ans, Agnès Costa-Webster perpétue l'image d'une parfumerie d'excellence, à l'ADN ancré dans les couleurs et les racines méditerranéennes de la ville de Grasse. Chaque année, le désir se réactive autour de senteurs qui captent l'air du moment. En 2014, la maison célèbre les arômes du pois de senteur qui se décline en ravissants parfums, bougies et savons.



**JEAN-LUC COUPET**

Associé - gérant  
WINE BANKERS & CO

Ce banquier d'affaire à l'énergie intarissable a une passion : le vin. Jean-Luc Coupet met les outils de la finance au service des propriétaires de vignobles pour les conseiller en comprenant leur perspective et leurs motivations. En facilitant les transmissions de vignobles avec tact et doigté, il contribue à la préservation et à la valorisation du patrimoine œnologique français.



**SYLVAIN OREBI**

Président - directeur général  
KUSMI TEA

Au royaume du tea time, Sylvain Orebi règne en maître après son pari réussi de réveiller la belle endormie. Sans sacrifier l'ADN d'une marque fière de son glorieux passé à Saint-Petersbourg, il renouvelle la gamme de produits et multiplie les boutiques dans le monde. Il impose pour cela ses fameuses boîtes colorées cerclées de fer, au look joyeusement vintage.

LES LAURÉATS

## ANDREA ET GIUSEPPE SANTONI

Dirigeants  
SANTONI

# LES MARCHES DU SUCCÈS

L'exigence et la passion d'une famille ont fait de la chaussure un emblème de l'élégance à l'italienne.



Originaire de Macerata, bastion historique de la chaussure masculine, Andrea Santoni y installe en 1975 son atelier de création, qui en l'espace d'une génération devient une référence mondiale employant plus de 450 artisans. Le secret de cette réussite ? La persévérance d'un père, enraciné dans les traditions d'une région, la détermination d'un fils à perpétuer son héritage et bien sûr, la complicité mutuelle de deux amoureux de la chaussure. Une Santoni se reconnaît à trois choses : la qualité exceptionnelle de son cuir, les coutures entièrement réalisées à la main et son caractère fièrement italien.

De la peau tannée de vache anglaise au cuir de cheval américain, en passant par des peaux exotiques comme le crocodile, l'iguane ou même l'anguille, la gamme de cuirs fins est pléthorique. Chaque soulier est sublimé par la patine inimitable de la maison : les

couches successives de teinture sont lentement appliquées à la main en suivant le grain de la peau selon une technique célèbre et complexe : « l'Anticatura ». Résultat : des chaussures uniques, sans faille. « Seule une chaussure parfaite peut porter le nom de Santoni » résume Andrea Santoni.

Quant à Giuseppe, il a voyagé à travers le monde pour orchestrer le développement international de la marque : Japon, Chine, Europe du Nord ou encore Russie sont autant de marchés clés qu'il a ouverts avec succès. Devenu CEO en 1990, il a initié des partenariats qui ont permis d'étendre le territoire de la marque : avec Mercedes pour des chaussures chic et modernes, ou encore avec l'horloger Suisse IWC, pour qui Santoni a fabriqué des bracelets de montre en cuir...

Décidément, Santoni gravit une à une les Marches du succès. ■

# Prix Lalique

LE LAURÉAT

**HERVÉ RODRIGUEZ**

Chef - propriétaire

MASA

## CUISINE D'AUTEUR

Porté par les produits du jour, ce chef livre une performance au quotidien pour une cuisine percutante et gourmande.

MaSa... Comme « Manipulateur de Saveurs ».

C'est le nom qu'Hervé Rodriguez, chef cuisinier, a choisi de donner à son restaurant gastronomique. Formé chez Lameloise, il devient propriétaire de La Mère Bourgeoise pour huit ans entre 1998 et 2006. Après un premier essai à Paris en 2011, le chef trouve un an plus tard le lieu idéal pour MaSa à Boulogne : la salle, prolongée par une terrasse et un jardin à l'anglaise, offre une mise en scène idéale aux plats qui défilent.

Le chef orchestre la valse des saveurs à la baguette. Cette danse rondement menée lui vaut l'honneur en 2013 d'obtenir une étoile au guide Michelin à peine huit mois après l'ouverture de MaSa. La cuisine d'Hervé Rodriguez est une performance ininterrompue : chaque semaine est un nouveau défi puisque le chef compose et imagine ses plats en fonction de ce que ses fournisseurs lui apportent. Cette cuisine de l'instinct est aussi une cuisine de l'inspiration car il choisit quotidiennement de mettre en scène des produits rares dans plusieurs créations baptisées « Les Introuvables ». Citons le *Dry aged beef* ou bœuf de Bavière, une viande d'exception que la cuisine millimétrée d'Hervé Rodriguez relève par une sauce soubise au satay. La signature du chef, c'est bel et bien la prise de risque et la surprise : pour un dessert, le chef nous invite à manger des légumes, que ce soit un panais, une aubergine ou encore un



persil tubéreux. Il propose ainsi de déguster un sorbet salsifis-piment d'Espelette, réalisé à partir du petit lait blanc et sucré qui s'écoule du salsifis quand celui-ci est tranché. Graphiques, colorées et percutantes, les assiettes de cet alchimiste du goût n'en sont que plus gourmandes. ■

## Le Trophée des Talents

Les somptueuses allées de platanes qui longent « la plus belle Avenue du Monde » ont inspiré à Marc Lalique la création de la célèbre coupe Champs-Élysées en 1956.

A travers les feuilles de cristal finement nervurées qui tourbillonnent sur ce vase Feuillage, c'est un peu de l'âme de Paris que l'artiste a capturé. Répondant à la rigueur des lignes, la pureté du cristal délivre ici toute sa lumière.

Artiste, Artisan, Sculpteur de lumière, LALIQUE cristallise la nature, la révèle et lui rend hommage.



# MAISON HAMON

Paris

Parurier depuis 1919

L'atelier parisien de création et de fabrication d'accessoires  
pour les maisons de luxe et de Haute Couture

[www.edgardhamon.fr](http://www.edgardhamon.fr)

CEINTURES

CUIR & TISSU

BIJOUX FANTAISIE

DE LUXE

# Empreinte de l'année



LE LAURÉAT  
**AKRAME BENALLAL**  
Chef  
RESTAURANT AKRAME

## CUISINE DE L'INSTANT

**Bouillonnant d'idées, il cuisine en peintre des saveurs.**

Dans le panorama des tables parisiennes de prestige, celle du chef étoilé Akrame Benallal n'a pas manqué de séduire les plus fins gourmets. Au menu, point de carte, seulement des propositions faites chaque jour en fonction des produits et de l'humeur du chef : telle est la feuille de route tracée par ce jeune talent de la gastronomie française. C'est ainsi qu'il réinterprète le pigeon de Mesquer en l'accompagnant de tuiles au café noir torréfié et de dattes. Un amuse-bouche ? Il le compose avec un méli-mélo d'arômes de cacahuètes, d'œufs de saumon sur feuille de Trévis, d'olive noire et d'anguille surmontant une gaufrette à l'encre de seiche. Cuisine de l'instant mais aussi de l'émotion : voilà ce qui pourrait décrire l'identité culinaire des assiettes signées Akrame Benallal.

Si Gault et Millau l'ont sacré « Grand de demain » en 2011, ce n'est pas pour rien : la justesse de ses formules, l'équilibre de ses goûts, la tonalité de ses saveurs ont conduit ce jeune chef à recevoir deux étoiles au guide Michelin en l'espace de deux ans.

En 2012, c'est l'Atelier Vivanda, « temple de la viande » qui ouvre ses portes à Paris et propose une multitude de joyeusetés carnassières. Dans la foulée, le concept du restaurant « Akrame » se décline à Hong-Kong. Rien n'arrête ce chef ambitieux et dynamique puisqu'il a tout récemment ouvert *Brut*, un bar à fromage où l'on déguste saveurs du terroir et vins d'exception. La cuisine d'Akrame Benallal est à son image : créative, jeune et bouillonnante d'idées. ■

## LES NOMINÉS

### BÉNÉDICTE COLPIN ET TOMAS EREL

Dirigeants  
DESIGNERBOX

### MÉLANIE GEORGACOPOULOS

Joillière

Des perles coupées en deux, taillées comme des diamants ou enfermées dans des cages en or : l'inspiration de Mélanie Georgacopoulos n'a pas de limite quand il s'agit de réinventer les perles. Après avoir été designer-consultante auprès de joailliers comme Theo Fennell, elle participe en 2012 au Cabinet de Curiosités de Thomas Erber, avec un collier dont les rangées de perles encerclent les épaules à la manière d'un foulard.

### CHRISTOPHE JUAREZ

Président du directoire

H. MOUNIER

Après avoir travaillé dans la parfumerie pour Chanel et l'Oréal Luxe, Christophe Juarez est passé des fragrances au monde des vignes et des caves. Aujourd'hui aux commandes des marques de cognac H.Mounier et Polignac, il applique avec succès les mêmes valeurs : exigence de qualité, respect de l'image de marque, écoute des clients.

### CHRISTINE PHUNG

Créatrice de mode

### LUCAS DE STAËL

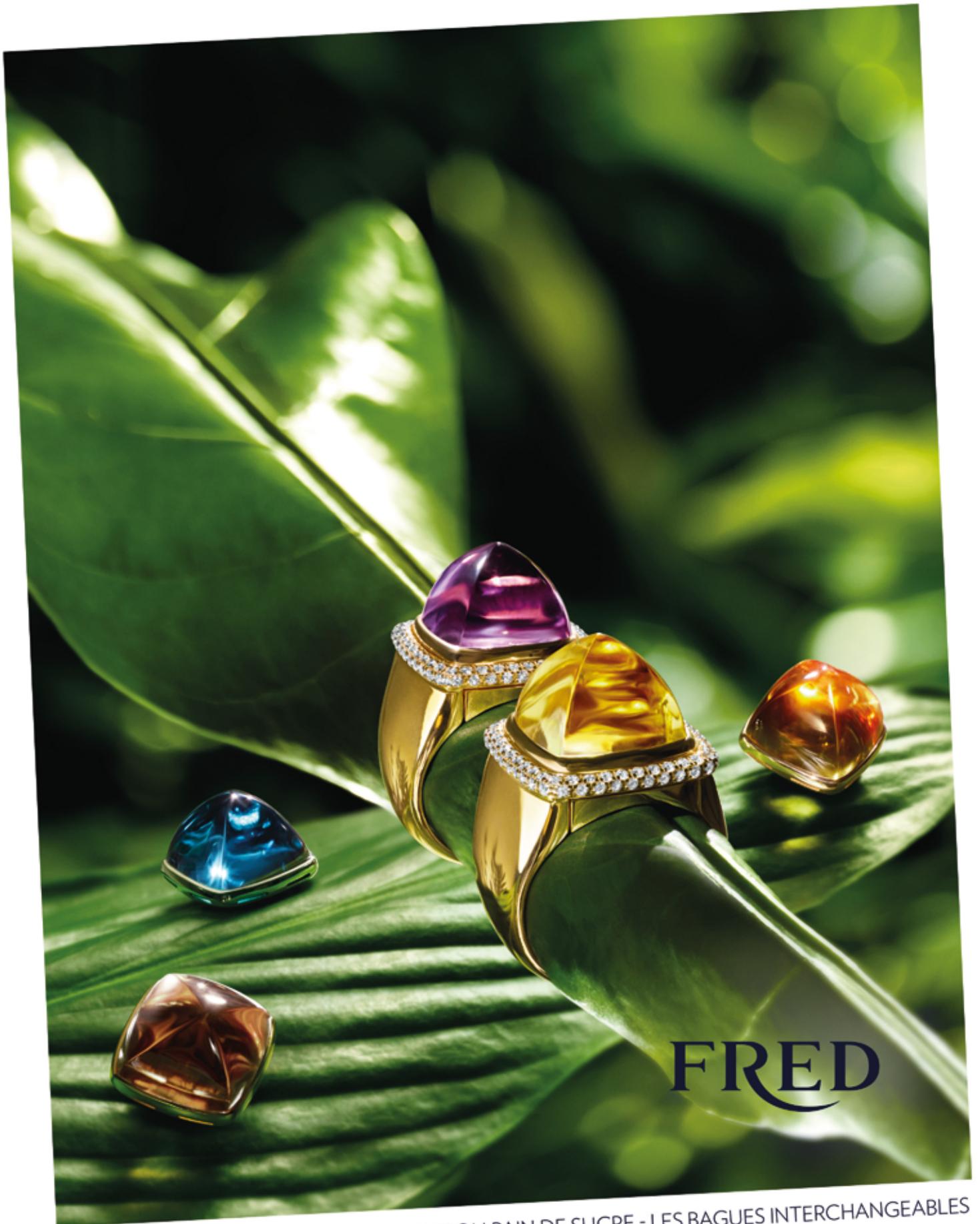
Designer, créateur de lunettes

Fondateur de la marque Undostrial, Lucas de Staël explore sans cesse de nouvelles pistes pour renouveler l'artisanat originel de la lunetterie à travers un design sophistiqué et moderne. Le lunettier-designer fait appel à des matériaux et des procédés inédits pour des collections 100% made in France et réalisées à la main, qui peuvent aussi bien être nervurées de bois que cerclées de pierre.

### IONNA VAUTRIN

Designer

Elle imagine ses objets comme de petites - ou grandes - présences chaleureuses et aime à définir son design à la frontière entre industrie et poésie. Intuitives et ludiques, les créations de Ionna Vautrin suscitent rapidement l'intérêt de nombreux éditeurs avec qui elle collabore : de Lexon à Sancal et Semalunga, en passant par Moustache et Foscarini.



**FRED**

COLLECTION PAIN DE SUCRE - LES BAGUES INTERCHANGEABLES

# Prix Spécial du Jury

LE LAURÉAT EX-AEQUO

**CAROLE FORESTIER-KASAPI**

Créateur de mécanismes horlogers  
CARTIER



## LE TEMPS COMME ŒUVRE D'ART

Elle réinvente les codes de l'horlogerie en sublimant la technique.

«Et en plus, vous êtes Parisienne !», lui a un jour asséné un fournisseur. Carole Forestier-Kasapi fait pourtant indéniablement partie du sérail horloger suisse: fille d'horloger, elle a étudié à La-Chaux-de-Fonds, avant de rejoindre le célèbre bureau de conception suisse Renaud & Papi, puis Audemars Piguet, et enfin Richemont en 1999. Principalement attachée au développement de la Collection Privée Cartier Paris, elle s'occupe également de certaines lignes de Panerai ou Piaget. En 2006, elle est promue responsable de la création et du développement horloger chez Cartier, avec pour défi de développer en interne des mouvements horlogers. Sous son impulsion, la marque se hisse aux premiers rangs de la création horlogère, avec 29 mouvements réalisés.

Mais Carole Forestier-Kasapi apporte surtout sa sensibilité particulière dans le monde masculin et conservateur de l'horlogerie suisse. Elle transcende ainsi le dualisme séculaire de l'esthétique et de la technique, en réinventant le tourbillon. Ce mécanisme gyroscopique permettant de contre-balancer les effets négatifs de la gravité sur la montre se retrouve dans la Rotonde Astrotourbillon entre le cadran et les aiguilles, tournant autour du même axe, et non plus intégré au mouvement de la montre comme c'est l'usage. La prouesse technique est ainsi mise en scène à la manière d'une œuvre d'art. Mais celle qui a reçu en 2012 le prix du meilleur horloger concepteur travaille déjà aux modèles qui seront lancés en 2019, avec l'ambition de continuer à réinventer les codes de la haute horlogerie. ■

LE LAURÉAT EX-AEQUO

**SYLVAIN OREBI**

Président - directeur général  
KUSMI TEA



## (S)TSAR DU THÉ

Sous son impulsion, la belle endormie du thé s'est réveillée avec fantaisie.

Au royaume du *tea time*, Sylvain Orebi, président de Kusmi Tea règne en maître. Après de belles années passées dans le négoce du café et du cacao, il rachète en 2003 Kousmichoff, une marque russe vieille de 150 ans qui était jadis le fournisseur officiel de la cour des Tsars, et il fait le pari de réveiller la belle endormie.

Sous son impulsion, la marque passe en moins de dix ans de 1 à 39 millions d'euros de chiffre d'affaires tandis qu'une trentaine de boutiques ont fleuri en France et six à l'étranger, à New-York ou Milan.

Son secret ? Un travail minutieux sur les produits et sur l'image de la marque. Sylvain Orebi a ainsi revu les cinquante mélanges de thés pour leur donner une nouvelle jeunesse, tout en conservant les noms emblématiques tels que *Anastasia* et *Prince Wladimir*. Quant au marketing, il se veut décalé, plus coloré et plus *trendy* que jamais, en rompant avec les codes sages du thé haut de gamme. Pour Sylvain Orebi, c'est toute l'âme du produit qui est en jeu. 2012 est une consécration puisque Kusmi Tea s'offre le luxe d'un espace de 250 m<sup>2</sup> sur les Champs Elysées.

Aussi bouillonnant et brûlant que son thé, Sylvain Orebi lance en 2010 la marque *Løv Organic* et rachète l'année suivante la marque de cookies Laura Todd. Grâce à Sylvain Orebi, Kusmi Tea rayonne en 2014 comme au temps révolu des Tsars. ■

1593 CHÂTEAU D'YQUEM 1668 DOM PÉRIGNON 1729 RUINART  
1743 MOËT & CHANDON 1765 HENNESSY 1772 VEUVE CLICQUOT  
1780 CHAUMET 1815 ARDBEG 1828 GUERLAIN 1832 CHEVAL BLANC  
1843 KRUG 1843 GLENMORANGIE 1846 LOEWE 1849 ROYAL VAN LENT  
1852 LE BON MARCHÉ 1854 LOUIS VUITTON 1858 MERCIER  
1860 TAG HEUER 1860 JARDIN D'ACCLIMATATION 1865 ZENITH  
1870 SAMARITAINE 1884 BULGARI 1895 BERLUTI 1908 LES ECHOS  
1916 ACQUA DI PARMA 1924 LORO PIANA 1925 FENDI 1936 FRED  
1945 CÉLINE 1947 DIOR 1947 EMILIO PUCCI 1951 WENJUN  
1952 GIVENCHY 1958 STARBOARD CRUISE SERVICES 1959 CHANDON  
1961 DFS 1969 SEPHORA 1970 KENZO 1970 CAPE MENTELLE  
1976 BENEFIT COSMETICS 1977 NEWTON 1980 HUBLLOT  
1984 MAKE UP FOR EVER 1984 THOMAS PINK 1984 DONNA KARAN  
1984 MARC JACOBS 1985 CLOUDY BAY 1989 ONBOARD MEDIA  
1991 FRESH 1993 BELVEDERE 1998 NUMANTHIA  
1999 CHEVAL DES ANDES 1999 TERRAZAS DE LOS ANDES  
2001 DE BEERS DIAMOND JEWELLERS 2004 NICHOLAS KIRKWOOD  
2005 10 CANE 2005 EDUN 2009 NOWNESS

LVMH

LE FUTUR DE LA TRADITION

# Talent d'Or

LE LAURÉAT EX-AEQUO  
**ALAIN DUTOURNIER**  
Cuisinier restaurateur  
LE CARRÉ DES FEUILLANTS



## CUEILLEUR DE GOÛTS VRAIS

Entre ses mains expertes, la cuisine du Sud-Ouest se renouvelle avec légèreté et sans concessions.

Pour Alain Dutournier, la cuisine est une évidence mais aussi une exigence. L'évidence: un Sud-Ouest enchanteur et ses produits uniques. L'exigence: une technique qui s'efface derrière les produits. Il passe son CAP Cuisine et Restaurant à Toulouse, commence à travailler en Allemagne et en Suède, puis cuisine pour le chef de corps des « marsouins » à Toulon. En 1973, il se lance avec 20 000 francs d'économies et une hypothèque de l'auberge familiale: il ouvre son propre restaurant à Paris. Quatre ans suffisent pour qu'il remporte une première étoile au Michelin, puis une seconde en 1982. En 1986, il ouvre le Carré des Feuillants à Paris, à proximité de la place

Vendôme, sur le site d'un ancien couvent. Ses expérimentations culinaires sont encensées par les guides les plus prestigieux dont le Bottin Gourmand qui lui attribue 4 étoiles. Bon, original, jamais prétentieux, la cuisine landaise acquiert avec Alain Dutournier ses lettres de noblesse et une insoutenable légèreté. Homard et amandes fraîches, sardines et fromage blanc, ou encore bœuf et huîtres, les trouvailles d'Alain Dutournier surprennent et ravissent les papilles. Il ouvre en 2003 à Paris le Pinxo, devenu depuis le Mangetout, où il décline le concept de bistrot gastronomique. Entre finesse et générosité, la cuisine d'Alain Dutournier est un bonheur de tous les instants. ■

LE LAURÉAT EX-AEQUO  
**PASCALLE MUSSARD**  
Directrice artistique  
PETIT H (HERMÈS)



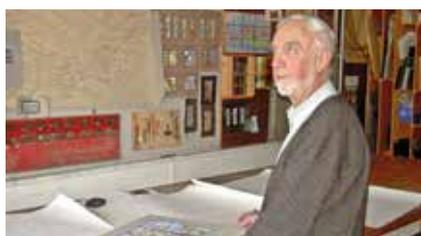
## OBJETS POÉTIQUES NON IDENTIFIÉS

Grâce à elle, les matériaux inutilisés se transforment en trouvailles, pour un résultat aussi éthique qu'esthétique.

Des cartes postales en soie, des tabourets en peau de crocodile à l'allure de pirogues, des bracelets en cuir : voilà les inventions que Pascale Mussard propose au sein du nouveau département d'Hermès, « Petit h », qu'elle a fondé en 2010 et dont elle est depuis la Directrice Artistique. Issue de la sixième génération de la famille Dumas, Pascale Mussard a rejoint la maison en 1978 en tant que responsable des achats de tissus au prêt-à-porter féminin. Elle fait aujourd'hui le pari de ce projet alternatif qu'est « Petit h ». Le défi ? Déployer des trésors d'innovation pour sublimer chutes de soie ou de cuir et autres laissés-pour-compte des ateliers de la maison, et les

faire resplendir sous un nouveau jour. Ses ateliers proposent des objets d'exception, en séries limitées et baptisés « OPNI » ou Objets Poétiques Non Identifiés. La pendule signée Mathieu Bassée nous émerveille par ses aiguilles en cuir, son cadran ponctué de cadenas et sa ludique housse d'emballage en toile chevrons. Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. Au fond, ce que Pascale Mussard a introduit chez Hermès, c'est le concept innovant et responsable de l'*upcycling*. Installé au cœur du 24 faubourg Saint-Honoré, « Petit h » a déjà conquis les filiales japonaises d'Hermès. Inscrite au cœur du grand H d'Hermès, cette nouvelle marque est une idée majuscule. ■

## LES NOMINÉS



**JACQUES LOIRE**  
Maître verrier



**EUGENIO MONTI-COLLA**  
Dirigeant  
COMPAGNIA CARLO COLLA & FIGLI

Le théâtre de la compagnie Carlo Colla & Figli est un hymne à la marionnette. Dirigé par Eugenio Monti Colla, cet atelier Milanais exalte à travers ses spectacles le talent des artisans sculpteurs, costumiers, et scénographes.

Le laboratoire de sculpture a donné naissance à plus de 2000 marionnettes articulées et sculptées en bois qui ont pris vie au sein des plus beaux théâtres du monde.



# Le CENTRE du LUXE et de la CREATION

Pôle d'excellence en matière d'analyse stratégique, de prospective et de conseil, le Centre du luxe et de la création a pour vocation de mettre en œuvre les savoir-faire nécessaires pour inventer les voies d'avenir du luxe. Le credo de ce « Think tank » et « Do tank » ? « Mettre la création au centre du luxe », car elle est le moteur de son renouvellement permanent. C'est pourquoi, chaque année il remet les Talents du luxe et de la création pour récompenser puis accompagner les meilleurs créateurs qui sont la sève nourricière des ateliers et des entreprises du luxe.

## LES LAURÉATS DES TALENTS DU LUXE ET DE LA CRÉATION

### Audace

Jean-Pierre COTTET-DUBREUIL, orfèvre, Richard Orfèvre (2014). Louis-Albert DE BROGLIE, président, Deyrolle, président, Le Prince Jardinier (2013). François-Xavier RICHARD, imprimeur à la planche, Atelier d'Offard (2012). Jean BOGGIO, joaillier-designer (2011). Sébastien GAUDARD, pâtissier (2009-2010). Hubert BARRÈRE, corsetier (2008 - ex aequo). Isabelle CAPRON, directrice générale, Fauchon (2008 - ex aequo). Mathieu LEHANNEUR, designer (2007). VAN CLEEF AND ARPELS, collectif d'artisans et de joailliers (2006). Hilton MC CONNICO, designer, architecte (2005). Marc BRETILLOT, designer culinaire (2004). Eyméric FRANÇOIS, créateur de mode (2003). Pierre HARDY, créateur de souliers (2002).

### Bien-être

Mark BUXTON, parfumeur (2014). Nicolas DEGENNES, directeur artistique maquillage et couleurs, Parfums Givenchy (2013). Poupie et Patricia CADOLLE, corsetières et dirigeantes, Maison Cadolle (2012). Jean-Pierre VIGATO, chef, l'Apicius (2011). Thierry TEYSSIER, créateur des Maisons des rêves (2009-2010). Matteo MESSERVY, plasticien de la lumière (2008). Bruno BARBARA, charpentier de marine (2007). Mathilde LAURENT, compositeur des parfums sur mesure Cartier (2006). Mathilde CATHIARD-THOMAS, présidente-directrice générale, Caudalie (2005 - ex aequo). Mounir NEAMATALLA, propriétaire et architecte, Hôtel Adrere Amellal en Égypte (2005 - ex aequo). Catherine PAINVIN, propriétaire, maison d'hôtes Comptoir d'Aubrac (2004). Gérard GAY, président et créateur des Oases de plan d'eau (2003). Jean-Marie MASSAUD, designer et architecte (2002).

### Élégance

Sylvain LE GUEN, éventailiste (2014). Gilles NOUAILHAC, président, Gilles Nouailhac (2013). Ulisse MARCATO, dirigeant, Ateliers Bataillard (2012). Saber LAKHDARI et Sylvain TIRIAU, fleuristes, Arôm Paris (2011). Dominique BARON, émailleuse, et Olivier VAUCHER, graveur pour Van Cleef and Arpels (2009-2010). Isabelle de BORCHGRAVE, designer de papier (2008). Pierre YOVANOVITCH, architecte (2007). Olivier GAGNÈRE, designer (2006). Martin GRANT, styliste de mode (2005). Bruno MOINARD, architecte d'intérieur (2004). Pierre CORTHAY, créateur de souliers (2003). Jean-Baptiste SIBERTIN-BLANC, designer, directeur de la création, Daum France (2002).

### Harmonie

Jean-Marc WIEDERRECHT, horloger concepteur, Agenhor (2014). Lison DE CAUNES, marqueteuse de paille (2013). Jiang QIONG ER, présidente-directrice générale et directrice artistique, Shang Xia (2012). Alessandro BIANCHI, marqueteur sur marbre (2011). Philippe MODEL, styliste, décorateur et scénographe (2009-2010). Renaud PELLEGRINO, créateur de mode et d'accessoires (2008). Antoine STINCO, architecte (2007). Marianne GUEDIN, designer, éditrice (2006). Enrico BERNARDO, sommelier, restaurant Le V, Four Seasons George V (2005). Michel BRAS, chef et propriétaire, le Puech du Suquet (2004). Patrick GUEDJ, directeur artistique, Kenzo Parfums (2003). Robert LINXE, créateur, la Maison du chocolat (2002).

### Innovation

Eugeni QUILLET, designer (2014 - ex aequo). François THIBAUT, Maître de Chai, Grey Goose (2014 - ex aequo). Jérôme BERGERET, directeur du FashionLab, Dassault Systèmes (2013 - ex aequo). Lino TAGLIAPIETRA, maître verrier (2013 - ex aequo). Jean-Louis GRÉGOIRE, président, Cabasse (2012 - ex aequo). Thomas LE BERRE, biologiste marin, Seamarc (2012 - ex aequo). Nazih MESTAOUI et Yacine AÏT KACI, architectes-réalisateurs, Electronic Shadow (2011). François AZAMBOURG, designer (2009-2010). Yannick ALLÉNO, chef du Meurice (2008). Thomas HEATHERWICK, architecte (2007). Patrice FABRE, joaillier créateur (2006). Stéphane BUREAUX, designer

culinaire (2005). Jérôme OLIVET, designer industriel, créateur de maroquinerie (2004). Élisabeth de SENNEVILLE, créatrice de mode (2003). Melody MAC DONALD, styliste (2002).

### Invention

Marie BELTRAMI, designer (2014). Chanthakhorob VONGKINGKEO, responsable du bureau d'études, J.M. Weston (2013). Guillaume TETU, co-fondateur et directeur général, Hautlence (2012). Jacques GENIN, fondateur en chocolat (2011). Pino GRASSO, brodeur (2009-2010). Bernard MAUFFRET, ébéniste (2008). Yvonne BRUNHAMMER, commissaire d'expositions (2007 - ex aequo). Thierry MARX, chef du Château Cordeillan-Bages (2007 - ex aequo). Suzanne OXENAAR, directrice artistique du Lloyd Hôtel Amsterdam (2006). Tokujin YOSHIOKA, designer (2005). ORA-ITO, designer (2004). Serge AMORUSO, maroquinier, créateur d'objets rares (2003). Patrick BLANC, botaniste, créateur de murs végétaux (2002).

### Originalité

Fabio SALINI, joaillier (2014). Theo FENNEL, joaillier (2013). Éloïse GILLES et Raphaëlle DE PANAFIEU, éventailistes, Duvelleroy (2012). Frank SORBIER, Grand Couturier, maître d'art (2011). Béatrice FERRANT et Mario LEFRANC, stylistes, Lefranc-Ferrant (2009-2010). Roxane RODRIGUEZ, antiquaire, scénographe (2008). Olivier NOURRY, directeur général, CEDA Holding Textile Hermès (2007). Gérard PUVIS, artiste sculpteur de capsules (2006). Borek SIPEK, designer, architecte (2005). Marianne GUÉLY, décoratrice, spécialiste du papier (2004). Keiichi TAHARA, photographe, sculpteur de lumière (2003). Pablo REINOSO, artiste, designer et directeur artistique, Parfums Givenchy (2002).

### Rareté

Olivier HENRY, costumier-brodeur (2014). Charlie LE MINDU, créateur haute coiffure (2013). Jeremy WINTREBERT, souffleur de verre (2012). Augustin DEPARDON, directeur marketing, et Pierrette TRICHET, Maître de Chai, cognac Louis XIII (2011). Eric CARLSON, architecte, Carbondale (2009-2010). Gérard LOGNON, plisseur (2008). Lucie et Lorenzo RE, formiers (2007). Sébastien BARILLEAU brodeur, directeur artistique de l'atelier Cécile Henri (2006). Jean-François LESAGE, maître brodeur (2005). Maurizio GALANTE, créateur de mode (2004). Marie-Christine GRASSE, conservateur, Musée International de la Parfumerie (2003). Christian BONNET, maître d'art, lunetier écailliste (2002).

### Séduction

Tristan AUER, architecte d'intérieur (2014 - ex aequo). Pier Luigi GHIANDA, ébéniste (2014 - ex aequo). Flora MIKULA, chef, Auberge (2013 - ex aequo). Yassen SAMOUILOV et Livia STOIANOVA, stylistes, On aura tout vu (2013 - ex aequo). Helena ICHBIAH et Piotr KARCZEWSKI, graphistes et designers, Ich&Kar (2012). Serge MASSAL, président-directeur général, et Isabelle BORDJI, directeur artistique, Cervin L'Arsoie (2011). Shaun LEANE, joaillier (2009-2010). Maurice ROUCEL, parfumeur, Symrise (2008). Alain MOATTI et Henri RIVIERE, architectes (2007). Vanessa SEWARD, directrice artistique de Loris Azzaro (2006). Fabrizio CAPRIATA, créateur de mode (2005). Vannina VESPERINI, créatrice de lingerie (2004). Hervé VAN DER STRAETEN, designer (2003). Sacha LAKIC, designer automobile (2002).

### Management

Armen PETROSSIAN, président-directeur général, Caviar Petrossian (2014). Serge BENSIMON, directeur artistique, Bensimon (2013). Olivier COURTIN, directeur général, groupe Clarins (2012). Frédéric MATHON, président, et Bernadette PINET-CUOQ, président délégué, Union Française de la Bijouterie, de la Joaillerie, de l'Orfèvrerie, des Pierres et des Perles (BJOP) (2011). Philippe BENACIN, président-

directeur général, Interparfums (2009-2010). Michel LAROCHE, oenologue, président du directoire, Laroche (2008 - ex aequo). Patrick THOMAS, gérant, Hermès (2008 - ex aequo). Bernadette et Paul DODANE, présidents, Cristel (2007). Jean-Marc GAUCHER, président-directeur général, Repetto (2006 - ex aequo). Aliza JABÈS, présidente-directrice générale, Nuxe (2006 - ex aequo). Patricia TURCK-PAQUELIER, directrice générale, Prestige et Collections International, L'Oréal (2005). Hélène et Patrice FUSTIER, propriétaires du Domaine de Courson, organisateurs des Journées des Plantes (2004). Michel TROISGRÔS, maître-cuisinier, Maison Troisgrôs (2003). Nicole de ROUSSY de SALES, propriétaire, Domaine du Château de la Chaize (2002).

### Empreinte de l'année

Akrame BENALLAL, chef, Restaurant Akrame (2014). José LÉVY, designer (2013). Alexandre GAUTHIER, chef, La Grenouillère (2012). Ali MAHDAVI, photographe plasticien (2011). Noé DUCHAUFOR-LAWRANCE, architecte décorateur (2009-2010). Felipe OLIVEIRA BAPTISTA, créateur de mode (2008). Anne-Sophie PIC, chef de la Maison Pic (2007). Nicholas MIR CHAIKIN, designer de sites web de luxe, directeur de la création de Spill.net (2006). Jean-Pierre PLOUË, directeur du Centre de Création, Citroën (2005). Nadine CAREL et Manuel RUBIO, créateurs de gants haute couture (2004). Olivia GIACOBETTI, compositeur de parfums (2003). Frédéric MALLE, éditeur de parfums (2002).

### Prix Lalique

Hervé RODRIGUEZ, chef-propriétaire, MaSa (2014). Lucas SIEUZAC, parfumeur (2013). Émilie COPPERMANN, parfumeur (2012).

### Prix Spécial du Jury

Carole FORESTIER-KASAPI, créateur de mécanismes horlogers, Cartier (2014 - ex aequo). Sylvain OREBI, président-directeur général, Kusmi Tea (2014 - ex aequo). Alessandro MENDINI, architecte designer (2013). Stefano RICCI, président, Stefano Ricci (2012). Andrea BRANZI, architecte, designer (2011). Jean-Claude BIVER, président-directeur général, Hublot (2009-2010). Patrick NAGGAR, architecte, designer (2008). Béatrice de Plinval, conservateur du musée et du patrimoine de Chaumet (2007). Pierre PAULIN, designer (2006). Hélène DAVID-WEILL, présidente, Arts Décoratifs (2005). Marithé et François GIRBAUD, créateurs de mode (2003).

### Talent d'Or

Alain DUTOURNIER, cuisinier restaurateur, le Carré des Feuillants (2014 - ex aequo). Pascale MUSSARD, directrice artistique, Petit h, Hermès (2014 - ex aequo). Maria Luisa POUMAILLOU, gérante, Maria Luisa International Conseil (2013). Marc MENEAU, chef, l'Espérance (2012). Jean-Christophe BÉDOS, président-directeur général, Boucheron (2011). Hervé L. LEROUX, couturier (2009-2010). Frédéric PINEL, malletier (2008). Louis BENECH, paysagiste (2007). Serge LUTENS, compositeur de parfums, directeur artistique de Shiseido (2006). Chantal THOMASS, créatrice de lingerie (2005). Anne-Claire TAITTINGER, présidente-directrice générale, Baccarat (2004). Martin SZEKELY, designer, architecte (2003). Patrick BLANC, botaniste, créateur de murs végétaux (2002).

Alexandra NEEL, créatrice de souliers (Prix jeune Talent 2003). Richard GEOFFROY, chef de cave, Dom Pérignon (Talent CB News 2009-2010). Andrea et Giuseppe SANTONI, dirigeants, Santoni (Prix de l'Entreprise des Métiers d'Art - Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte 2014).

*Les fonctions notées sont celles des personnes au moment de leur nomination.*

# PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

