

Gentologie

STYLE DE VIE POUR GENTLEMAN
LIFESTYLE FOR GENTLEMAN

NUMÉRO 2.
ISSUE 2.



KEVIN DEMERS: M. NOËL | MR. CHRISTMAS

PATRICK RAGUENAUD: L'HOMME
DERRIÈRE GRAND MARNIER
PATRICK RAGUENAUD: THE MAN
BEHIND GRAND MARNIER

4 VÉHICULES DE RÊVE À
DEMANDER SOUS LE SAPIN
4 DREAM VEHICLES TO ASK
UNDER THE TREE



Menaud

DISPONIBLE À LA SAQ
MENAUD.CA

Redéfinir les Surfaces.
Redéfinir les Limites

DEKTON[®]
designed by COSENTINO

Dekton Ultracompact brise
les frontières architecturales
et réinvente les espaces
pour devenir infini.

Nous avons redéfini les concepts
pour créer un matériau révolutionnaire
et polyvalent avec des designs,
des formats et une durabilité **uniques**.



A product designed by COSENTINO

Mur & Plancher couleur Dekton Industrial Soke^{NEW}
Couleur pièces Dekton Stonika Bergen^{NEW}

Trouvez plus d'information sur la **garantie de 25 ans de Dekton**,
inspirez-vous et obtenez des ressources sur www.cosentino.com

COSENTINO CITY MONTRÉAL

240 Rue Saint-Jacques Ouest, Suite 110, Montreal, QC H2Y 1L9 | 514.335.8669

Follow Us    @CosentinoCanada



FERRARI
TRENTO 1902

présente

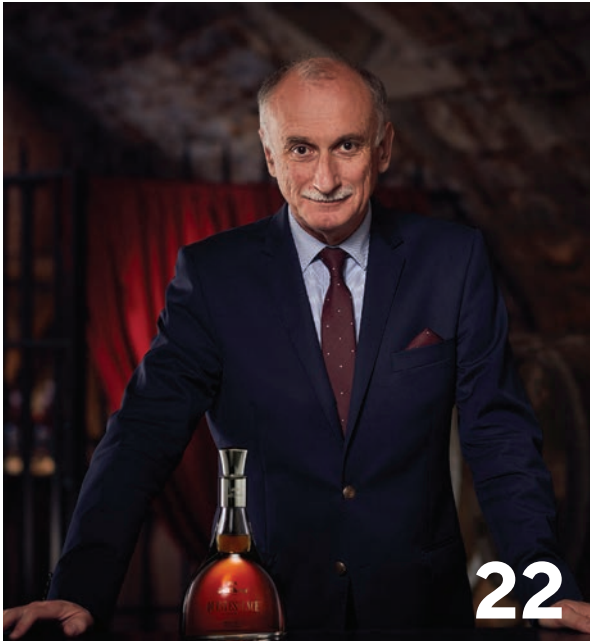
**LE
PARCOURS
DU
LUXE
DE
MONTREAL**

ÉDITION 2019-2020

par

Gentologie
STYLE DE VIE POUR GENTLEMAN
LIFESTYLE FOR GENTLEMAN

EN LIGNE MAINTENANT
(ENGLISH VERSION ALSO AVAILABLE)



10 COLLABORATEURS | CONTRIBUTORS

12 MOT DE L'ÉDITEUR | EDITOR'S NOTE

14 LE CARNET | THE BOOKMARK

- **BOSTON EN 3 TEMPS** PAR ALEXANDER MELETAKOS
 BOSTON IN 3 STOPS BY ALEXANDER MELETAKOS 16
- **MONTRÉAL EN 3 TEMPS** PAR BRYAN SIMSON
 MONTREAL IN 3 STOPS BY BRYAN SIMSON 18

20 ART DE LA TABLE | FINE DINING

- **PATRICK RAGUENAUD: L'HOMME DERRIÈRE GRAND MARNIER**
 PATRICK RAGUENAUD: THE MAN BEHIND GRAND MARNIER 22
- **HUÎTRES ROCKEFELLER, STYLE GENTOLOGIE**
 ROCKEFELLER OYSTER, GENTOLOGIE STYLE 30
- **CHAMPAGNES FESTIFS POUR LES FÊTES**
 FESTIVE CHAMPAGNES FOR THE HOLIDAYS 32
- **LE GIN, UN CLASSIQUE REDÉFINI**
 GIN, A REDIFIED CLASSIC 36





- **VIEUX CARRÉ VICTORIA PAR JÉRÔME LAFLAMME**
VIEUX CARRÉ VICTORIA BY JÉRÔME LAFLAMME 40
- **DREW MELVILLE DE BUFFALO TRACE: À LA POURSUITE DU PARFAIT BOURBON**
DREW MELVILLE OF BUFFALO TRACE: THE QUEST OF PERFECT BOURBON 42
- **LES FROMAGES ET LES FÊTES: RÉUSSIR L'ACCORD PARFAIT**
CHEESES & HOLIDAYS: GET THE PERFECT PAIRINGS 46
- **ANTONIUS CAVIAR: LA QUINTESSANCE DU CAVIAR**
ANTONIUS CAVIAR: THE QUINTESSANCE OF CAVIAR 50
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ART DE LA TABLE**
LAST-MINUTE GIFT - FINE DINING 52

54 VOYAGER | TRAVEL

- **LE GOÛT DU VOYAGE AVEC LE NOUVEAU MENU COCKTAILS DES HÔTELS FAIRMONT**
THE TASTE OF TRAVEL WITH THE NEW FAIRMONT HOTELS COCKTAIL MENU 56
- **CHARLES SIMON, VOYAGER AVEC CLASSE**
CHARLES SIMON, TRAVEL WITH STYLE 65
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - VOYAGER**
LAST-MINUTE GIFT - TRAVEL 68





70 ARTS | ARTISTRY

- **À ÉCOUTER DURANT LES FÊTES**
TO LISTEN DURING THE HOLIDAYS 72
- **AXEL: LE CIRQUE DU SOLEIL SUR GLACE**
AXEL: CIRQUE DU SOLEIL ON ICE 74
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ARTS**
LAST-MINUTE GIFT - ARTISTRY 76

78 ART DE VIVRE | ART OF LIVING

- **LE SYSTÈME FARMFRESH DE BOSCH FRESH BY DESIGN:**
DE L'AIDE POUR PRÉPARER LE REPAS DES FÊTES
THE FARMFRESH SYSTEM BY BOSCH FRESH BY DESIGN:
HELP WITH PREPARING THE HOLIDAY MEAL 80
- **CASPER: LA DÉTENTE AU TEMPS DES FÊTES**
CASPER: RELAXATION FOR THE HOLIDAYS 82
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ART DE VIVRE**
LAST-MINUTE GIFT - ART OF LIVING 84





104



88

86 MODE & BEAUTÉ | FASHION & BEAUTY

- **TIFFANY POUR HOMMES: UNE NOUVELLE COLLECTION POUR HOMMES SEULEMENT**
TIFFANY FOR MEN: A NEW COLLECTION JUST FOR MEN 88
- **LOOKS DES FÊTES PAR PIERRE-BENOIT DUHAMEL DE CLUSIER**
HOLIDAY LOOKS BY PIERRE-BENOIT DUHAMEL FROM CLUSIER 92
- **MANTEAUX D'HIVER: QUAND MODE ET CHALEUR VONT DE PAIR**
WINTER COATS: WHEN FASHION AND WARMTH GO HAND IN HAND 96
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - MODE & BEAUTÉ**
LAST-MINUTE GIFT - FASHION & BEAUTY 100

102 AU VOLANT | TO RIDE

- **4 VÉHICULES DE RÊVE À DEMANDER SOUS LE SAPIN**
4 DREAM VEHICLES TO ASK UNDER THE TREE 104
 - **LAMBORGHINI URUS: LA BÊTE**
LAMBORGHINI URUS: THE BEAST 106
 - **MERCEDEZ-BENZ G 550 2020: NE LUI JETEZ PAS LA PIERRE**
MERCEDEZ-BENZ G 550 2020: DO NOT THROW THE STONE 109
 - **BMW M850 COUPÉ : RAFFINEMENT ET CLASSE**
BMW M850 COUPE: REFINEMENT AND CLASS 112
 - **CADILLAC XT6 : LA NOUVELLE VISION DU MONDE**
CADILLAC XT6: A NEW VISION OF THE WORLD 115
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - AU VOLANT**
LAST-MINUTE GIFT - TO RIDE 118





120 AFFAIRES | BUSINESS

- **À LA RENCONTRE DE KEVIN DEMERS, M. NOËL**
MEET KEVIN DEMERS, MR. CHRISTMAS 122
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - AFFAIRES**
LAST-MINUTE GIFT - BUSINESS 130

132 TECHNOLOGIE | TECHNOLOGY

- **COMMENT REGARDER VOS ÉMISSIONS ET FILMS PRÉFÉRÉS PARTOUT OÙ VOUS ALLEZ**
HOW TO WATCH YOUR FAVORITE SHOWS AND MOVIES EVERYWHERE YOU GO 134
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - TECHNOLOGIE**
LAST-MINUTE GIFT - TECHNOLOGY 138





JÉRÔME LAFLAMME

Mixologue | *Mixologist*

Jérôme nous concocte le Vieux Carré Victoria, votre compagnon pour les Fêtes

Jérôme is making us the Vieux Carré Victoria, your companion for the Holidays.



JEAN-DANIEL PERRON

Rédacteur | *Writer*

Jean-Daniel nous présente ses gins préférés pour les Fêtes

Jean-Daniel shares with us his favorite gins for the Holidays



MARC BOUCHARD

Journaliste Automobile | *Automotive Journalist*

Marc nous présente des voitures de rêve à demander sous le sapin

Marc shares with us the dream cars to get this Holidays



CLAUDE BOILEAU

Sommelier WSET3

Claude nous propose ses sélections de champagnes pour les Fêtes

Claude offers us selections of champagnes for the Holidays



BRYAN SIMPSON

Ambassadeur de marques pour / *Brand Ambassador for Ardbeg & Glenmorangie*

Bryan nous propose ses endroits préférés à Montréal

Bryan offers us his favorite places in Halifax



PIERRE-BENOIT DUHAMEL

Fondateur / *Founder*
Clusier

Pierre-Benoit nous propose ses looks pour les Fêtes

Pierre-Benoit offers us his favorite looks for the Holidays



ALEXANDER MELETAKOS

Directeur des ventes | *Director of Sales*

Alexander nous propose ses endroits préférés à Boston

Alexander offers us his favorite places in Boston

REJOIGNEZ L'ÉQUIPE

Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux collaborateurs, écrivez-nous à info@gentologie.com



ÉDITEUR ET RÉDACTEUR EN CHEF | PUBLISHER & EDITOR-IN-CHIEF

Normand Boulanger

RÉDACTION | EDITORIAL

COLLABORATEURS | CONTRIBUTORS

Claude Boileau, Marc Bouchard, Pierre-Benoît Duhamel, Jérôme Laflamme, Alexander Meletakos, Jean-Daniel Perron, Bryan Simpson

RÉVISEUR.ES | PROOFREADERS

Lucette Albert, Jean-Daniel Perron

IMAGE DE MARQUE | BRANDING

DIRECTION ARTISTIQUE DE LA MARQUE | ART DIRECTOR FOR THE BRAND

Anne-Renée Boulanger

DIRECTION ARTISTIQUE DU MAGAZINE | ART DIRECTOR FOR THE MAGAZINE

Normand Boulanger

PARTENAIRES | PARTNERS

Lickstats, Clusier, Poissonnerie La Mer

ÉCRIVEZ-NOUS | WRITE TO US

Vous avez des idées de sujets à nous proposer, n'hésitez pas à nous écrire au | You have ideas of subjects to propose to us, do not hesitate to write to us at info@gentologie.com

ANNONCEZ AVEC NOUS | ADVERTISE WITH US

Envie de figurer dans le numéro Hiver 2020 (parution le 4 Février 2020), envoyez un courriel à | Want to appear in the Winter 2020 Issue (released February 4, 2020), send an email to normand.boulanger@gentologie.com

ÉDITION 2 | ISSUE 2 FÊTES 2019 | HOLIDAY 2019

POUR ÉCRIRE À GENTOLOGIE

CONTACT GENTOLOGIE
info@gentologie.com

POUR LES DEMANDES RELATIVES À LA PUBLICITÉ ET AUX VENTES MÉDIAS, COMMUNIQUEZ AVEC:

FOR MEDIA SALES ENQUIRIES, CONTACT:
normand.boulanger@gentologie.com

©2019 GENTOLOGIE est publié en version numérique cinq fois par année. Tous droits réservés.

Les points de vue formulés sont ceux des auteurs et ne représentent pas nécessairement ceux de Gentologie.

Vous pouvez vous procurer chaque numéro de Gentologie en version numérique au coût de 12 \$ (plus taxes) au Canada. L'abonnement annuel est également offert au coût de 90 \$ (plus taxes).

L'éditeur se réserve le droit d'accepter ou de refuser tout matériel publicitaire.

Répertorié dans l'index des périodiques canadiens
ISSN 2562-900X

Les prix affichés dans le magazine sont sujets à changement sans préavis.

++++++

©2019 GENTOLOGIE is published in digital version 5 times a year. All rights reserved.

The views expressed are those of the authors and do not necessarily represent those of Gentologie.

You can get each issue of Gentologie for \$ 12 (plus tax) per digital copy in Canada. Subscriptions are also offered at the price of \$ 90 (plus taxes), annually.

The publisher reserves the right to accept or refuse any advertising material.

Listed in the index of Canadian periodicals ISSN:
ISSN 2562-900X

The prices displayed in the magazine are subject to change without notice.

GENTOLOGIE
6593 BOYER, #3
MONTRÉAL, QC
H2S 2J5



UN PREMIER TEMPS DES FÊTES POUR GENTOLOGIE

A FIRST HOLIDAY FOR GENTOLOGIE

Ah la frénésie des fêtes! Alors que cette année les détaillants américains se plaignent que la période des achats est plus courte car l'Action de Grâce américaine est plus tard, ici au Canada, au Québec surtout, la neige est déjà bien installée.

L'esprit des fêtes est déjà bien présent chez plusieurs et l'esprit de Noël commence à se faire sentir, petite neige tombant aidant.

Un magazine destiné à faire la fête, aux rassemblements, à avoir du plaisir entre amis et en famille.

Peu importe que l'on travaille trop, tout le monde arrive à Noël en même temps.

Nous accueillons deux nouveaux collaborateurs ce mois-ci, le journaliste automobile Marc Bouchard, qui nous fait rêver avec 4 essais routiers et Jean-Daniel Perron qui nous fait découvrir des gins.

Aussi, nous tenons notre premier événement. Le lancement de ce magazine a lieu le 19 novembre chez nos amis de Cosentino et je veux remercier tous les partenaires qui nous aident à le réaliser: Les Brasseries Labatt (Stella Artois, Leffe, Hoegaarden), Distillerie Menaud, Automne Boulangerie, Rougié, Oysters & Caviar, Poissonnerie La Mer, Le Ratafia, Mosaic (Champagne Nicolas Feuillatte et Vins Zonin), Bar Le lab, Jesemi et Alambika. Sans eux la soirée ne serait pas une réussite.

À bientôt.



Oh, the holiday frenzy! While this year US retailers complain that the shopping period is shorter because the American Thanksgiving is later, here in Canada, especially in Quebec, the snow is already well established.

The spirit of the holidays is already well present in many and the spirit of Christmas begin to be felt, small falling snow helping.

A magazine designed to celebrate, gather, have fun with friends and family.

It does not matter if you work too much, everyone gets to Christmas at the same time.

We welcome two new collaborators this month, the car journalists Marc Bouchard, who makes us dream with 4 test drives and Jean-Daniel Perron who makes us discover gins.

Also, we hold our first event. The launch of this magazine takes place November 19 at our friends Cosentino and I want to thank all the partners who help us to achieve it: Labatt Breweries (Stella Artois, Leffe, Hoegaarden), Distillery Menaud, Automne Boulangerie, Rougié, Oysters & Caviar, La Me Fish Market, Ratafia, Mosaic (Champagne Nicolas Feuillatte and Zonin Wines), Bar Lab, Jesemi and Alambika. Without them the evening would not be a success.

See you soon.



NORMAND BOULANGER

ÉDITEUR
PUBLISHER

normand.boulanger@gentologie.com
@normboulanger





AIR CANADA POUR ENTREPRISE

Un programme pour les voyages d'affaires, gratuit et avantageux dès le premier jour!



Les petites et moyennes entreprises profitent de réductions exclusives ainsi que d'un éventail de services et de partenariats destinés à bonifier leurs voyages d'affaires du départ à l'arrivée. Elles ont notamment accès à un outil de réservation en ligne pour la gestion et le suivi des voyages d'affaires, à des réductions sur les vols et à des eSurclassements. Le programme leur permet aussi d'obtenir des services exclusifs, de profiter des privilèges des salons Feuille d'érable et de recevoir des offres spéciales mensuelles.

Offre exclusive :

- Une réduction unique de 15 % sur une réservation de vol*
- Une sélection gratuite de place Préférence

PENDANT VOTRE INSCRIPTION, VEUILLEZ ENTRER LE CODE
DANS LA CASE RÉSERVÉE À LA PROMOTION : **GENTOLOGIE**

Devenez membre dès aujourd'hui à aircanada.com/pourentreprise

* Des conditions s'appliquent. La réduction s'affiche dans votre compte Air Canada pour entreprise, sous l'onglet Administration/page Récompense. Cette promotion s'ajoute aux milles AéroplanMD et aux milles de qualification Altitude que vos employés accumulent déjà pour les vols admissibles. L'offre prend fin le 30 novembre 2019.



Élue meilleur transporteur
aérien en Amérique du Nord

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE



AIR CANADA



LE CLOAKROOM
MONTREAL, QC, CANADA

LE CARNET | GUIDE DE VILLE

THE BOOKMARK | CITY GUIDES

DE PARTOUT À TRAVERS LA PLANÈTE NOUS VOUS PARTAGEONS NOS MUSTS.
FROM ANYWHERE ON THE GLOBE, HERE'S OUR THE MUST STOPS.

- **BOSTON EN 3 TEMPS** PAR ALEXANDER MELETAKOS
BOSTON IN 3 STOPS BY ALEXANDER MELETAKOS 16
- **MONTRÉAL EN 3 TEMPS** PAR BRYAN SIMPSON
MONTREAL IN 3 STOPS BY BRYAN SIMPSON 18



BOSTON EN 3 TEMPS

BOSTON IN 3 STOPS

PAR | BY

ALEXANDER MELETAKOS



**DIRECTEUR DES VENTES,
POISSONNERIE LA MER**
DIRECTOR OF SALES,
LA MER FISH MARKET

@fish_takos

COORDONNÉES
COORDINATES:

42° 21' 29" N
71° 03' 49" W

ÉTAT
STATE:

MASSACHUSETTS

PAYS
COUNTRY:

ÉTATS-UNIS
UNITED STATES

POPULATION:

8 041 303

Découvrez, Boston,

Suivons Alexander Meletakos, Directeur des Ventes pour la Poissonnerie La Mer qui nous replonge dans ses souvenirs alors qu'il vivait dans la capitale du Massachusetts.

Discover, Boston,

Follow Alexander Meletakos, Director of Sales for La Mer Fish Market, which takes us back to his memories while he was living in the capital of Massachusetts.



HARVARD UNIVERSITY
Cambridge,
MA
02138,
États-Unis | United States

Vous devez arrêter à Harvard, c'est un incontournable. Avec ses superbes édifices, l'université vous fera sortir vos appareils photo constamment. Il est primordial de faire

PHOTO: HARVARD

le tour du campus avec un guide, vous saurez tout.

Les magasins du Harvard Square sont des endroits où vous trouverez des trésors. Le musée de l'histoire naturelle est un essentiel lors de votre visite.

You have to stop at Harvard, it's a must. With its beautiful buildings, the university will make your cameras come out constantly. It is essential to go around the campus with a guide, you will know everything.

The Harvard Square stores are places where you will find treasures. The Harvard Museum of Natural History is an essential part of your visit.



PHOTO: EATALY

EATALY

Prudential Center
800 Boylston Street
Boston, MA
02199
États-Unis | United States

Ici, c'est la mecque de tout ce qui est italien. Un énorme marché avec plein de produits de dénomination italienne. Étant dans le Massachusetts, le marché est très axé sur les fruits de mer. Un de nos fournisseurs chez La Mer, Red's Best, est d'ailleurs responsable de la poissonnerie.

Here is the mecca of all that is Italian. A huge market with many Italian imported products. Being in the Massachusetts, the market is very focused on seafood. One of our suppliers at La Mer, Red's Best, is also responsible for the Fish Market.



PHOTO: MARK BOSS

NORTH END

Boston
MA
02113,
États-Unis | United States

North End, c'est la Petite Italie de Boston, comme les gens l'appellent. On retrouve plusieurs restaurants et cafés. Marcher le North End est facile, même du centre-ville. Boston est une ville où la marche est vraiment agréable et on peut faire le tour du centre-ville en moins d'une journée. Pour une petite fringale, je vous suggère Mike's Pastry au 300 Hanover St. où vous trouverez les meilleurs cannolis de la région à mon humble avis.

North End, It's Boston Little Italy as people call it. There are many restaurants and cafes and walking is easy, even downtown. Boston is a city where walking is really nice and you can walk around the city center in less than a day. For a small craving, I suggest Mike's Pastry at 300 Hanover St. where you will find the best cannoli in the area IMHO.



MONTRÉAL EN 3 TEMPS

MONTRÉAL IN 3 STOPS

PAR | BY

BRYAN SIMPSON



AMBASSADEUR DE
MARQUES POUR
ARDBEG &
GLENMORANGIE

BRAND AMBASSADOR
FOR ARDBEG &
GLENMORANGIE

@whiskybry

COORDONNÉES
COORDINATES:

45° 30' 6.08" N
73° 34' 2.122" W

PROVINCE:

QUÉBEC

PAYS
COUNTRY:

CANADA

POPULATION:

1,78 MILLION

Après Boston, Montréal.

Suivons Bryan Simpson, Ambassadeur de marques pour Ardbeg et Glenmorangie dans ses endroits préférés de la métropole québécoise.

After Boston, Montréal.

Let's follow Bryan Simpson, Brand Ambassador for Ardbeg and Glenmorangie in his favorite places in the Quebec metropolis.



THE BURGUNDY LION

2496 Notre-Dame O.
Montréal, QC
H3J 1N5
Canada

On me pose souvent la question suivante : « Qu'est-ce qui vous manque le plus à propos de l'Écosse ? ». Ma réponse, ce sont les pubs. Le Burgundy Lion me rappelle l'un de mes pubs préférés de Glasgow, The Bon Accord, avec son choix impressionnant de whisky écossais, son personnel amical et compétent et sa délicieuse cuisine de bistrot. C'est là que je vais prendre une bière et un verre, ou comme on l'appelle à Glasgow, un « hauf n hauf ». L'un des pubs traditionnels les plus authentiques que j'ai visités dans le pays.

A common question I get asked is "what do you miss most about Scotland" and my answer is the pubs. The Burgundy Lion reminds me of one of my favourite pubs from Glasgow called The Bon Accord, with its massive Scotch Whisky selection, friendly knowledgeable staff and great pub food. This is where I go to have a beer and a dram, or as we call it in Glasgow, a 'hauf n hauf'. One of the most authentic traditional pubs I've visited in the country.





PHOTO: THE CLOAKROOM BAR

THE CLOAKROOM

2175 rue de la Montagne,
Montréal, Qc
H3G 1Z8
Canada

J'ai une vision indifférente des bars speakeasy, certains pouvant être style plutôt que substance. Le Cloakroom n'est pas seulement un bar clandestin, c'est avant tout un bar à cocktails exceptionnel. L'un des meilleurs du pays. Je suis assez pointilleux en ce qui concerne les cocktails, mais mon premier regard sur le bar m'a immédiatement mis en confiance. Amari, mezcals, rhums et vermouths insolites, en passant par des whiskies ultra-rares, y compris des Ardbeg rares, que je n'ai jamais vus à Montréal. C'est toujours un plaisir de visiter The Cloakroom pour un cocktail ou deux. Donnez au personnel une idée approximative de ce que vous voulez boire et laissez-les vous faire quelque chose de spécial.

I have an indifferent view of speakeasy bars, as some can be style over substance. The Cloakroom is not just a speakeasy, first and foremost it's an outstanding cocktail bar. One of the best in the country. I'm quite fussy over cocktails, but my first look at the back

bar filled me with confidence immediately. From unusual Amari, mezcals, rums and vermouths to some ultra rare whiskies including some rare Ardbeg I've not seen in many places in Montreal. It's always a treat to visit The Cloakroom for a cocktail or two. Give the staff a rough idea of what you want to drink, and leave it in their hands to craft something special.

BOOTLEGGER

3481 Boul. St-Laurent (2e étage / 2nd floor)
Montréal, QC
H2X 2T6
Canada

Ce bar tient une place de choix dans mon cœur puisque j'y ai présenté ma première dégustation de Glenmorangie au Québec. J'étais assez nerveux avant la dégustation, car je ne savais pas comment mon exposé se traduirait dans un bar de Montréal. Heureusement, la dégustation s'est très bien déroulée, en partie à cause de l'atmosphère incroyable créée par les invités et le personnel du Bootlegger. Si je vivais à Montréal, c'est là que mes amis et moi sortirions le plus. Une énorme sélection de whiskies, de délicieux cocktails, mais peut-être avant tout, un bar vraiment sympa pour passer une soirée.

This bar holds a place in my heart as it where I hosted my first Glenmorangie tasting in Quebec. I was pretty nervous leading up to the tasting, as I wasn't sure how my presentation would translate in a Montréal bar. Thankfully, the tasting went really well, all in part to the amazing atmosphere created by the guests and staff at Bootlegger. If I lived in Montréal, this is where my friends and I would hang out most. Massive whisky selection, delicious cocktails but perhaps above all, a really cool bar to spend a night in.



PHOTO: NORMAND BOULANGER





PATRICK RAGUENAUD, LE MAÎTRE ASSEMBLEUR DE GRAND MARNIER
PATRICK RAGUENAUD, GRAND MARNIER'S MASTER BLENDER



ART DE LA TABLE | FINE DINING

ICI, C'EST L'ÉLÉGANCE À TABLE. COCKTAILS, RESTAURANTS, RECETTES ET PLUS.
HERE, IT'S ELEGANCE AT THE TABLE. COCKTAILS, RESTAURANTS, RECIPES AND MORE.

- **PATRICK RAGUENAUD: L'HOMME DERRIÈRE GRAND MARNIER**
PATRICK RAGUENAUD: THE MAN BEHIND GRAND MARNIER 22
- **HUÎTRES ROCKEFELLER, STYLE GENTOLOGIE**
ROCKEFELLER OYSTER, GENTOLOGIE STYLE 30
- **CHAMPAGNES FESTIFS POUR LES FÊTES**
FESTIVE CHAMPAGNES FOR THE HOLIDAYS 32
- **LE GIN, UN CLASSIQUE REDÉFINI**
GIN, A REDIFINED CLASSIC 36
- **VIEUX CARRÉ VICTORIA PAR JÉRÔME LAFLAMME**
VIEUX CARRÉ VICTORIA BY JÉRÔME LAFLAMME 40
- **DREW MELVILLE DE BUFFALO TRACE: À LA POURSUITE DU PARFAIT BOURBON**
DREW MELVILLE OF BUFFALO TRACE: THE QUEST OF PERFECT BOURBON 42
- **LES FROMAGES ET LES FÊTES: RÉUSSIR L'ACCORD PARFAIT**
CHEESES & HOLIDAYS: GET THE PERFECT PAIRINGS 48
- **ANTONIUS CAVIAR: LA QUINTESSANCE DU CAVIAR**
ANTONIUS CAVIAR: THE QUINTESSENCE OF CAVIAR 50





G

G

PATRICK RAGUENAUD

L'HOMME DERRIÈRE GRAND MARNIER

PATRICK RAGUENAUD

THE MAN BEHIND GRAND MARNIER

PAR / BY
NORMAND BOULANGER

PHOTOS
GRAND MARNIER ET NORMAND BOULANGER

Rencontrer Patrick Raguenaud, le maître assembleur de Grand Marnier, pas une fois, mais bien deux fois en deux jours est un privilège. L'homme, qui fait le tour de la planète pour parler de la célèbre liqueur de cognac, provient d'une famille où l'on est passionné de cognac de père en fils. Voici donc un résumé de ces deux journées à côtoyer M. Raguenaud lors de sa visite à Montréal.

Meet Patrick Raguenaud, Grand Marnier's Master Blender, not once, but twice in two days is a privilege. The man, who goes around the world to talk about the famous cognac liqueur, comes from a family where you are passionate about cognac from Father to Son. Here is a summary of these two days alongside Mr. Raguenaud during his visit to Montréal.



C'est fraîchement débarqué de Calgary que M. Rague-
naud nous reçoit au Ritz-Carlton de Montréal, il faut dire
qu'il y a une longue histoire entre César Ritz et Louis-
Alexandre Marnier-Lapostolle, voir encadré (en bas). Nous
sommes tout d'abord reçus dans Le Grand Lounge, un
tout nouvel espace permanent né d'une association entre
Grand Marnier et le Ritz-Carlton Montréal pour rendre
hommage à leur riche histoire commune. Ce dernier,
prévu pour une période de trois ans, est situé au-dessus
de la Cour des Palmiers au 2^e étage et est ouvert à tous
trois soirées (mercredi, vendredi, samedi) par semaine
entre 20 h et 23 h. Luxueux et agrémenté d'une touche de
modernité excentrique, Le Grand Lounge est le premier
en son genre au Canada. D'ailleurs, Alyssa De Bartolo, chef
de la marque Grand Marnier Canada, disait : « Montréal
est sans contredit un pôle culturel influent, ce qui en fait le
lieu parfait pour notre premier bar-salon au Canada ».

L'accueil se déroule avec le Grand Sidecar, ce dernier
fait parti de la carte de cocktails historiques réinventés,
comportant de véritables classiques avec une touche de
modernité, donc certains avec du Champagne.

Après avoir échangé quelques minutes avec M. Rague-
naud, dégusté quelques bouchées, pris quelques photos
et bu quelques cocktails, je me dirige, en compagnie des
autres invités, dans la salle de dégustation, où nous at-
tendent 8 échantillons, soit 4 produits Grand Marnier (Cu-
vée Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire, Cuvée 1880,
Cuvée Quintessence) ainsi que 4 de leurs cognacs utilisés
dans la fabrication du Grand Marnier (VSOP, X. O., X. O.
Grande Champagne et Paradis), la soirée peut débuter. À
noter que le cognac est fait du cépage Trebianno, connu
en France sous le nom de ugni blanc.

LA COMPOSITION DU GRAND MARNIER

Qu'est-ce qui donne ce goût d'orange si spécifique au
Grand Marnier? C'est l'orange amère, plus précisément
l'orange bigarade. Ces dernières sont des oranges qui
ne sont pas bonnes à la consommation. Lorsqu'elles sont
vertes, elles sont cueillies et coupées à la main. Par la
suite, elles sont séchées au soleil, mises dans des sacs et
transportées en France à coup de conteneurs de 400 à
500 tonnes. Elles proviennent soit de Saint-Domingue,
en Haïti, du Brésil, du Paraguay ou de la Tunisie, pour ce
dernier, elles proviennent des mêmes usines qu'utilise
Hermès, qui produit des parfums reconnus pour ses notes
d'agrumes.

*It is freshly landed from Calgary that Mr. Rague-
naud receives us at the Ritz-Carlton in Montréal,
it must be said that there is a long history between
César Ritz and Louis-Alexandre Marnier-Lapos-
tolle, see our sidebar (bottom for correction). We
are first welcomed in Le Grand Lounge, a brand
new permanent space created by an association
between Grand Marnier and the Ritz-Carlton
Montréal to pay homage to their rich shared his-
tory. The latter, planned for a period of three years,
is located above the Palm Court on the 2nd floor
and is open for all three evenings (Wednesday,
Friday and Saturday) per week between 8 p.m. and
11 p.m. Luxurious and embellished with a touch of
eccentric modernity, The Grand Lounge is the first
of its kind in Canada. Moreover, Alyssa De Bartolo,
Grand Marnier Canada's brand manager, said:
"Montréal is without a doubt an influential cultural
hub, making it the perfect venue for our first lounge
in Canada."*

*The evening takes place with the Grand Sidecar,
the latter is part of the menu of historical cocktails
reinvented, featuring real classics with a touch of
modernity, and some with Champagne.*

*After having exchanged a few minutes with Mr.
Raguenaud, tasted a few bites, took some pictures
and drank some cocktails, I went with the other
guests, in the tasting room, where we waited for 8
samples, 4 Grand Marnier products (Cuvée Louis-
Alexandre, Cuvée du Centenaire, Cuvée 1880,
Cuvée Quintessence) and 4 of their cognacs used
in the making of Grand Marnier (VSOP, X. O., X. O.
Grande Champagne and Paradise), the evening
can begin. Note that cognac is made from the
Trebianno grape, known in France under the name
of Ugni blanc.*

THE COMPOSITION OF GRAND MARNIER

*What gives that orange tastes so specific to the
Grand Marnier? It is the bitter orange, more preci-
sely the orange bigarade. These are oranges that
are not made to be eaten. When they are green,
they are picked and cut by hand. Subsequently,
they are dried in the sun, put in bags and trans-
ported in France in containers of 400 to 500 tons.
They come either from Saint-Domingue in Haiti,
Brazil, Paraguay or Tunisia, for the latter, they come
from the same plants that use Hermes, which pro-
duces perfumes known for its citrus notes.*



LE GRAND LOUNGE AU RITZ-CARLTON DE MONTRÉAL THE GRAND LOUNGE AT RITZ-CARLTON MONTRÉAL



PHOTO: NORMAND BOULANGER



ART DE LA TABLE | FINE DINING



Le tout débuta en 1827 alors que Jean Baptiste Lapostolle, distillateur de liqueurs de fruits fins, a construit ce qui allait devenir la première distillerie de Grand Marnier à Neauphle-le-Château, une petite ville en dehors de Paris. Quelques années plus tard, en 1876, Julia, petite-fille de Jean Baptiste Lapostolle, épousa Louis-Alexandre Marnier. La Maison Marnier Lapostolle était née. Et en 1880, certainement inspiré par sa belle famille, Louis-Alexandre Marnier a eu l'idée excentrique de combiner un cognac français raffiné avec une variété rare d'oranges amères des Caraïbes. C'était le début de Grand Marnier. Rappelez-vous ces anecdotes où vos parents vous ont dit qu'ils recevaient des oranges à Noël, l'orange était, à l'époque, un produit de luxe, et c'est un peu la cause de sa présence dans le Grand Marnier.

L'icône bouteille, me disait M. Raguenaud, est inspirée de la silhouette d'un alambic traditionnel à cognac – auquel on a ajouté le ruban rouge et le sceau de cire. Ces éléments sont devenus la signature de Cordon Rouge, encore utilisé aujourd'hui. Avec la complicité de César Ritz, le produit se retrouve rapidement dans les plus grands hôtels du monde à commencer par le Ritz Paris et le Savoy (on parle justement du Savoy dans notre article sur le programme Cocktails Perfected de Fairmont) et plusieurs autres dont le Ritz-Carlton de Montréal où j'ai fait une entrevue avec Patrick Raguenaud où je vous parle, dans les prochaines lignes, un peu plus du Grand Marnier.

À LA RENCONTRE DE PATRICK RAGUENAUD

C'est dans Le Grand Lounge que je rejoins Patrick Raguenaud le lendemain matin. Nous parlons évidemment du Grand Marnier, pour lequel il me confie que le Canada est le deuxième plus important marché et évidemment de la nouvelle Cuvée Louis-Alexandre, un produit complètement repensé. « Il y a deux interrogations (quand on fait déguster une nouvelle version d'un produit), tout d'abord, est-ce que les gens vont aimer le produit et deuxièmement, quand on modifie un produit qui a déjà une existence, il y a toujours le risque d'entendre : C'était bien mieux avant ! Pour le moment, j'ai plutôt entendu des choses agréables. Mais ce qui est systématique, c'est que les gens préfèrent le (nouveau) packaging. Ça va dans le bon sens. » Il m'expliquait que cela fait 2 ans et demi, que lui et son équipe, travaillent sur le produit, et ils sont partis, pour reprendre son explication, d'une feuille blanche. Ils se sont donné qu'une seule contrainte, soit que ce soit un cognac VSOP, le but étant de mettre une progression (dans la gamme Grand Marnier) comme dans les cognacs. La nouvelle cuvée Louis-Alexandre est un cognac VSOP de 82 %

It all started in 1827 when Jean-Baptiste Lapostolle, distiller of fine fruit liqueurs, built what would become the first Grand Marnier distillery in Neauphle-le-Château, a small town outside Paris. A few years later, in 1876, Julia, granddaughter of Jean-Baptiste Lapostolle, married Louis-Alexandre Marnier. The Marnier Lapostolle House was born. And in 1880, certainly inspired by his in-law, Louis-Alexandre Marnier had the eccentric idea of combining a refined French cognac with a rare variety of bitter oranges from the Caribbean. It was the beginning of Grand Marnier. Remember those anecdotes where your parents told you they were receiving oranges at Christmas, orange was, at the time, a luxury product, and it's a little because of its presence in the Grand Marnier.

The iconic bottle, Mr. Raguenaud told me, is inspired by the silhouette of a traditional cognac still—the red ribbon and the wax seal added. These elements have become the signature of Cordon Rouge, still used today. With the complicity of César Ritz, the product is quickly found in the largest hotels in the world starting with the Ritz Paris and the Savoy (we are talking about the Savoy in our article about Fairmont's Cocktails Perfected program) and many others. The Ritz-Carlton of Montréal where I made an interview with Patrick Raguenaud that you can read in the next lines is a little more about the evolution of Grand Marnier.

MEETING PATRICK RAGUENAUD

It's in Le Grand Lounge that I join Patrick Raguenaud next morning. We are obviously talking about Grand Marnier, for which he tells me that Canada is the second-largest market, and of course, about the new Cuvée Louis-Alexandre, a product completely redesigned. "There are two questions (when you have a new version of a product), first of all, will people like the product and secondly, when you modify a product that already has an existence, There is always the risk of hearing: It was better before! For the moment, I have rather heard pleasant things. But what is systematic is that people prefer the (new) packaging. It's going in the right direction." He explained to me that it's been two and a half years, that he and his team are working on the product, and they left, to use his explanation, a blank page. They have given themselves only one constraint, whether it is a VSOP cognac, the goal being to put a progression (in the Grand Marnier range) as in cognacs. The new Louis-Alexandre is an 82 % VSOP cognac.



Le renouveau de Grand Marnier

Alors que Grand Marnier a été acheté par Campari en 2016, une nouvelle campagne de publicité a été dévoilée moins de deux années plus tard, en 2018, avec l'accroche « Nous Voyons Grand », j'ai demandé à M. Raguenaud la signification de ce terme pour Grand Marnier, était-ce l'ouverture sur le monde? « Je crois que c'était surtout, déjà ça a plusieurs sens, ce que vous dites, oui, élargir la base, on peut aller partout, un produit international. Voir grand en termes de qualité, en termes d'image, on va monter en gamme, on va expliquer le cognac et le prix du produit. On voit grand, ce n'est pas une liqueur de base. On voit grand aussi par la gamme, puisque nous sommes en train de structurer une gamme beaucoup plus large et de la présentation plus contemporaine. Ça a un sens très large, et c'est ça qui est bien. Chacun va l'interpréter de sa façon. » D'ailleurs, la Cuvée du Centenaire changera quelque peu son packaging, ils ne changeront pas le liquide, très bientôt.

The Rebirth of Grand Marnier

While Grand Marnier was bought by Campari in 2016, a new advertising campaign was unveiled less than two years later, in 2018, with the slogan "We Live Grand," I asked Mr. Raguenaud the meaning of this term for Grand Marnier, was it the opening to the world? "I think it was especially, it already has many meanings, what you say, yes, expand the base, we can go everywhere, an international product. Live Grand in terms of quality, in terms of image, we will go upmarket, we will explain the cognac and the price of the product. Live Grand, it's not a basic liqueur. We also Live Grand by the range, since we are structuring a much wider range and more contemporary presentation. It has a very broad meaning, and that's what's good. Everyone will interpret it in their own way." By the way, the Cuvée du Centenaire will change its packaging a little, they will not change the liquid, it's coming very soon.

RITZ ET GRAND MARNIER, UNE GRANDE HISTOIRE

Les deux noms légendaires sont liés depuis 1880. Au départ, le Grand Marnier s'appelait Curaçao Marnier, mais lorsque Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle invita son ami César Ritz pour goûter à sa création, ce dernier en fût si épris qu'il suggéra un nouveau nom : Grand Marnier. « Un grand nom pour une grande liqueur », aurait-il affirmé, ignorant la tendance au tournant du siècle à Paris à tout qualifier de « petit ». C'est ce rapport d'origine entre Louis-Alexandre et César Ritz qui a mené là où nous en sommes aujourd'hui, à ce partenariat avec le Ritz-Carlton Montréal, qui reçut la visite de César Ritz en personne lors de son inauguration.

RITZ & GRAND MARNIER, A GRAND STORY

The two legendary names have been linked since 1880. Initially, the Grand Marnier was called Curaçao Marnier, but when Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle invited his friend César Ritz to taste his creation, the latter was so enamored that he suggested a new name: Grand Marnier. "A great name for a great liqueur," he said, ignoring the trend at the turn of the century in Paris to call everything "small." It was this original relationship between Louis-Alexandre and César Ritz that led, right where we are today, to this partnership with the Ritz-Carlton Montréal, which was visited by César Ritz in person at the inauguration.





GRAND MARNIER ET LE TEMPS DES FÊTES

C'est dans l'optique du temps des fêtes qui approche que je demandai à M. Raguenaud, la façon de voir le Grand Marnier, qui est une boisson festive, que ce soit en cadeau ou à la table.

« Alors, je pense qu'il y a plusieurs façons, débutons par le Louis-Alexandre, ce que l'on conseille, c'est de le consommer avec du Champagne. Un peu de Louis-Alexandre et le reste de Champagne et une petite écorce d'orange dans la flûte de champagne en décoration. C'est festif, c'est très bon. Le côté festif il est réel avec le Grand Marnier et le Champagne. »

Poursuivons donc avec le reste de la gamme, toujours pour les fêtes. « Avec le Cordon Rouge, on sera plus sur des aspects festifs à base de cocktails, ici, nous avons essayé le Grand Sidecar, qui est vraiment très bon, il réchauffe. Ensuite avec la Cuvée du Centenaire, on peut la boire toute seule, durant la saison hivernale, en se réchauffant le corps et l'esprit. Nos produits, ces grandes liqueurs, sont des produits de convivialité, que l'on échange, que l'on va partager avec d'autres. C'est ça qui est important, le côté social, la communication autour d'un bon verre. Pour les invités, je sers toujours de la Cuvée du Centenaire, c'est ma Cuvée préférée. »



Grand Marnier and the holiday season

It was in the context of the holiday season that I approached Mr. Raguenaud, how to look at the Grand Marnier, which is a festive drink, whether as a gift or at the table.

“So, I think there are many ways, let’s start with Louis-Alexandre, what we advise is to consume it with Champagne. A little Louis-Alexandre and the rest of Champagne and a small orange peel in the champagne flute in decoration. It’s festive, it’s very good. The festive side is real with Grand Marnier and Champagne.”

Let’s continue with the rest of the range, always for the holidays. “With the Cordon Rouge, we will be more about party-based cocktails, here we tried the Grand Sidecar, which is really good, it warms you up. Then with the Cuvée du Centenaire, you can drink it all alone, during the winter season, warming your body and your mind. Our products, these great liqueurs, are products of conviviality that we will share with others. That’s what’s important, the social side, the communication around a good drink. For the guests, I always serve the Cuvée du Centenaire, it’s my favorite Cuvée.”

SAQ 

LCBO 



HUÎTRES ROCKEFELLER, STYLE GENTOLOGIE

ROCKEFELLER OYSTERS, GENTOLOGIE STYLE

Il y a les amateurs d'huîtres et les autres. Voici un plat qui peut faire aimer les huîtres à ceux et celles qui les détestent. Pour ce qui est du nom des Huîtres Rockefeller, ce plat d'une extrême richesse a été nommé en l'honneur de John D. Rockefeller, l'américain le plus fortuné de l'époque. Voici la version de notre éditeur Normand Boulanger. — *There are oyster lovers and others. Here is a dish that can change the opinion of the ones who hate them. As for the name of Rockefeller Oysters, the dish was named in honor of John D. Rockefeller, the richest American of the time, for its extreme richness... just like the dish. Here is the version of our publisher, Normand Boulanger.*



POUR 8 PERSONNES

- 24 huîtres fraîches de taille moyenne (Sand Dune, Raspberry Point, etc.) de la Poissonnerie La Mer, décoquillées, coquilles réservées
- Beurre non salé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive Favuzzi
- 2 gousses d'ail finement émincées
- 2 tasses de crème 35 %
- Lait (si votre sauce devient trop épaisse)
- ¼ de tasse de Ricard
- 1 bouquet de cresson, tiges coupées
- 4 tasses de jeunes épinards tranchés
- 5 tranches de bacon hachées finement
- ½ cuillère à thé de bacon de mer émietté d'Océans de saveurs
- 6 cuillères à soupe de Panko
- ¾ de tasse de Parmigiano-Reggiano
- Poivre

Marche à suivre :

- Couvrir une grande plaque à pâtisserie d'une couche de gros sel. Réserver. À l'aide d'un couteau à huître, ouvrir les huîtres et détacher la chair de la coquille. Répartir les huîtres dans leur demi-coquille sur le sel afin de les stabiliser. Réserver.
- Préchauffer le grill à feu vif. Dans une grande poêle à feu mi-vif avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, du beurre et de l'ail. Une fois bruni, ajouter la crème et le Ricard, baisser le feu à moyen et laissez réduire jusqu'à ce que la crème ait la consistance de la sauce Alfredo.
- Une fois que la crème est à la consistance désirée (ajouter du lait si elle devient trop épaisse), ajouter les épinards, le bacon de mer et le cresson et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient mélangés et légèrement fanés. Assaisonner le mélange avec du poivre noir concassé.
- Garnir chaque huître avec un peu du mélange crème-épinards, du bacon, du Panko et du parmesan râpé.
Remarque : Diviser tous les ingrédients entre les huîtres.
- Faites griller la casserole d'huîtres au four pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
- Déguster.

FOR 8 PEOPLE

- 24 fresh mid-sized oysters (Sand Dune, Raspberry Point, etc.) from La Mer Fish Market, shucked, reserved shells
- Unsalted butter
- 1 tablespoon of olive oil by Favuzzi
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 2 cups of cream 35%
- Milk (if your sauce gets too thick)
- ¼ cup of Ricard
- 1 bunch of watercress stems, trimmed
- 4 cups of baby spinach sliced
- 5 slices of bacon, finely chopped
- ½ teaspoon of crumbled sea bacon from Océan de Saveurs
- 6 tablespoons of Panko
- ¾ cup of Parmigiano-Reggiano
- Pepper

Recipe preparation:

- Cover a large baking sheet with a coat of coarse salt. Reserve. Using an oyster knife, open the oysters and detach the flesh from the shell. Divide the oysters in their half-shell over the salt, to stabilize them. Reserve.
- Preheat the grill on high heat. In a large frying pan over medium-high heat with 1 tablespoon olive oil, butter and garlic. Once it is brown, add the cream and Ricard, lower the heat to medium and let reduce until the cream has the consistency of Alfredo sauce.
- Once the cream is the desired consistency (add milk if it becomes too thick), add baby spinach, sea bacon and watercress and cook until they are mixed and slightly faded. Season the mixture with crushed black pepper.
- Garnish each oyster with a little cream-spinach mixture, bacon, Panko and grated Parmesan cheese.
- Note: Divide all ingredients between oysters.
- Grill the oyster casserole in the oven for 2 minutes or until cheese is melted and browned.
- Enjoy



CHAMPAGNES FESTIFS POUR LES FÊTES

FESTIVE CHAMPAGNE FOR THE HOLIDAYS

PAR | BY CLAUDE BOILEAU, SOMMELIER @

PHOTO: ADRIANA CALVO

La Champagne est un terroir de prédilection avec un climat frais (le vignoble le plus au nord de la France avec 350 heures de soleil de moins qu'à Bordeaux par an) ayant des sols de craie, de marne et de calcaire (qui semble interférer sur la minéralité). Le savoir-faire des vignerons (élaboration depuis le XVII^e siècle), avec une méthode de vinification dite champenoise ou traditionnelle (2^e fermentation en bouteille, qui engendre l'apparition des bulles), a de tout pour nous offrir des vins effervescents de classe mondiale. La production est immense, quelques appellations, dont plus de 300 millions de bouteilles par année sous l'appellation Champagne. Les principaux cépages sont le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. Le minimum d'élevage est d'ailleurs de 15 mois pour un non millésimé et de 36 mois pour un millésimé, ce qui joue sur la finesse des bulles et la complexité des arômes. Un conseil pour vos occasions spéciales, ne pas le servir trop froid, de 8 à 10 degrés semble la température optimale pour bien le déguster (certains le préfèrent un peu plus frais, question de goût...), et idéalement dans un seau avec moitié-eau moitié-glace. Santé !

Champagne is a terroir of choice with a cool climate (the vineyard most northern of France with 350 hours of sun less than Bordeaux per year) and chalk, marl and limestone soils (which seems to interfere on minerality), know-how of winemakers (elaborated since the 17th century) with a vinification method known as champenoise or traditional (2nd fermentation in the bottle, which makes the bubbles appear), all to offer us world-class sparkling wines. The production is enormous, some appellation includes more than 300 million bottles a year under the name Champagne. The main grape varieties are Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier. The minimum of breeding is also 15 months for a non-vintage and 36 months for a vintage, which plays on the finesse of bubbles and complexity of aromas. A tip for your special occasions, do not serve it too cold, 8 to 10 degrees seems the optimal temperature to enjoy it well (some prefer it colder, question of taste...) and ideally in a bucket with half water half ice. Cheers!



LOUIS NOUVELOT CUVÉE SAPHIR BRUT

Le champagne Louis Nouvelot est le produit d'un domaine familial de 55 hectares créé par Albert Baron et sa femme Béatrice en 1946. Aujourd'hui, on retrouve à sa tête les trois soeurs Baron (Claire, Lise et Aline) qui partagent des valeurs communes, leurs champagnes étant certifiés Haute Valeur Environnementale. Un champagne tonique avec une acidité presque vive et des saveurs d'agrumes et de noisettes, légèrement briochées; il est généreux en bouche et équilibré. Ce vin effervescent nous offre un plaisir indéniable à un prix très accessible.

The champagne Louis Nouvelot is the product of a family estate of 55 hectares created by Albert Baron and his wife Béatrice in 1946. Today, we find at its head the three sisters Baron (Claire, Lise and Aline) who share values common, their champagnes being certified High Environmental Value. A tonic champagne with almost crisp acidity and flavors of citrus and hazelnuts, slightly brioche; it is generous on the palate and balanced. This sparkling wine offers us an undeniable pleasure at a very affordable price.

- Pinot meunier 50%
- Chardonnay 35%
- Pinot noir 15%



HENRIOT BRUT SOUVERAIN

La maison familiale Henriot commercialise ses champagnes depuis plus de 200 ans, plus précisément en l'an 1808. Ses arômes pâtisiers, de pain grillé, de pommes vertes et de fleurs blanches conjugués aux bulles très fines, offre rondeur en bouche et une acidité très rafraîchissante, le tout avec un super équilibre et une harmonie parfaite. Bref on se délecte. Le Henriot Brut rosé et le Henriot Blanc de blancs Brut sont d'autres très bons choix également ainsi que leurs excellentes cuvées millésimées.

The family house Henriot has marketed its champagnes for more than 200 years, more precisely in the year 1808. Its aromas of pastry, toast, green apples and white flowers conjugated with very fine bubbles, offers roundness in the mouth and a very acidity refreshing, all with a great balance and perfect harmony. In short it's delicious. The Henriot Brut rosé and the Henriot Blanc de blancs Brut are other very good choices as well as their excellent vintage vintages.

- Chardonnay 50 %
- Pinot noir 50 %



POL ROGER RÉSERVE

La maison familiale Pol Roger est fondée en 1849 et la cuvée Brut Réserve est un champagne pour toutes les occasions. Il brille par ses notes de poire et de mangue, de fleurs blanches, empyreumatiques (noisettes grillées) et de cire d'abeille. Après quatre années de vieillissement en cave (d'où provient le mot Réserve), ses bulles sont très fines et son style associe complexité, équilibre et distinction. D'autres cuvées de distinction et millésimées sont également disponibles.

Pol Roger is a family institution founded in 1849. Their Cuvée Brut Réserve shines by fruit notes such as pear and mango, floral notes, very fine bubbles, empyreumatic (roasted hazelnut notes) completed by a slight brioche touch and bees wax. Thanks to 4 years of wine aging it is really fresh, complex, balanced, distinctive and long in the palate. It is a go to for many occasions.

- 25 % Chardonnay
- 25 % Pinot meunier
- 25 % Pinot noir
- 25 % Chardonnay, Pinot meunier et Pinot noir (vins de réserve / reserve grapes)





BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE

Cette maison de champagne familiale a été fondée en 1818, il y a plus de 200 ans! En bouche c'est très frais, fruité et floral. Les bulles sont super fines ce qui lui confère une grande élégance. Les sols principalement de craie et calcaire contribuent à une grande minéralité ce qui ajoute à la complexité. Très classé! Tout comme les champagnes précédents, il s'accordera à merveille avec non seulement les huîtres, mais également les oeufs mimosa et le saumon fumé grâce à son acidité qui contraste avec le gras de ces plats. Santé!

This champagne house is family owned since 1818! Great freshness here, white flowers, fruity, fine bubbles; it is elegant, mineral (soils of chalk and limestone mainly) and rich. It is a great pairing like the previous champagnes not only with oysters, but also with eggs mimosa and smoked salmon, because the acidity contrasts with the fat of those starters, and the balance will be optimal. Cheers!

- 40 % Chardonnay
- 35 % Pinot meunier
- 25 % Pinot noir



LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ

Cette maison remonte à 1812, le domaine s'étant établi à Tours-Sur-Marne. Leur gamme de vins est unique, chacun ayant son histoire et son style. Ce champagne rosé est visuellement impressionnant avec sa couleur rose aux reflets saumonés, avec un nez qui rappelle le printemps ensoleillé grâce aux arômes de fruits rouges frais et floraux, d'acidité rafraîchissante; ses bulles sont très fines, il est long en bouche et vineux avec 5 ans minimum d'élevage sur lattes, avec une amertume légère en finale. Le ravissement est garanti. Parfait avec un tartare de thon ou de boeuf, tout comme avec un tataki de saumon légèrement relevé, entre autres.

This house dates back to 1812, the estate being established in Tours-Sur-Marne. Their range of wines is unique, each with its own history and style. This rosé champagne is visually impressive with its salmon-pink color, with a nose reminiscent of the sunny spring thanks to the aromas of fresh and floral red fruits, refreshing acidity; its bubbles are very fine, it is long in the mouth and vinous with a minimum of 5 years of aging on slats, with a slight bitterness in the finish. The rapture is guaranteed. Perfect with a tuna or beef tartare, just like with a slightly raised salmon tataki, among others.

- Pinot noir 100 %



CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

Leurs crayères datant de 1867 font maintenant partie de la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. En outre, l'assemblage a une proportion de 40% de vins de réserve comptant en moyenne 10 ans d'élevage sur lies, dont certains raisins proviennent de parcelles de Grand Crus, ce qui confère complexité et raffinement. Une splendeur visuelle avec sa couleur dorée et ses très fines bulles. Avec ses notes de brioche fraîchement cuite, d'amande grillée, de praliné et de fruits secs et à noyau, ce champagne onctueux et voluptueux nous ravit.

Their crayons dating back to 1867 are now part of the UNESCO World Heritage List. In addition, the blend has a proportion of 40% reserve wines with an average of 10 years of aging on lees, some grapes come from plots of Grand Cru, which confers complexity and refinement. A visual splendor with its golden color and very fine bubbles. With its notes of freshly baked brioche, grilled almond, pralines and dried and stone nuts, this unctuous and voluptuous champagne delights us.

- 40 % Chardonnay
- 40 % Pinot noir
- 20 % Pinot meunier



MUMM CORDON ROUGE

Ce champagne est un liquide doré, clair et étincelant, abondamment parcouru de fines bulles élégantes.

Le nez révèle des arômes de fruits frais mûrs (pêches blanches et jaunes, abricots) ainsi que des touches tropicales (litchi et ananas). L'on découvre tout d'abord une saveur de vanille qui évolue ensuite en touches de caramel au lait, de chapelure et de levain, et se termine par des arômes de fruits secs et de miel.

Une note fraîche en bouche, suivie d'une forte persistance. Arômes complexes de fruits frais et de caramel.

+

Abundant bubbles and a vibrant, yellow colour testify to this champagne's energy and vigour.

Driven by Pinot Noir grape, Mumm Cordon Rouge Champagne reveals aromas of fresh white and yellow fruit with hints of lychee, pineapple and praline.

An energetic freshness, underscored with complexity is revealed. The palate is perfectly balanced with fresh fruit and rounded notes of caramel prolonging the intensity and leading to a powerful, memorable finish.

- 45 % Pinot Noir
- 30 % Chardonnay
- 25 % Pinot Meunier



NICOLAS FEUILLATTE, RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT

Cuvée emblématique, la Réserve Exclusive Brut incarne à merveille le style Nicolas Feuillatte.

Couvrant l'appellation, la Réserve Exclusive Brut réunit tous les territoires de la Champagne et témoigne d'une habile synthèse : c'est un Champagne aérien, dynamique et frais, au fruit franc, expressif, animé d'une belle maturité grâce à un vieillissement prolongé en cave lui permettant de parfaire sa saveur et sa consistance.

Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine, et se révèlent au travers du temps.

+

Réserve Exclusive Brut is an iconic Champagne that perfectly encapsulates Nicolas Feuillatte house style.

Representing the entire Champagne appellation, every inch of the region comes together to reveal a glorious showcase: light, fresh and vibrant Champagne, effusing intense, expressive fruit, while extensive cellar-ageing brings appealing maturity to perfect style and consistency.

Aromas of juicy pear and crunchy apricot merge and weave in a beguiling fusion around a mass of delicate bubbles, gradually unleashing their true character over time.

- 20 % Chardonnay
- 40 % Pinot Noir
- 40 % Pinot Meunier



SAQ 

LCBO 

SAQ 

LCBO 



LE GIN, UN CLASSIQUE REDÉFINI

GIN, A REDEFINED CLASSIC

PAR/BY JEAN-DANIEL PERRON @

Connaissant un regain de popularité auprès des consommateurs depuis quelques années, le gin, ce spiritueux préparé avec une myriade de fleurs, d'herbes ou d'épices, demeure une boisson entourée de mystères en raison de l'expansion rapide de son offre. Quels sont les meilleurs gins? Ont-ils sensiblement le même goût? S'agencent-ils tous bien en cocktail? Il ne s'agit là que d'une fraction des questions que nous pouvons nous poser quand vient le temps de choisir une bouteille.

À cet effet, avec la période des Fêtes qui arrive à grands pas, je vous propose cinq coups de cœur à découvrir, déguster et partager lors de vos moments précieux et festifs en compagnie de vos proches. Que vous soyez davantage de type floral plutôt que boréal, vous trouverez certainement parmi cette sélection un produit à votre image.

Gin, a spirit made with a myriad of flowers, herbs and spices, has been gaining popularity among consumers over the last few years and remains a mysterious drink due to the rapid expansion of its offering. What are the best gins? Do they have the same taste? Do they all go well together? This is only a fraction of the questions we can ask when it comes to choosing a bottle.

To this end, with the holiday season just around the corner, I propose five favorites to discover, enjoy and share during your precious and festive moments with your loved ones. Whether you are more floral than boreal, you will certainly find in this selection a product to your image.

KM12 | PUISSANCE NORDIQUE

Né au cœur d'un milieu sauvage et imprégné par la richesse de la forêt boréale, ce gin de caractère se démarque des autres produits par sa vivacité. Récipiendaire de plusieurs prix, dont la médaille d'or au San Francisco World Spirits Competition en 2017, celui-ci révèle des accents boisés, fruités et poivrés. Unique en son genre, ce spiritueux issu de la région du Saguenay - Lac-Saint-Jean, plus particulièrement des Monts-Valin, offre une expérience d'une fraîcheur exquise qui ne laissera personne indifférent.

Distillerie du Fjord (Saint-David-de-Falardeau, Québec, Canada) - Pastille SAQ: Forestier Boréal

KM12 | NORDIC POWER

Born in the heart of a wild environment and impregnated by the richness of the boreal forest, this gin of character stands out from the other products by its liveliness. A recipient of several awards, including the San Francisco World Spirits Competition gold medal in 2017, this one reveals woody, fruity and peppery accents. One of a kind, this spirit from the Saguenay - Lac-Saint-Jean region, particularly Monts-Valin, offers an experience of exquisite freshness that will leave no one indifferent.

Distillerie du Fjord (Saint-David-de-Falardeau, Québec, Canada) - SAQ Taste Tag: Forest Plant Boreal



SAQ 

ART DE LA TABLE | FINE DINING

MONKEY 47 | QUINTESSENCE À L'ALLEMANDE

Sous sa forme inspirée des bouteilles d'apothicaires de l'époque victorienne se cache un trésor allemand à découvrir. Ayant recours à un nombre impressionnant de 47 ingrédients dans sa conception, ce gin contemporain met de l'avant un mélange raffiné d'arômes puissants et complexes qui garderont constamment vos sens à l'affût. Gagnant de nombreux honneurs par le passé, dont le meilleur gin au monde au International Wine & Spirit Competition, ce produit d'une profondeur inégalée comblera les connaisseurs par ses saveurs boisées, fruitées, épicées et herbacées.

Black Forest Distillers (Loßburg, Baden-Württemberg, Allemagne) – Pastille SAQ: Herbacé/Végétal



In its form inspired bottles of apothecaries of the Victorian era, hides a German treasure to discover. Using an impressive array of 47 ingredients in its making, this contemporary gin puts forward a refined blend of powerful and complex aromas that you will enjoy when you taste this one-of-a-kind gin. Winner of many prizes in the past, including the best gin in the world at the International Wine & Spirit Competition, this product of unmatched depth will delight connoisseurs with its woody, fruity, spicy and herbal flavors.

Black Forest Distillers (Loßburg, Baden-Württemberg, Germany) – SAQ Taste Tag: Herbal/Vegetal

SAQ

LCBO

WALLFLOWER | DÉLICATESSE DE LA CÔTE OUEST

Utilisant une variété d'ingrédients tels que les pétales de rose, la lavande et la fleur de sureau, ce gin délicat provenant de Vancouver est à la fois savoureux, aromatique et rafraîchissant. De par son nom, nous saisissons rapidement qu'il s'agit d'un produit ayant des notes florales soutenues qui plairont assurément à une majorité de personnes. Surprenant en ce qui a trait à son goût, il suffit d'une fois pour tomber sous son charme. Toutefois, c'est en le dégustant à maintes occasions que nous comprenons réellement son élégance et sa complexité.

Odd Society Spirits (Vancouver, Colombie-Britannique, Canada) – Pastille SAQ: Floral



WALLFLOWER | WEST COAST DELICACY

Using a variety of ingredients such as rose petals, lavender and elderflower, this delicate gin from Vancouver is both tasty, aromatic and refreshing. By name, we quickly understand that this is a product with sustained floral notes that will certainly please a majority of people. Surprising in terms of its taste, just once to fall under his spell. However, it is by tasting it on many occasions that we truly understand its elegance and complexity.

Odd Society Spirits (Vancouver, British Columbia, Canada) – SAQ Taste Tag: Floral

SAQ



THE BOTANIST | PERLE DES HÉBRIDES

Originaire d'Écosse, qui est davantage reconnue pour la production de scotch et de gins mettant l'accent sur la baie de genièvre, ce spiritueux défie les conventions établies en misant sur des saveurs florales, fruitées et mentholées. À la fois balancé et rempli de nuances, ce gin parfumé trouve sa personnalité grâce à un éventail de 22 herbes et fleurs indigènes cueillies sur l'île d'Islay. De par sa nature, celui-ci saura rejoindre à la fois les amateurs de gins classiques souhaitant légèrement sortir de leur zone de confort ainsi que ceux privilégiant l'approche moderne.

Bruichladdich Distillery Company Limited (Islay, Argyll, Écosse) – Pastille SAQ: Floral



THE BOTANIST | PEARL OF HEBRIDES

Originally from Scotland, which is best known for the production of Scotch and gins with an emphasis on juniper berry, this spirit defies established conventions with floral, fruity and menthol flavors. At once balanced and filled with nuances, this scented gin finds its personality thanks to a range of 22 native herbs and flowers picked on the island of Islay. By its nature, this one will be able to reach at the same time, the classic gin enthusiasts slightly wishing to leave their zone of comfort as well as those privileging the modern approach.

Bruichladdich Distillery Company Limited (Islay, Argyll, Scotland)—SAQ Taste Tag: Floral

SAQ 

LCBO 

MENAUD | BEAUTÉ CHARLEVOISIENNE

Se distinguant d'abord par la couleur vert jade et le design atypique de sa bouteille, qui a été récemment récompensée par le Conseil de la transformation alimentaire du Québec, ce gin audacieux natif de Charlevoix rappelle par son goût la fraîcheur de la brise du fleuve St-Laurent, les champs et la forêt de cette charmante région. À cet égard, on discerne des accents salins, floraux et boisés qui confèrent à ce spiritueux une finesse aromatique et gustative exceptionnelle mettant en valeur les ressources du terroir québécois.



MENAUD | CHARLEVOISIAN BEAUTY

First distinguished by the jade-green color and unusual design of its bottle, which was recently awarded by the Quebec Food Processing Council, this daring gin native of Charlevoix is reminiscent of the fresh breeze of the St-Lawrence river, the fields and the forest of this charming region. In this respect, salty, floral and woody accents are distinguished that give this spirits an exceptional aromatic and gustatory finesse, highlighting the resources of the Quebec terroir.

Distillerie Menaud (Clermont, Québec, Canada) – Pastille SAQ: Forestier Boréal

Distillerie Menaud (Clermont, Quebec, Canada)—SAQ Taste Tag: Forest Plant Boreal

SAQ 

*Savourez le résultat de 200 ans de savoir-faire
intransigeant en matière de bourbon.*

TÉNACITÉ LÉGENDAIRE



18+

Éduc'Alcool
La modération a bien
meilleur goût.



VIEUX CARRÉ VICTORIA PAR/ BY JÉRÔME LAFLAMME

PHOTO : NORMAND BOULANGER

LIEU| PLACE : ÉCOLE DU BAR MADE WITH LOVE | MADE WITH LOVE BAR SCHOOL

VERRE: TUMBLER OLD FASHIONED DANSANT DE SCHOTT ZWIESEL, DISPONIBLE CHEZ ALAMBIKA

GLASS: DANCING OLD FASHIONED TUMBLER BY SCHOTT ZWIESEL AVAILABLE AT ALAMBIKA



COCKTAIL

VIEUX CARRÉ VICTORIA

PAR/BY

JÉROME LAFLAMME

Alors que c'est le temps des Fêtes, notre mixologue maison, Jérôme Laflamme, de la Distillerie no. 2 à Montréal, nous a préparé une version haut de gamme du Vieux Carré, le cocktail parfait pour se reposer au coin du feu après un bon repas. L'inspiration du nom provient du fait que notre événement de lancement sera près de la station de métro Square-Victoria et qu'un de nos partenaires, Clusier, est près également. - *While it's the holiday season, our house mixologist, Jérôme Laflamme, Distillery no. 2 in Montréal, prepared us an upscale version of the Vieux Carré, the perfect cocktail to sit by the fireplace after a good meal, The inspiration for the name comes from the fact that our launch event will be near the Square-Victoria metro station and one of our partners, Clusier, is also near.*

POUR 1 PERSONNE

Ingrédients :

- 1 oz Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre
- 1½ oz Buffalo Trace
- ½ oz Vermouth Rouge Gorge Blanc du Domaine Lafrance
- 2 traits de Amers Aromatiques Angostura
- 1 gros glaçon (facultatif)*
- Glace
- Zeste de clémentine (décoration)

Marche à suivre :

- Dans un verre à mélanger
 - Remplir de glace à moitié
 - Verser tous les ingrédients
 - Faire une dizaine de tours avec la cuillère
 - Verser le tout, en filtrant avec une passoire dans un verre Tumbler Old Fashioned Dansant de Schott Zwiesel, disponible chez Alambika, dans lequel on aura déposé une glace.
- Décorer d'un zeste de clémentine
- Savourer

*Le cocktail peut également se déguster sans le gros glaçon.

FOR 1 PERSON

Ingredients

- 1 oz of Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre
- 1½ oz of Buffalo Trace
- ½ oz of Rouge Gorge White Vermouth from Domaine Lafrance
- 2 dashes of Angostura Aromatic Bitters
- 1 big cube of ice (optional)
- Ice
- Clementine zest (decoration)

Recipe preparation :

- *In a mixing glass*
 - *Fill half with ice*
 - *Pour all the ingredients*
 - *Stir about 10 times with the spoon*
 - *Pour everything, filtering with a strainer in a Dancing Old Fashioned Tumbler by Schott Zwiesel, available from Alambika, in which we will have deposited a big ice cube.*
- *Enjoy!*

** The cocktail can also be enjoyed without the big ice cube.*



DREW MELVILLE DE BUFFALO TRACE: À LA POURSUITE DU PARFAIT BOURBON *DREW MELVILLE OF BUFFALO TRACE: THE QUEST OF PERFECT BOURBON*



ART DE LA TABLE | FINE D'INING





PAR / BY
NORMAND BOULANGER

PHOTOS:
BUFFALO TRACE DISTILLERY

Alors que la période des fêtes est toujours un peu plus festive et souvent un peu plus froide, la rencontre de Drew Mayville, maître distillateur de Buffalo Trace, le délicieux bourbon du Kentucky qui a récemment remporté la médaille d'or 2019 avec 91 points du Beverage Testing Institute et la médaille d'argent 2019 au New York World Spirits Competition, pour la Maison Sazerac, tombait à point. Voici un petit résumé de ma rencontre avec M. Mayville.

While the holiday season is always more festive and often colder, the meeting of Drew Mayville, master distiller of Buffalo Trace, Kentucky's delicious bourbon that recently won the 2019 gold medal with 91 points at Beverage Testing Institute and the 2019 silver medal at the New York World Spirits Competition, for Maison Sazerac, was timely. Here is a brief summary of my meeting with Mr. Mayville.

C'est par un jeudi matin d'octobre, que mon rendez-vous avec M. Mayville, qui détient un Baccalauréat en sciences de l'Université de Waterloo en Ontario et qui a une feuille de route de plus de 40 ans dans le domaine des spiritueux, incluant des séjours avec Seagram's et d'autres grands joueurs de l'industrie, avait lieu, au Marriott Château Champlain. M. Mayville connaît très bien Montréal, puisqu'il y vivait dans l'ouest de l'île à l'époque de Seagram's. Et la nouvelle distillerie de Sazerac dans le Vieux-Montréal, pas encore ouverte au public, est un hommage à l'héritage de Seagram's justement.

Depuis les 15 dernières années, M. Mayville est en charge du contrôle de la qualité pour tous les produits Sazerac, ce qui inclut le joyau, le bourbon Buffalo Trace, mais aussi quelques autres produits que j'ai eu la chance de déguster.

LE BLANTON'S: UN BOURBON DE COURSE

Nous débutons avec le Blanton's, alors que je lui demande le processus de fabrication des différents bourbons, M. Mayville sort de son sac, un baril avec différentes petites choses à l'intérieur, car pour leurs différentes recettes, ils utilisent des barils de chêne neuf, contrairement aux whiskys canadiens et autres, et ce pour toutes les recettes à base de bourbon, car c'est obligatoire selon la loi, les bourbons doivent être fait à un minimum 51% de maïs. C'est du maïs que le bourbon tient son côté fruité et sucré, ensuite vient le seigle, ce qui donne le côté épicé et poivré et le dernier ingrédient est l'orge malté, qui sert pour la fermentation. « La majorité du goût provient du maïs et du seigle, mais aussi du baril, car ce n'est pas seulement un baril, c'est une saveur pour le distillat, et 95 % des bourbons seront faits de cette façon. Pour le 5 % restant, le seigle est remplacé par du blé. Le plus populaire bourbon au blé est le Pappy Van Winkle [Aussi propriété de Sazerac]. » Un autre ingrédient essentiel pour le bourbon est l'eau, me disait M. Mayville avec sa bouteille d'eau, une autre chose importante, est la levure et finalement, il sort une montre de son baril, et me dit, que la chose la plus importante est le temps, rien ne peut remplacer le temps pour faire vieillir un bourbon.

On a Thursday morning in October, my appointment with Mr. Mayville, who holds a Bachelor's degree in Science from the University of Waterloo in Ontario and has a track record of more than 40 years in the field of spirits, including stays with Seagram's and other major players in the industry, were held at the Marriott Chateau Champlain. Mr. Mayville knows Montréal very well, since he lived in the West Island at the time of Seagram's. And the new Sazerac distillery in Old Montréal, not yet open to the public, is a tribute to the Seagram's legacy.

For the past 15 years, Mr. Mayville has been in charge of quality control for all Sazerac products, including the jewel, the Buffalo Trace bourbon, and some other products I've had the chance to taste.

BLANTON'S: A RACING BOURBON



We start with Blanton's, while I ask him the process of making different bourbons, Mr. Mayville get out of his bag, a barrel with different little things inside, because for their different recipes, they use new barrels of oak, unlike Canadian whiskeys and others, and this for all the bourbon-based recipes, and it is mandatory by law, bourbons must be made by at least 51% with corn. That's where it's from this fruity and sweet side that is found in bourbon, then comes rye, which gives the spicy and peppery side and the last ingredient is barley malt, for the fermentation. "The majority of the taste comes from corn and rye, but also from the barrel, because it is not only a barrel, it is a flavor for the distillate, and 95% of bourbons will be made this way. In the other 5%, rye is replaced by wheat. The most popular wheated-bourbon is The Pappy Van Winkle [Also owned by Sazerac]. "Another essential ingredient for bourbon

is water," told me Mr. Mayville with his water bottle, another important thing, is the yeast, and finally he takes out a watch from his barrel and tells me that the most important thing is time, nothing can replace the time to age a bourbon.

SAQ

LCBO



Pour le Blanton's, c'est un bourbon à pourcentage de seigle plus élevé que le Buffalo Trace, on recherche le côté épicé du seigle, le côté fruité et sucré du maïs, et le vieillissement du produit. « Quand tu sens le produit, il nous chatouille le nez avec son côté poivré, avec la vanille, très douce. Et au goût, c'est le maïs et son fruité-sucré qui vient en premier et ensuite le côté épicé du seigle et une finale, sèche avec le goût du chêne, on voit très bien la balance du produit. Également, les gens collectionnent les bouchons, puisque vous pouvez former le mot Blanton's et voir une course de cheval du début à la fin ».

J'ai demandé à M. Mayville, puisque nous sommes dans une dégustation, quelle est la meilleure façon de déguster ces différents produits, et lui de me répondre : « De la façon dont tu auras le plus de plaisir à les déguster, c'est très personnel. Mais pour bien apprécier le produit, je leur conseille de le déguster nature ».

LE BUFFALO TRACE: LE JOYAU

Alors que nous poursuivons la dégustation, du plus léger au plus puissant, pour y aller en progression, le suivant est le Buffalo Trace, le joyau de la compagnie. Créé en 1999, c'est un produit qui gagne à se faire connaître, et le nom vient des bisons qui laissent leurs traces près de la rivière où la distillerie se situe maintenant. « Quand on le sent, celui-ci nous rappelle la richesse de la vanille, plus balancé, et au goût : des notes de mélasse, cassonade, un peu de menthe, même du chocolat. En finale, on retrouve cette saveur de chêne, toujours parfaitement balancé ».

Pour les adeptes de cocktails, le bourbon Buffalo Trace au goût plus léger est parfait tel que proposé par le mixologue Jérôme Laflamme a fait pour nous en page 40. Le mélange du Buffalo Trace est d'environ 8 ans pour garder la même constance au niveau de la qualité du produit. La demande pour ce produit est vraiment énorme, tellement qu'ils doivent constamment ajouter des entrepôts.

For Blanton's, it's a bourbon made principally from rye to compare with Buffalo Trace, here we're looking for the spicy side of rye, the sweet and fruity side of corn, and the aging of the product. 'When you smell the product, it tickles the nose with its spicy side, with vanilla, very soft. And to taste, it's corn and its fruity sweet that comes first and then the pepperiness side of rye and a final, dry with the taste of oak, we see very well the balance of the product. Also, people collect corks, since you can form the word Blanton's and see a horse race, from beginning to end.'

I asked Mr. Mayville, since we are in a tasting, what's the best way to taste these different products, and him to answer: 'The way you will have the most pleasure to taste them is very personal. But to really appreciate the product, I advise them to taste it naturally.'

BUFFALO TRACE: THE JEWEL

While we continue the tasting, from the lightest to the most powerful, to go up, the next is the Buffalo Trace, the jewel of the company. Created in 1999, is a must to try, the name comes from the buffaloes that left their traces near the river where the distillery is. "When you feel it, it reminds you of the richness of vanilla, more balanced, and to taste, it is a little more molasses, brown sugar, a little mint, even chocolate, on the final, we find this oak flavor, always in balance.

For people who prefer products a little lighter, it is really excellent in cocktails," as in that the mixologist Jerome Laflamme did for us on page 40. The Buffalo Trace mix is about eight years old to keep the constancy. The demand for this product is really huge, so much so that they have to constantly need to add warehouses..



LE SAZERAC RYE: SEIGLE D'ABORD

Le prochain produit est le Sazerac Rye, qui n'est pas un bourbon, et « la différence est grande, alors qu'habituellement, c'est le maïs qui est l'ingrédient principal, dans celui-ci il s'agit de seigle. Quand on le sent, c'est le côté épicé-poivré qui ressort en premier. Il y a un peu moins de notes fruités-sucrés dans ce dernier. Celui-ci est âgé d'environ 6 ans. Et si on le prend directement du baril, sans le faire vieillir, c'est le Thomas H. Handy Straight Rye Whiskey, le troisième meilleur whisky au monde en 2019 selon le livre Jim Murray's Whisky Bible. »

Avant de passer au dernier produit, je m'informe un peu d'où vient le nom Sazerac, qui est plus qu'un cocktail. Le nom remonte aux années 1600, en France, où la famille produisait du cognac et ensuite, elle s'est établie dans les années 1800 en Nouvelle-Orléans. Le cocktail Sazerac est d'ailleurs très populaire à La Nouvelle-Orléans, où ce fut le premier cocktail aux États-Unis, qui étaient fait à base de cognac. Il y a également la Maison Sazerac, ouverte il y a quelques semaines à La Nouvelle-Orléans où il est possible de déguster différents produits.

LE BOURBON CREAM: LA RICHESSE

Pour terminer, nous dégustons un produit qui devrait être très populaire durant les fêtes, le Bourbon Cream, à base de Buffalo Trace. Le problème avec le Bourbon Cream, c'est que comme ce dernier est fait avec le Buffalo Trace, il est produit en quantité limitée à cause de la disponibilité du bourbon. Selon M. Mayville, le produit n'a pas besoin d'être refroidi, et plusieurs gens, l'aiment avec de la rootbeer pour faire un flotteur. L'important pour eux était d'avoir le goût du bourbon dans la bouteille, et c'est un bon départ pour les gens qui sont plus réfractaires à essayer le bourbon. Le Bourbon Cream est l'idée de M. Mayville, une de ses nombreuses créations chez Sazerac, où il voulait que les gens aient une alternative au bourbon dans la gamme Sazerac.



SAQ

LCBO

SAZERAC RYE: RYE FIRST

The next product is Sazerac Rye, which is not a bourbon, and "the difference is huge, where as usually corn is the main ingredient, it is rye. When you smell it, it's the spicy-peppery side that comes out first. There is a little less fruity sweet in the latter and as it is six years. If you take it directly from the barrel, without aging, it is the Thomas H. Handy Straight Rye Whiskey, the third-best whiskey in the world in 2019 according to Jim Murray's Whiskey Bible."

Before going to the last product, I get a little information about where the name Sazerac comes from, which is more than a cocktail, the name dates back to the 1600s in France from a family that made cognac, and then the family settled down in the years in New Orleans in the 1800s. The cocktail Sazerac is also very popular in New Orleans, where it was the first cocktail in the United States, which was made from cognac.

There is also the Sazerac house, opened a few weeks ago in New Orleans where they do several tastings of products.

BOURBON CREAM: THE RICHNESS

Finally, we are enjoying a product that should be very popular during the holidays, the Bourbon Cream, based on Buffalo Trace. The problem with Bourbon Cream is that as it is made with Buffalo Trace, it is produced in limited quantities because of the availability of bourbon. According to Mr. Mayville, the product does not need to be cooled, and many people like it with root beer to make a floater. The important thing for them was to have the taste of bourbon in the bottle, and it's a good start for people who are more reluctant to try bourbon. Bourbon Cream is the idea of Mr. Mayville, one of his creations at Sazerac, where he wanted people to have an alternative to the bourbon in the Sazerac range.



SAQ

C'est simplement un délice (trop !) facile à boire, et à seulement 15 % d'alcool, c'est parfait pour un après-midi devant le foyer ou un film de Noël. C'est relaxant, c'est parfait sur la crème glacée, les crêpes, etc. Dès qu'il sera disponible, dépêchez-vous et aller vite vous en chercher une bouteille, vous allez adorer !



SUGGESTIONS POUR LES FÊTES DE M. MAYVILLE

Je demandais ensuite à M. Mayville quel produit il offrirait en cadeau pour les fêtes ?

Le Blanton's Original est vraiment intéressant, surtout à cause de la forme de sa bouteille, son bouchon unique avec le cheval de course, et pour sa rareté, c'est simplement un magnifique bourbon. Le Buffalo Trace demeure un produit unique, et très intéressant également, tout dépendant de ce que les gens aiment comme bourbon.

Bonne dégustation.

It's just a delight (too!) easy to drink, and only 15% alcohol, perfect for an afternoon in front of the fireplace or a Christmas movie. It's relaxing, it's perfect on ice cream, pancakes, etc. If you find it, buy it ! You will love it.

MR. MAYVILLE SUGGESTIONS FOR THE HOLIDAYS

I then asked Mr. Mayville what product he would give as a gift for the holidays ?

He tells me that Blanton's is really interesting, especially because of the shape of its bottle with the racehorse, his rarity and it's just a beautiful bourbon. The Buffalo Trace is still a good choice, unique, very interesting too, depending on what people like about bourbon.

Enjoy your tasting.

BUFFALO TRACE DISTILLERY 



LES FROMAGES ET LES FÊTES: RÉUSSIR L'ACCORD PARFAIT

CHEESES & HOLIDAYS: GET THE PERFECT PAIRINGS

PAR/BY NORMAND BOULANGER ©

La période des Fêtes est sans doute celle où nous mangeons le plus de fromages. J'ai donc demandé à Yannick Achim, le propriétaire de Yannick Fromagerie, de nous donner quelques trucs afin que notre expérience avec le fromage soit parfaite. — *The holiday season is probably where we eat the most cheese, so I asked Yannick Achim, the owner of Yannick Fromagerie to give us some tips so that our experience with cheese is perfect.*

Dans un plateau de fromages, quels sont les essentiels ?

Il y a plusieurs points dont on doit tenir compte, mais l'essentiel, c'est de s'assurer que notre sélection ait un certain équilibre. Par exemple, les textures : une sélection doit être composée de textures différentes (molle, semi-ferme, ferme [dure]). Toutefois, si notre préférence pour les pâtes molles est insoutenable, disposer seulement celles-ci, mais s'assurer d'avoir des couleurs de croûte différentes.

Je profite de l'occasion pour mentionner que mon livre, qui est présentement en librairie, porte exactement sur ces différents facteurs qui permettent d'offrir un plateau équilibré selon différents critères de sélection.

Que doit-on tenir en compte lorsque l'on fait un plateau de fromages ?

Le moment du service peut nous aider à bâtir la sélection et aussi le support sur lequel ils seront présentés. Par exemple, une assiette de porcelaine préalablement refroidie permettra de retenir les pâtes plus molles. Aussi, la couleur du support pourra influencer l'éclat des fromages que l'on a sélectionnés. En effet, en choisissant une ardoise pour disposer des fromages blancs ou de couleur crème, ceux-ci seront avantagés sur ce type de support. À l'inverse, une porcelaine blanche fera ressortir la couleur des fromages dont la croûte est plus foncée.

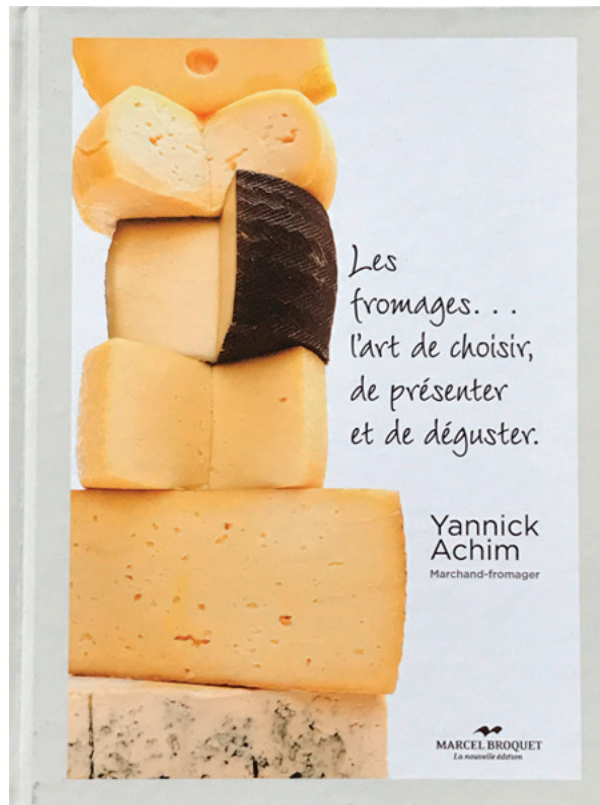
In a cheese platter, what are the essentials?

There are several things to keep in mind, but for the most part, ensure that our selection has some balance. For example, textures: a selection must be composed of different textures (soft, semi firm, firm [hard]). However, if our preference for soft pasta is unsustainable! Disposed only of soft pasta, but make sure to have different crust colors.

I take this opportunity to mention that my book, who is on sale now, is exactly about these different factors that allow to offer a balanced plateau according to different selection criteria.

What should be considered when making a cheese platter?

The moment of service can help us build the selection and also the support on which they will be presented. Let's mention as an example the time that the cheese platter will spend on the table ... a chilled china plate will help keep the pasta softer. Also, the color of the support can influence the brightness of the cheese that has been selected. For example, a slate to have white cheeses or cream, these will be favored on this type of support. Conversely, a white porcelain will bring out the color of cheeses whose crust is darker.



ART DE LA TABLE | FINE DINING

Des fromages qui doivent absolument être là, du moins pour la période des Fêtes ?

Des fromages avec le tour en aubier (Adoray, Vacherin...). Le contour en bois permet une ambiance tout à fait appropriée pour la période des Fêtes. Des fromages de garde à pâte ferme tels que le Comté, l'Étivaz, Louis d'Or, sont des fromages ayant été conçus durant la période estivale de l'année d'avant. Ces derniers seront à leur plein potentiel aromatique !

Pour ce qui est des accords, que doit-on préconiser en fonction des différents accords fromage-vin-bière ?

De façon générale, il est simple de penser que l'intensité des différents éléments que l'on désire assembler doit être du même niveau. Sans que tout soit parfait, le plaisir de la découverte doit rester la motivation !



YANNICK ACHIM
PHOTO: YANNICK FROMAGERIE

Pour ce qui est des différentes intolérances, le lactose par exemple, est-ce que certains fromages sont mieux que d'autres ?

Évidemment, certains disposent déjà d'une mention sans lactose. Toutefois, sans porter la mention, les fromages d'affinage prolongé possèdent moins ou pas de lactose dû au phénomène de dégradation naturelle durant le vieillissement.

L'idéal pour accompagner les fromages sur un plateau ?

Le fromage demeure toujours un peu salé puisque cela fait partie de sa composition. Voilà pourquoi les éléments sucrés sont des accords potentiellement réussis. Les confitures, les fruits séchés (figues, abricots...) sont des éléments agréables à disposer sur un plateau.

Cheeses that must absolutely be there, at least for the holidays?

Cheeses with the sapwood tower (Adoray, Vacherin, ...), the wooden outline allows an atmosphere quite appropriate for the holiday season. Firm cheeses, such as Comté, Etivaz, Louis d'Or, these cheeses having been designed during the summer period of the year before, these will be at their full aromatic potential!

As for the pairings, what should be recommended according to the different cheese-wine-beer pairings?

In general, it is easy to think that the intensity of the different elements that one wishes to assemble must be of the same level. Without everything being perfect, the pleasure of discovery must remain the motivation!

As for the different types of intolerance, lactose for example, are some cheeses better than others?

Obviously, some already has a lactose-free mention. However, without mentioning it, long-ripened cheeses have less or no lactose due to the phenomenon of natural degradation during aging.

Ideal to accompany cheeses on a platter?

The cheese is always a little salty since it is part of its composition, that's why sweet items are potentially successful pairings. Jams, dried fruits (figs, apricots, ...) are very pleasant elements arranged on a tray.

ACHETEZ LE LIVRE DE YANNICK
BUY YANNICK BOOK (IN FRENCH) 



ANTONIUS CAVIAR: LA QUINTESSENCE DU CAVIAR

ANTONIUS CAVIAR: THE QUINTESSENCE OF CAVIAR



la période des Fêtes. —*Caviar often has a strange reputation, either we love it or we hate it, it's rarely between the two. While people were able to taste their product at our holiday magazine launch party, we tell you more about Antonius Caviar, represented in Quebec by Oysters & Caviar, and who will certainly end up on many tables during the holiday season.*

Fondée en 2014 par Antoni Łakomiak, un expert du caviar réputé mondialement, la compagnie familiale polonaise Antonius Caviar est maintenant reconnue par et apprécié par de nombreux chefs des meilleurs restaurants.

Chaque étape de l'élevage, de la sélection et de la production du caviar est minutieusement soignée. Grâce au soin apporté à chaque détail, ils garantissent la répétabilité de la haute qualité du produit final.

Antonius offre la meilleure qualité de caviar frais non pasteurisé. Ce dernier est obtenu et préparé à l'aide des méthodes traditionnelles utilisées depuis des siècles. C'est un caviar au goût unique et exceptionnel issu d'excellentes conditions d'élevage d'esturgeons, des eaux cristallines de Warmia et d'une attention maximale portée à la qualité de ses œufs. Même si la compagnie n'existe que depuis 5 ans, ils élèvent des esturgeons depuis près de 25 ans.

Le caviar, considéré comme un mets raffiné royal, doit être correctement servi et goûté. Bien que cela semble snob, on dit que vous ne mangez pas de caviar, vous le dégustez. Vous devez vous rappeler que ce n'est pas toujours l'amour au premier goût.

Le caviar a souvent une drôle de réputation, soit on adore ou l'on déteste, c'est rarement entre les deux. Alors que les gens ont pu déguster leur produit lors de notre soirée de lancement du magazine des Fêtes, nous vous en disons un peu plus sur Antonius Caviar, compagnie représentée au Québec par Oysters & Caviar, et qui se retrouvera certainement sur plusieurs tables lors de

Founded in 2014 by Antoni Łakomiak, a world-renowned caviar expert, the Polish family-owned Antonius Caviar is now recognized by and appreciated by many chefs from the best restaurants.

Each stage of the breeding, selection and production of caviar is meticulously cared for. Thanks to the care taken with every detail, they guarantee the repeatability of the high quality of the final product.

Antonius offers the best quality of unpasteurized fresh caviar. The latter is obtained and prepared using traditional methods used for centuries. It is caviar with unique and exceptional taste resulting from excellent sturgeon breeding conditions, crystal-clear waters of Warmia and maximum attention to the quality of its eggs. Although the company has only been around for 5 years, they have been raising sturgeons for almost 25 years.

Caviar which is considered to be a royal delicacy has to be properly served and tasted. Although it sounds snobbish, it is said that you don't eat caviar, you taste it. You have to remember that it is not always love at first taste.



Comment servir le caviar

Le caviar doit être bien refroidi pour préserver sa fraîcheur. C'est très sensible à la température. Vous pouvez conserver le caviar au réfrigérateur, mais pas au congélateur !

Servez le caviar dans des plats en verre refroidis (bols), de préférence en cristal. Le bol doit être placé sur de la glace pilée. Cela garantit une saveur fraîche.

Quoi manger avec du caviar ?

Traditionnellement :

Des blinis. Le caviar peut être servi sur des toasts chauds. C'est délicieux avec du pain noir. Il est généralement servi sur de petits sandwiches. Vous devez être au courant de quelque chose ! Vous ne répandez pas de caviar comme vous le feriez avec une tartinade. Lors de fêtes, il est servi dans un œuf, il y plonge comme un jaune d'œuf. D'abord, vous mangez le caviar, ensuite vous pouvez manger l'œuf.

Le caviar se marie très bien avec les fruits de mer, par exemple, il est délicieux avec du homard frais. Un plat tout aussi délicieux est « l'or noir dans une huître, ». Le caviar est servi à l'intérieur de l'huître, essayez avec la Gowanbre ou la Sand Dune, comme un bijou. Le plat entier est servi sur un cristal de glace au citron.

Vous pouvez également le servir avec des pommes de terre chaudes, non pelées, coupées en deux ; vous les creusez et à l'intérieur vous mettez du caviar. Ensuite, vous fermez la pomme de terre et vous la mangez comme si elle était en un seul morceau. Le caviar est également un match parfait pour les poissons. Il est également servi en entrée avec des légumes.

Le caviar est intrinsèquement associé à l'alcool. Un champagne de bonne qualité est souvent un bon accord pour les œufs d'esturgeons. Il est également souvent servi avec du vin blanc. Dans la cuisine russe traditionnelle, le caviar est servi avec de la vodka pure, comme celle de Menaud ou Grey Goose.

How to Serve Caviar

Caviar should be properly chilled to preserve its freshness. It is very sensitive to temperature. You can keep caviar in the refrigerator but not in the freezer!

You serve caviar in chilled glass dishes (bowls), preferably made of crystal. The bowl should be placed on crushed ice. It guarantees fresh flavour.

What do eat with caviar?

Traditionally: blinis. It can be served on warm toasts. It tastes

wonderful with dark bread. It is usually served on small sandwiches. There's something you need to be aware of! You don't spread caviar. At parties it is served in an egg, it is sunk in it like


an egg yolk. First, you eat caviar, then you can eat the egg.

Caviar matches seafood very well, for example, it tastes wonderful with fresh lobster. An equally delicious dish is "black gold in an oyster." Caviar is served inside the oyster, try with the Gowanbre of the Sand Dune, like a jewel. The whole dish is served on ice crystal with lemon.

You can also serve it with warm, unpeeled potatoes cut in half; you hollow them out and inside you put caviar. Then you "close" the potato and eat it as if in one piece. Caviar is also a perfect match for fish. It is served as a starter with vegetables too.

Caviar is inherently associated with alcohol. Good quality champagne is often a good match for sturgeon roe. It is also often served with white wine. In traditional Russian cuisine caviar is served with pure vodka, like the one from Menaud or Grey Goose.



OYSTERS & CAVIAR 



CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ART DE LA TABLE LAST-MINUTE GIFT - FINE DINING



Pour l'épicurien: les ensembles Pack It Up
For the epicurean: the Pack It Up kits

Découvre un nouveau passe-temps avec leurs différents ensembles de démarrage. Ils choisissent des produits de qualité fabriqués par des marques fiables, qui offrent le bon dosage de simplicité et durabilité. Emballés avec soin, leurs ensembles font d'excellents cadeaux.

Start a new hobby with their all-inclusive kits. They pick no-frill products from trusted brands, offering the right mix of simplicity and durability. Beautifully packaged, they make great gifts.

[PACK IT UP](#) 



Pour les foodies: olive+gourmando le livre de recettes
For the foodies: olive+gourmando, the cookbook

Dans ce livre tant attendu, la chef et copropriétaire partage avec sa fidèle clientèle plus de 150 recettes qui ont fait, et font toujours, la réputation de l'établissement, de la salade #24 à la ricotta maison, sans oublier les fameux brownies d'Olive.

In this long-awaited book, the chef and co-owner shares with her loyal clientele more than 150 recipes that have made, and still do, the establishment's reputation, from salad #24 to homemade ricotta, not to mention the famous Olive brownies.

[KO ÉDITIONS \(FR\)](#) 

[AMAZON \(EN\)](#) 



Pour l'amateur de grands vins: Le Clos Jordanne
For the connoisseur of fine wines: Le Clos Jordanne

Le retour de l'icône des vins canadiens, avec son vinificateur d'origine Thomas Bachelder. En vente dès le 25 novembre en SAQ et LCBO

The return of the icon of Canadian wines, with its original winemaker Thomas Bachelder. On sale November 25 in SAQ and LCBO



Pour l'amateur de vins espagnols: Ijalba Reserva 2015
For the connoisseur of Spanish wines: Ijalba Reserva 2015

Voici un vin charnu et bien structuré qui sera l'accompagnement parfait des ragoûts, gibiers et viandes grillées du temps des fêtes.

Here is a full-flavoured and well-structured wine that will be the perfect pairing to the holiday season's stews, game and grilled meats.



Pour l'amateur de cognacs:
Martell Blue Swift
For the connoisseur of cognacs:
Martell Blue Swift

Une combinaison audacieuse. Martell Blue Swift est fabriqué à partir de cognac VSOP puis terminé en barils de Bourbon.

An audacious combination. Martell Blue Swift is made of cognac VSOP then finished in Bourbon Barrels.



Pour l'amateur de grands Scotchs: The Balvenie Stories
For the connoisseur of fine Scotchs: The Balvenie Stories

La nouvelle collection de whiskies rares de The Balvenie représente des histoires de caractère et d'artisanat réalisées à la main à la distillerie Balvenie à Dufftown, en Écosse.

The newest collection of rare whiskies from The Balvenie represents tales of character and craft, made by hand at The Balvenie Distillery in Dufftown, Scotland.



**LE ORANGE TRIP, OFFERT DÈS JANVIER 2020 DANS TOUS LES
HÔTELS FAIRMONT AUTOUR DE LA PLANÈTE**
THE ORANGE TRIP, AVAILABLE STARTING JANUARY 2020 AT FAIR-
MONT HOTELS ALL ROUND THE WORLD

VOYAGER | TRAVEL

PAR AFFAIRES OU PAR PLAISIR, DIRECTION LE MONDE.
FOR BUSINESS OR PLEASURE, DISCOVER THE WORLD.

- **LE GOÛT DU VOYAGE AVEC LE NOUVEAU MENU COCKTAILS DES HÔTELS FAIRMONT**
THE TASTE OF TRAVEL WITH THE NEW FAIRMONT HOTELS COCKTAIL MENU 56
- **CHARLES SIMON, VOYAGER AVEC CLASSE**
CHARLES SIMON, TRAVEL WITH STYLE 65
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - VOYAGER**
LAST-MINUTE GIFT - TRAVEL 68





LE GOÛT DU VOYAGE AVEC LE NOUVEAU MENU COCKTAILS DES HÔTELS FAIRMONT *THE TASTE OF TRAVEL WITH THE NEW FAIRMONT HOTELS COCKTAIL MENU*

PAR / BY NORMAND BOULANGER
PHOTOS: FAIRMONT

Les cocktails et le voyage, les deux vont de pair. Mais combien de fois avez-vous goûté un cocktail trop sucré ou trop amer sur une plage du sud? C'est rarement la meilleure expérience. Depuis quelques années, les Hôtels Fairmont se sont donné comme mission de changer la donne avec la création de leur groupe des « Tastemakers », en 2015, et de leur menu « Classics Perfected » la même année. Voici qu'en 2019, ils refont ce menu et j'en ai parlé avec Nader Chabaane, directeur de la mixologie au Nacarat du Fairmont Le Reine Elizabeth, et membre fondateur des « Tastemakers »,

Cocktails and travel goes well together. But how often have you tasted a too sweet or too bitter cocktail on a beach? It's rarely the best experience. In recent years, Fairmont Hotels have set themselves the mission of changing the game with the creation of their "Tastemakers" group in 2015, and their "Classics Perfected" menu that same year. In 2019, they have updated the menu and I spoke with Nader Chabaane, Director of Mixology at Fairmont The Queen Elizabeth Nacarat bar and founding member of "Tastemakers" to learn more about it.



Alors que le Nacarat a vraiment fait sa place dans l'industrie montréalaise des bars depuis son arrivée, je demandais à M. Chabaane si c'était un défi de mettre de l'avant ce côté local avec un menu que l'on retrouve à plusieurs endroits sur la planète. Il me disait que ce n'était pas un défi en tant que tel, puisque déjà : « Fairmont a dans son portfolio actuel, et depuis longtemps, des hôtels où une partie de l'histoire du cocktail s'est créée, comme Le Savoy à Londres avec l'American Bar, le Peace Hotel à Pékin, Le Raffles à Singapour qui a inventé le Singapour Sling, et il y a des hôtels assez iconiques comme Le Plaza à New York où il y avait le Trader Vic's au sous-sol, le Tonga Room à San Francisco (dans le Fairmont), qui est un tiki-bar comme il y en a rarement ailleurs. Aujourd'hui, on est très fiers d'être toujours actuels dans le monde du cocktail, car celui-ci a bénéficié d'un renouveau il y a une quinzaine d'années. Ainsi, la volonté de Fairmont était de perpétuer cette tradition et continuer de la faire évoluer...».



NADER CHABAANE,
DIRECTEUR DE LA MIXOLOGIE AU NACARAT, FAIRMONT LE REINE ELIZABETH
MIXOLOGY DIRECTOR AT NACARAT, FAIRMONT THE QUEEN ELIZABETH

LE PROGRAMME CLASSICS PERFECTED

Ce dernier a été créé en 2014 et M. Chabaane en est un des membres fondateurs avec Grant Sceney du Fairmont Pacific Rim à Vancouver et Eric Lorincz (anciennement du Savoy). Pour eux, le but était d'avoir un seul menu cocktail afin d'unifier tous les Hôtels Fairmont sur la planète. « Si le meilleur Old Fashioned que tu as bu de ta vie est au Nacarat à Montréal, tu vas pouvoir le boire en Chine, à Vancouver, à Londres et dans tous nos différents hôtels. » Au moment où le programme a débuté, M. Chabaane tenait les rênes de tout ce qui était cocktail au Château Frontenac à Québec. Celui-ci a déménagé à Montréal pour occuper les mêmes fonctions au Le Reine Elizabeth depuis sa réouverture en 2016 et il me disait que depuis son implantation, la demande a fait de Classics Perfected un véritable succès. « Le succès a été immédiat parce que principalement les cocktails étaient très bons et ils le sont toujours.

While the Nacarat has really made its way into the Montréal bar industry since its arrival, I asked Mr. Chabaane if it was a challenge to put forward this local side with a menu that can be found at several places on the planet. He told me that it was not a challenge as such, since already: "Fairmont has in its current portfolio, and for a long time, hotels that were part of the history of the cocktail were created, such as Le Savoy in London with the American Bar, the Peace Hotel in Beijing, The Raffles in Singapore where was invented the Singapore Sling, and there are quite iconic hotels like The Plaza in New York where there was the Trader Vic's in the basement, the Tonga Room in San Francisco (in the Fairmont), which is a tiki bar as there are rarely elsewhere and today, we are very proud to still be in the world of cocktails, since the renewal of the cocktail fifteen years ago and Fairmont's desire was to continue this tradition and continue to evolve it..."

THE CLASSICS PERFECTED PROGRAM

The latter was created in 2014, Mr. Chabaane is one of the founding members with Grant Sceney of the Fairmont Pacific Rim in Vancouver and Eric Lorincz (formerly of Savoy), and the goal for them was to have a cocktail menu for all Fairmont Hotels on the planet. They created this menu in order to have a link between all these hotels in the world: "If the best Old Fashioned that you drank in your life is at Nacarat in Montréal, you will be able to drink it in China, in Vancouver, London and in all our different hotels". At the time the program started, Mr. Chabaane was in charge of everything that was a cocktail at the Château Frontenac in Quebec, and he moved to Montréal in 2016, to hold the same position at The Queen Elizabeth since it reopened in 2016, and he told me that since its implementation, the demand has made "Classics Perfected" a real success. "The success was immediate because mainly the cocktails were very good and they still are. This is the first secret of success, no matter the cocktail. The biggest challenge was that they could be reproduced anywhere on the planet. As a bartender, we are used to being creative, and there, the exercise seemed weird, because we had a lot of constraints, which were geographical, in the sense that to make a cocktail

C'est le premier secret de la réussite, peu importe le cocktail. Le plus grand défi était qu'ils puissent être reproduits partout sur la planète. En tant que bartender, on a l'habitude d'être créatif, et là, l'exercice paraissait bizarre, car on avait beaucoup de contraintes, qui étaient géographiques, dans le sens que faire un cocktail à la framboise c'est cool, mais au Kenya, il n'y a pas de framboises et c'est une réalité. Les ingrédients dans une région du monde peuvent paraître très simples, alors qu'ailleurs c'est quelque chose qui est quasi introuvable, des choses simples comme un petit fruit ou une herbe, et on ne peut pas nécessairement remplacer un truc par un autre. »

Le défi pour eux était de mettre sur la carte des cocktails classiques, tout en les perfectionnant, d'où le nom Classics Perfected. « Ça peut paraître prétentieux comme démarche de prendre des cocktails qui ont 200 ans et dire qu'on va les améliorer. C'est probablement une des premières choses que je me suis dites. Mais, finalement, je suis très fier de la mettre de l'avant, parce que l'exercice a été très fructueux. De un, par ces contraintes, et de deux, on va retravailler des classiques. »

Leur tâche a débuté avec un tableau de 400 cocktails pour en arriver à un menu qui en compte de 6 à 10. La réussite de plusieurs cocktails du programme, comme le Fairmont Old Fashioned, démontre le succès de celui-ci, puisque ce dernier a été le meilleur vendeur durant 4 ans.

M. Chabaane me disait que certains cocktails n'ont pas passé le test pour se retrouver sur le menu, car leurs nombreuses et différentes déclinaisons n'ont pas égalé l'original, comme ce fut le cas pour le White Lady. Une autre chose que les Tastemakers doivent tenir en compte dans la création des divers cocktails, c'est que certains bars sont plus petits que d'autres, tant en espace, qu'en structure ou qu'en volume de clientèle. À cet effet, ils doivent quand même reproduire ces cocktails sur leur menu sans trop de difficulté, puisque certains clients peuvent vouloir les reproduire à la maison.

with raspberry is cool, but in Kenya, there are no raspberries, and that's a reality. The ingredients in one part of the world may seem very simple, while elsewhere it's something that is almost impossible to find, simple things like a little fruit or a herb, and you cannot necessarily replace one thing with another. The challenge for them was to put classic cocktails on the menu while perfecting them, hence the name Classics Perfected. It may sound pretentious to take cocktails that are 200 years old and say that we will make them better. This is probably one of the first things I said to myself. But, finally, I'm very proud to put it forward, because the exercise was very successful, one, by its constraints, and two, we will work classics."

Their task began with a table of 400 cocktails, to arrive at a menu that has 6 to 10. The success of several cocktails in the program, such as the Fairmont Old Fashioned proves it, the latter was the best-seller of the program for 4 years.



LES TASTEMAKERS TESTENT LES COCKTAILS À TALES OF THE COCKTAILS
THE TASTEMAKERS TESTING THE COCKTAILS AT TALES OF THE COCKTAILS

Mr. Chabaane told me that some cocktails have not passed the test to end up on the menu since their many different variations have not matched the original, as was the case of the White Lady, for example. Another thing that Tastemakers need to consider in creating the various cocktails is that some bars are smaller than others, in terms of space, structure or volume of guests, and they must even reproduce these cocktails on their menu without much difficulty, just as customers may want to do them again at home.

POURSUIVEZ LA LECTURE À LA PAGE 62 | CONTINUE READING AT PAGE 62





LES TASTEMAKERS | THE TASTEMAKERS

En 2015, c'était la première fois que les meilleurs barmans Fairmont du monde entier étaient réunis ensemble pour des cocktails améliorés et perfectionnés. En 2019, Fairmont a jugé qu'il était temps de rafraîchir le menu. Alors ils l'ont encore fait. Comme par le passé, les résultats sont étonnants: découverte d'un nouveau niveau de qualité et de savoir-faire.

In 2015, it was the first time that the top Fairmont bartenders were reunited from around the world to ideate and perfect cocktails, together. In 2019, it was time to refresh. So Fairmont did it again. As in the past, the results are amazing unearthing a new level of quality and craftsmanship.

DEBOUT | STANDING

BANNIE KANG
Barman en chef au Anti:DOte
Head Bartender at Anti: DOte
Fairmont Singapore

ANDREW GRENZ
Directeur des boissons au Rules & Regs,
Beverage Director At Rules & Regs
Fairmont Austin

TAI BARBIN
Gestionnaire des boissons au Spirit Copa
Beverage Manager At Spirit Copa
Fairmont Rio de Janeiro Copacabana

ASSIS | SITTING

GRANT SCENEY
Directeur des boissons créatives au Botanist
Creative Beverage Director at Botanist
Fairmont Pacific Rim

NADER CHABAANE
Directeur de la mixologie au Nacarat
Mixology Director at Nacarat
Fairmont Le Reine Elizabeth
Fairmont The Queen Elizabeth

JO LAST
Barman au Beaufort Bar
Barman at Beaufort Bar
The Savoy, Un hôtel géré par Fairmont
The Savoy, A Fairmont Managed Hotel





SOUL REVIVER



MATERIAL GIRL



CARTE BLANCHE



UN SITE INTERNET TOUT NEUF

Alors que le nouveau menu commence à être disponible dans les différents bars tout autour du globe, le site internet fairmontcocktails.com a également eu une cure de jouvence. Nous y retrouvons les menus, les recettes des cocktails, ainsi que les vidéos sur comment les concevoir. C'est pour eux une façon d'amener le Fairmont à la maison. « Les partenaires du programme (Bombay Sapphire, Casamigos, The Botanist, Cointreau, Gentleman Jack, Mount Gay Rum, The Glenlivet, Grey Goose, Woodford Reserve et Veuve Clicquot) sont essentiels, car il est impossible de faire de bons cocktails sans les bons ingrédients, c'est comme en cuisine », de dire M. Chabaane.

DES NOUVEAUX CLASSIQUES EN 2020

Au mois d'avril dernier, le groupe des Tastemakers s'est réuni au Plaza à New York pour une semaine où ils ont fait une session créative sur comment faire évoluer le programme et ce qu'ils voulaient pour l'avenir de ce dernier. Ils ont choisi le thème des décennies pour raconter l'histoire du cocktail et de Fairmont par extension. Ils sont donc partis de la fin du 19^e siècle jusqu'aux années 80. Il y a 10 cocktails sur le menu qui sont encore basés sur des classiques et améliorés pour rendre ceux-ci parfaits ou « Perfected ».

« Pour faire ces cocktails, nous avons eu beaucoup de chance, car nous avons un cadre magnifique afin de pouvoir travailler. Ce n'était pas seulement le Plaza, mais aussi le Dead Rabbit et son équipe pour une journée entière. D'avoir un cadre comme ça, c'était vraiment chouette. Le programme a été lancé à New York au mois de juin au Plaza. Il a été présenté à Tales (of The Cocktails) où nous avons connu un bon succès. Nous sommes la seule chaîne d'hôtels qui a fait une activation à cet endroit et cela a surpris les gens présents puisque ceux-ci pensaient qu'il s'agissait d'une marque de spiritueux. »

Que peut-on retrouver dans ce nouveau menu ?

« Plusieurs cocktails, dont le Birds and the Bees, qui est une adaptation du Spritz. Une nouvelle version du Old Fashioned a également été développée (je l'ai dégusté et c'est un délice). Celui-ci est un mélange de tequila et de scotch au lieu du rhum et du bourbon.

A BRAND NEW WEBSITE

As the new menu begins to be available in the various bars around the globe, the fairmontcocktails.com website has also had a makeover. Menus are there, cocktail recipes are also found, even videos on how to do them. It's a way for them to bring the Fairmont home. "The program partners (Bombay Sapphire, Casamigos, The Botanist, Cointreau, Gentleman Jack, Mount Gay Rum, The Glenlivet, Grey Goose, Woodford Reserve and Veuve Clicquot) are essential because it is impossible to make good cocktails without good ingredients. It's like cooking," says Mr. Chabaane.

NEW CLASSICS IN 2020

Last April, the group of Tastemakers met at the Plaza in New York for a week where they made a creative session on how to make the program evolve, and what they wanted for the future of the program. They chose the theme of the decades to tell the story of the cocktail, and Fairmont by extension. So they went from the late 1800s to the '80s. There are 10 cocktails on the menu that are still based on classics, and improved to make those classics perfect or "perfected."

"To make these cocktails, we were very lucky, we had a beautiful setting to work. It was not only the Plaza, but also the entire Dead Rabbit bar for a whole day, including the team. To have a setting like that, it was really nice. The program was launched in New York in June at the Plaza. It was presented at Tales (of The Cocktails), a good success, we are the only hotel chain that makes an activation at Tales of The Cocktails, which surprises people who think it's a brand (of spirits) who is behind."

What can be found in this new menu? "We've developed different classics, including a new Old Fashioned (I've tasted it and it's delicious). We started in the early 19th century with the spritz, we often call the Old Fashioned as the first cocktail, but if you look at the story you can go a little further with the Spritz that was invented by the Austrians by mixing a little bit of soda water in a glass of white wine, which gave the Spritzen."

On a travaillé également un whisky sour (voir photo). J'aime beaucoup ce cocktail, car on lui amène une belle touche de modernité. Nous n'utilisons plus de jus de citron, mais seulement du jus d'orange. Ce dernier est plus aromatique et il vient à avoir le même goût. On est parti d'un constat, soit celui que nous sommes très soucieux de notre empreinte environnementale. On travaille justement à réduire nos déchets, comme ici au Nacarat, mon objectif est d'être zéro déchet pour 2021.

L'an prochain, on va sortir un menu cocktail complètement zéro déchet ou une réutilisation complète de ces derniers.

Pour revenir au cocktail, l'orange est ce que l'on utilise le plus. On en zeste énormément, on fait de 200 à 500 cocktails par soir, on a beau mettre en place des procédures, se dire qu'on va utiliser les oranges le lendemain, qu'on va les presser, qu'elles vont finir au petit-déjeuner, mais très honnêtement, c'est un mensonge que l'on se fait à nous-mêmes.



ORANGE TRIP

Ici, les oranges pour le petit-déjeuner, ce ne sont pas celles du bar et l'on sait que 80 % de ces dernières vont finir à la poubelle. On a décidé d'arrêter de les mettre à la poubelle (...) par contre, ces oranges, elles sortent un jus, le problème de ce jus c'est qu'il est trop sucré et pas assez acide et c'est pour ça qu'il est peu utilisé en cocktail.

Pour le whisky sour, on acidifie notre jus d'orange avec de l'acide citrique pour qu'il ait le même pH qu'un jus de citron. Le résultat fera en sorte qu'il goûtera comme dans le whisky sour avec un arôme en plus, celui de l'orange. C'est vraiment un whisky sour exceptionnel. Il peut être plus difficile (de travailler ainsi) pour certains bars, mais c'est aussi pour montrer l'exemple qu'on peut le faire d'une façon différente et créative tout en diminuant notre empreinte environnementale. »

So, our new Old Fashioned is a mix of Tequila and Scotch instead of Rum and Bourbon. We also worked a whisky sour (see picture). I love this cocktail because it brings a nice touch of modernity, because we no longer use lemon juice, only orange juice, which is more aromatic, but comes to have the same taste. We started from a fact that, even if we are very concerned about our environmental footprint, we realize that there is still

a lot of waste whether we want it or not and we have a lot of packaging that we cannot live without, like the cases of alcohol that arrive in crates packed in plastic."

"We are working to reduce our waste, as here in Nacarat,

my goal is to be zero waste for 2021. Next year, we will release a cocktail menu completely waste free, or a complete reuse of waste (they have the chance to be a big hotel, so they work with different kitchens), to return to the cocktail, the orange is what we use the most, we zest enormously, we made 200 to 500 cocktails every night and those oranges that are zesty, we can put procedures in place, we'll use the oranges the next day, we'll have them, they'll finish at breakfast, but honestly, it's a lie that we make to ourselves. Here, the oranges for breakfast are not the oranges of the bar, and we know that 80% of oranges will end up in the trash. We decided to stop putting them in the trash (...) cans, these oranges, they leave a juice, the problem of orange juice is that it is too sweet and the acidity is low and that's why it's not widely used in drinks. For our whisky sour, we acidify our orange juice with citric acid so that it has the same pH as a lemon juice, so that it tastes like lemon in whisky sour, with an aroma and more, of the orange. It's really a fucking good whisky sour. It may be harder (working that way) for some bars, but it's also an example that you can work in a different way by working creatively with a lower environmental footprint."





Pour trouver les parfaits cocktails, ce fut un effort partagé de 6 personnes, des hommes et des femmes ayant des expériences, des idées et des goûts différents pour trouver quelque chose que le plus de personnes peuvent aimer.

Ces cocktails seront implantés dans plus de 80 hôtels et les meilleures pratiques pourraient être également mises en oeuvre dans les autres établissements du groupe Accor, auquel Fairmont appartient depuis quelques années.

Le nouveau menu cocktail se déploie progressivement et sera disponible dans tous les différents Hôtels Fairmont d'ici le début de janvier 2020.

To find the perfect cocktails, it was an equal mix of 6 people, men and women, with different experiences, different tastes, different ideas to find something that most people can enjoy, and kinship cocktails is separated between 6 people. These cocktails will be implanted in more of 80 hotels and best practices could also be put in the other hotels of the Accor Group, which Fairmont is part of since a few years.

The new cocktail menu is being rolled out and will be available at all Fairmont Hotels by the January 2020..

DÉCOUVREZ LES | DISCOVER THEM
FAIRMONTCOCKTAILS.COM

CHARLES SIMON, VOYAGER AVEC CLASSE

CHARLES SIMON, TRAVEL WITH STYLE

Vous êtes-vous déjà demandé à quel point les bagages se ressemblaient presque, et souvent ne dureraient pas / se brisaient souvent. La société montréalaise Charles Simon réinvente la façon dont les gens voyagent.

Le concepteur de bagages sur mesure présente une nouvelle gamme de bagages d'exception, une collection unique d'articles de voyage destinés à transformer à la fois le design et l'esthétique des bagages de luxe.

Le design est la clé de la marque. Le look est minimaliste, élégant et discret, alliant beauté et performance. Charles et Simon, deux anciens ingénieurs en aéronautique, ont mis des années à innover les produits afin de les perfectionner. Ces pièces sont aussi étonnantes qu'elles sont intelligentes et conçues pour durer toute une vie.

«Le voyageur contemporain et perspicace exige une exclusivité, qualité et authenticité exceptionnelles. Charles Simon rencontre et dépasse ces attentes, ce qui distingue notre marque », a déclaré Charles Girard Tremblay.

Les lignes signature Bonaventure et Rupert - inspirées nommées d'après les rivières canadiennes - sont conçues pour être beaucoup plus que des pièces de voyage fonctionnelles. Ce sont des œuvres d'art qui se fondent l'artisanat avec la précision de l'ingénierie moderne. Le tout nouveau Mackenzie est conçu pour une utilisation quotidienne et élève le porte-documents à une déclaration de style.



BONAVENTURE

Ever wonder how luggage almost looks like each other, and often doesn't last / break often. The Montréal-based company is reinventing the way people travel.

The bespoke luggage designer is introducing a new line of baggage d'exception—a unique collection of travel pieces poised to transform both the design and aesthetics of luxury luggage.

Design is key for the brand. The look is minimalist, elegant and discreet, uniting beauty and performance. It took years of innovation for Charles and Simon—two former aeronautical engineers—to perfect. These pieces are as stunning as they are clever and designed to last a lifetime.

“The contemporary and discerning traveler demands exclusivity, outstanding quality and authenticity. Charles Simon meets and exceeds these expectations, which is what sets our brand apart,” said Charles Girard Tremblay.

Signature lines Bonaventure and Rupert—inspired by and named after Canadian rivers—are designed to be much more than functional travel pieces. They are works of art that coalesce craftsmanship with the precision of modern engineering.

The recently released Mackenzie is designed for everyday use and elevates a briefcase to a style statement.





MACKENZIE



RUPERT



La structure du bagage, inspirée des techniques aérospatiales et aéronautiques, est constituée de panneaux de carbone combinés à un squelette en aluminium anodisé pour assurer solidité, durabilité et légèreté. La structure en aluminium est ensuite recouverte de deux pièces de bois évidées d'une épaisseur de paroi de seulement 1,5 mm. Cette combinaison complexe aluminium sans égal et incomparable a été mise au point dans le bureau d'ingénierie de Charles Simon. La beauté naturelle du bois et chaque rayon et nœud rendent le bagage aussi unique qu'une empreinte digitale. Le bois de Charles Simon est loin d'être un simple bois. Charles Simon travaille en étroite collaboration avec un bûcheron de «nouvelle génération» spécialisé dans l'extraction de grumes centenaires submergées dans les lacs du Québec. Ce bois récupéré, riche et très dense, est ensuite soigneusement travaillé par un luthier, avec le plus grand savoir-faire. Des mécanismes uniques et brevetés tels que des roues et des poignées rétractables permettent au bagage de conserver une apparence élégante et des performances optimales. La collection comprend un extérieur en cuir de jeune taureau provenant d'une tannerie familiale française fondée en 1927 et une doublure intérieure en daim Alcantara®.

Chaque pièce de voyage de luxe de Charles Simon est faite sur mesure. Entièrement personnalisé, chaque bagage est gravé d'un numéro de série unique et du nom de son propriétaire. Avec plus de quatre essences de bois nobles, des centaines de combinaisons de cuir et de couleurs Alcantara® disponibles, Charles Simon traite ses clients comme des co-créateurs, offrant ainsi une pièce qui reflète la créativité et les besoins de chaque propriétaire. Chaque sac est fabriqué à la main au Canada et sa fabrication nécessite donc plusieurs semaines. Le lancement d'une version en aluminium de sa ligne de bagages déjà emblématique a été fait il y a quelques semaines.

Ces pièces de collection de luxe se vendent entre 11 975 USD et 29 850 USD. La collection aluminium de luxe sera vendue entre 9 975 USD et 24 850 USD. Les couleurs exclusives de la collection peuvent être consultées et commandées sur le site Web de Charles Simon.

The structure of the luggage, inspired by aerospace and aeronautics engineering, is made with carbon panels combined with an anodized aluminum skeleton to ensure strength, durability and lightness. The aluminum structure is then covered with two hollowed-out wooden pieces with a wall thickness of only 1.5 mm. This complex and unparalleled aluminum-wood combination has been developed in Charles Simon's engineering office. The natural beauty of wood and each ray and knot make the luggage as unique as a fingerprint. Charles Simon's wood is far from being just simple wood. Charles Simon works closely with a "new generation" lumberjack who specializes in the extraction of submerged century-old logs in Quebec's lakes. This rich and very dense recovered wood is then carefully crafted by a luthier, with the greatest expertise. Unique and patented mechanisms like retractable wheels and handles allow the luggage to maintain a sleek appearance and optimum performance. The collection features a young bull leather exterior sourced from a French family tannery founded in 1927 and an Alcantara® suede interior lining.

Every Charles Simon luxury travel piece is bespoke. Fully customized, each case is engraved with a unique serial number and the owner's name. With more than four noble wood essences, hundreds of combinations of leather and Alcantara® colors available, Charles Simon treats clients as co-creators, ultimately providing a piece that reflects each owner's creativity and needs. Every bag is handcrafted in Canada and therefore requires several weeks to manufacture. The launch of an aluminum version of its already iconic luggage line was made a few weeks ago.

These pieces of luxury collection retail between 11,975 USD and 29,850 USD. The luxury aluminum collection will retail between 9,975 USD and 24,850 USD. Exclusive colors of the collection may be viewed and ordered on the Charles Simon website.

CHARLES-SIMON.COM



CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - VOYAGER LAST-MINUTE GIFT - TRAVEL



Pour celui qui amène trop de bagages: Pèse valise Victorinox

For those who bring too much luggage: Victorinox luggage scale

Pas envie de vous faire confisquer des précieux souvenirs aux douanes? Ce pèse valise est parfait. Jusqu'à 110 kg ; affiche poids en g/kg et lb/oz, 2 grandes batteries au lithium

Do not want to give precious souvenirs at customs? This suitcase weighs is perfect. Up to 110 kg; displays weight in g / kg and lb / oz, 2 large lithium batteries

AMAZON 

Pour celui qui ne veut jamais manquer de réseau:

Skyroam Solis X

For those who never want to run out of network: Skyroam Solis X

Premier compagnon de smartphone avec WiFi personnel pour une vie sans attaches. Hotspot Superfast 4G LTE avec alimentation intégrée, caméra HD 720p et assistant intelligent.

The first personal-WiFi smartphone companion for an untethered life. Superfast 4G LTE hotspot with embedded power bank, 720p HD camera and smart assistant.



SKYROAM 

Pour l'amoureux des longs voyages: Oreiller de sieste de Casper

For the long flights lover : Casper Nap Pillow

C'est le même que l'oreiller Casper, mais en plus petit. Emportez son soutien moelleux bien au-delà de la chambre. En plus, il est lavable en machine. Et vient avec un sac.

It's designed like the Casper pillow, just fun sized. For squishy, supportive comfort beyond the bedroom. Did we mention it's washable? And come with a pillowcase



CASPER



Pour celui qui traîne beaucoup de produits: Trousse de toilette Louis Vuitton

For those who carry a lot of products: Louis Vuitton Toiletry Pouch

Avec sa splendide toile Damier, cette trousse de toilette est parfaite pour apporter une touche d'élégance à ses voyages. L'intérieur spacieux abrite des sangles élastiques pour maintenir les objets en position droite.

This masculine Toiletry pouch made from Damier Graphite canvas has practical elastic attachments inside that will keep bottles vertical.

SKYROAM



DES ÉCOUTEURS BOWERS & WILKINS POUR LE MÉLOMANE
BOWERS & WILKINS HEADPHONES FOR THE MUSIC LOVER

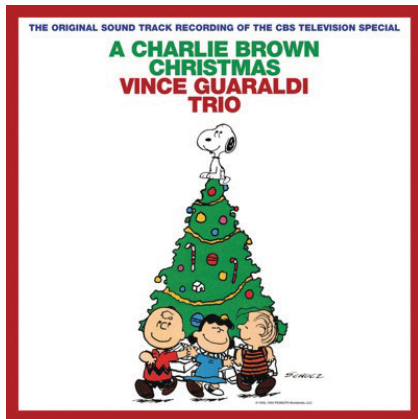
ARTS | ARTISTRY

DE LA MUSIQUE AUX GALERIES, TROUVEZ TOUT POUR DEVENIR UN GENTLEMAN PLUS CULTIVÉ.
FROM MUSIC TO GALLERIES, YOU'LL FIND EVERYTHING ON CULTURE TO BECOME A GENTLEMAN.

- **À ÉCOUTER DURANT LES FÊTES**
TO LISTEN DURING THE HOLIDAYS 74
- **AXEL: LE CIRQUE DU SOLEIL SUR GLACE**
AXEL: CIRQUE DU SOLEIL ON ICE 76
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ARTS**
LAST-MINUTE GIFT - ARTISTRY 78



À ÉCOUTER DURANT LES FÊTES | TO LISTEN DURING THE HOLIDAYS



A Charlie Brown Christmas Vince Guaraldi Trio

Comment ne pas voir notre enfance devant le téléviseur en écoutant cet album. Que des souvenirs nous reviennent lorsque nous entendons les premières notes la musique du pianiste Jazz Vince Guaraldi et son trio.

How not to see our childhood in front of the TV while listening to this album. That memories come back to us when we hear the first notes the music of jazz pianist Vince Guaraldi and his trio.

[Apple Music](#)

[Amazon](#)



Christmas Michael Bublé

Ah ce cher Michael, comment passer sous silence ses différents airs de Noël! Ceci est son deuxième album de Noël, le premier, Let It Snow étant sorti en 2013!

Oh dear Michael, how to pass over his different Christmas tunes! This is his second Christmas album, the first, Let It Snow being released in 2013!

[Apple Music](#)

[Amazon](#)



A Le gendary Christmas John Legend

Des classiques mélangés à des nouveautés. Ajouter à cela, la magnifique voix de John Legend. Une nouvelle façon de voir la musique de Noël qui fait le plus grand bien.

Classics mixed with new songs. Add to that, the magnificent voice of John Legend. A new way to see Christmas music that does make us feel good.

[Apple Music](#)

[Amazon](#)



Noël André Gagnon

Des classiques mélangés à des nouveautés. Ajouter à cela, la magnifique voix de John Legend. Une nouvelle façon de voir la musique de Noël qui fait le plus grand bien.

Classics mixed with new songs. Add to that, the magnificent voice of John Legend. A new way to see Christmas music that does make us feel good.

[Apple Music](#)

[Amazon](#)



Maman, j'ai raté l'avion 1 & 2 Home Alone 1 & 2

Un classique des fêtes pour toute une génération. Les deux premiers, oubliez le 3e, ont placé une myriade d'enfants et d'adolescents des années 90 devant le téléviseur. Plusieurs d'entre vous ont certainement rêvé de vivre les aventures de Kevin McAllister!

A holiday classic for a whole generation. The first two, forget the 3rd, have placed a myriad of children and teenagers from the 90s in front of the TV. Many of you have certainly dreamed of living the adventures of Kevin McAllister!

[Apple](#)

[Amazon](#)



Love Actually | Réellement l'amour

La romance aura toujours sa place au temps des fêtes et quelle belle histoire que celle de Love Actually. Tout le monde rêve à l'amour au temps des fêtes et ce film nous y fait croire! Parfait devant la télé durant une soirée froids collés avec un bon chocolat chaud!

The romance will always have its place at the time of the holidays and what a beautiful story than that of Love Actually. Everyone dreams of love during the holidays and this film makes us believe! Perfect in front of the TV during a cold evening glued with a good hot chocolate!

[Love Actually](#)

[Amazon](#)



AXEL: LE CIRQUE DU SOLEIL SUR GLACE

AXEL: CIRQUE DU SOLEIL ON ICE

Le Cirque du Soleil a débuté récemment son retour sur la glace avec une nouvelle création qui nous transporte dans le monde vibrant de Cirque du Soleil AXEL. Cette expérience unique met en avant d'étonnantes performances sur glace dans des mondes fantastiques alliant des projections étonnantes à de la musique originale jouée en direct qui inclut des chansons populaires.

« Le succès de notre première création sur glace a renforcé notre ambition d'explorer davantage les vastes possibilités créatives que procurent ce terrain de jeu », a affirmé Daniel Fortin, vice-président, Création. « Avec Cirque du Soleil AXEL, nous offrirons une expérience électrisante, repoussant les limites de la créativité avec l'approche incomparable qui a forgé la réputation du Cirque du Soleil. »

Le spectacle raconte l'histoire d'Axel, un jeune homme dont la passion pour la musique et les arts graphiques prend vie dans une aventure exaltante qui nous rappelle qu'il faut croire en ses rêves. Découvrez ce jeune artiste et la fascinante Lei dans une quête effrénée de l'amour et de l'épanouissement personnel.

Créé pour les tournées en aréna à travers le monde, Cirque du Soleil AXEL a débuté à Cornwall, en Ontario, en octobre dernier. Elle sera à nouvelle expérience sur glace sera présentée à Québec du 12 au 15 décembre et à Montréal du 19 au 29 décembre et se poursuivra aux États-Unis dès 2020.

Cirque du Soleil recently began its return on ice with a new creation that takes you into the vibrant world of Cirque du Soleil AXEL. This unique experience will showcase world-class acrobatic skating performances set in fantastical universes combining full-spectrum visual effects and awesome live music that seamlessly integrates popular songs with new original scores.



"The success of our first creation on ice has reinforced our ambition to further explore the extensive creative possibilities of a frozen playground," says Daniel Fortin, Vice President Creation. "With Cirque du Soleil AXEL, we will offer a truly electrifying experience to all audiences, pushing the boundaries of creativity with the unique

approach that has forged the reputation of Cirque du Soleil."

The show tells the story of Axel, a young man whose passion for live music and graphic arts come to life in an exhilarating adventure that reminds us all that our dreams are within reach. Discover this young artist as he falls for the fascinating Lei in a high-speed chase for love and self-realization.

Created for arena tours around the world, Cirque du Soleil AXEL started in Cornwall, Ontario last October. It will be a new ice experience will be presented in Quebec City from December 12 to 15 and in Montreal from December 19 to 29 and will continue in the United States from 2020.





Le diable peut dormir tranquille,
nous nous occupons des détails.

CLUSIER

www.clusier.com

CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ARTS *LAST-MINUTE GIFT - ARTISTRY*

Pour les mélomanes: Écouteurs Bowers & Wilkins
For music lovers:: Bowers & Wilkins headphones

Écouteurs Bowers & Wilkins PX5 sans fil avec réduction du bruit Standard

Bowers & Wilkins PX5 Wireless Headphones Wireless with Standard Noise Reduction

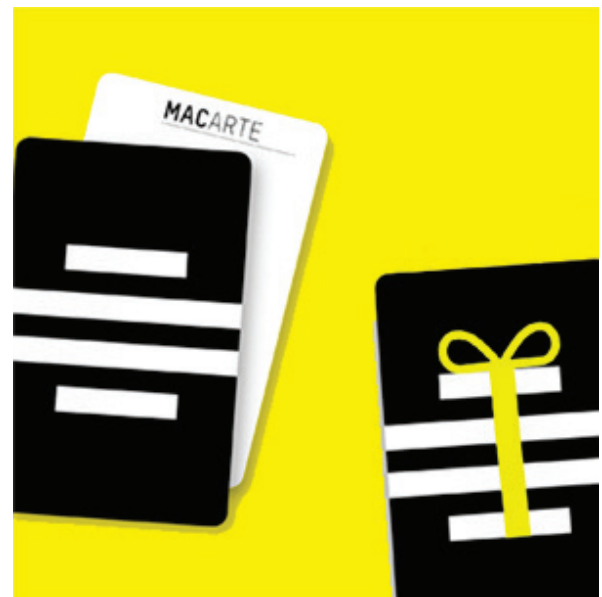
AMAZON 



Pour l'amateur d'art: Abonnement à un musée
For art love:: Subscription to a museum

Offrez une année d'art à l'être cher avec un abonnement à un musée près de chez vous! En plus de faire découvrir des artistes, vous encouragerez les musées avec ce geste philanthropique.

Offer a year of art to your loved one with a subscription to a museum near you! In addition to discovering artists, you will encourage museums with this philanthropic gesture.





Pour l'amateur d'artisanat: Un objet d'un marché d'artisan
For the craft lover: An object of a artisan market

Les différents marchés comme le Salon des métiers d'art de Montréal où le Toronto Christmas Market sont d'excellents endroits où découvrir des perles faites par des artisans d'ici.

the various markets such as the Montreal Crafts Fair and the Toronto Christmas Market are excellent places to discover pearls made by local artisans.





CASPER: LA DÉTENTE AU TEMPS DES FÊTES
CASPER: RELAXATION FOR THE HOLIDAYS

ART DE VIVRE | ART OF LIVING

BIEN PRENDRE SOIN DE SOI, DE CORPS ET D'ESPRIT, FERA DE VOUS UN GENTLEMAN RAFFINÉ.
TAKING GOOD CARE OF YOURSELF, BODY AND MIND, WILL MAKE YOU A GENTLEMAN.

- **LE SYSTÈME FARMFRESH DE BOSCH FRESH BY DESIGN:
DE L'AIDE POUR PRÉPARER LE REPAS DES FÊTES**
THE FARMFRESH SYSTEM BY BOSCH FRESH BY DESIGN:
HELP WITH PREPARING THE HOLIDAY MEAL 82
- **CASPER: LA DÉTENTE AU TEMPS DES FÊTES**
CASPER: RELAXATION FOR THE HOLIDAYS 84
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ART DE VIVRE**
LAST-MINUTE GIFT - ART OF LIVING 86



**LE SYSTÈME FARMFRESH DE BOSCH FRESH BY DESIGN:
DE L'AIDE POUR PRÉPARER LE REPAS DES FÊTES**
***THE FARMFRESH SYSTEM BY BOSCH FRESH BY DESIGN:
HELP WITH PREPARING THE HOLIDAY MEAL***



Les appareils ménagers Bosch, ont récemment lancés la nouvelle collection Bosch Fresh by Design et son système FarmFresh qui vise à conserver les aliments au frais jusqu'à trois fois plus longtemps tout en réduisant le gaspillage alimentaire. —*Bosch appliances recently launched the new Bosch Fresh by Design collection and its FarmFresh system, which aims to keep food fresh up to three times longer while reducing food waste.*



Alors que vous vous préparez à faire vos listes pour vos repas des fêtes, ce nouveau réfrigérateur de Bosch pourrait vous aider à accomplir vos tâches à l'avance et également éviter des pertes.

Soigneusement conçue à partir de nombreuses années de recueil d'informations sur le consommateur afin de maximiser la fraîcheur, de limiter le gaspillage alimentaire et de faciliter l'entreposage des aliments, la nouvelle collection Fresh by Design propose un look extérieur épuré, des technologies de conservation de la fraîcheur inégalées et des solutions d'organisation bien pensées.

Les principales caractéristiques sont :

- Le Système FarmFresh procure une sensibilisation accrue au gaspillage alimentaire et un intérêt pour les repas frais et nutritifs nécessitent un bon entreposage des ingrédients. Cette technologie est conçue pour conserver les aliments au frais jusqu'à trois fois plus longtemps pour moins de déchets.
- VitaFreshPro, pour sa part, est le premier tiroir de contrôle automatique de la température et de l'humidité de l'industrie. Il équilibre automatiquement la température et le degré d'humidité grâce à des réglages préprogrammés.
- FreshProtect, quant à lui, réduit les déchets alimentaires via son filtre en éthylène qui ralentit le processus de maturation des aliments afin de les conserver plus longtemps.
- Tous les modèles à portes françaises avec congélateur en bas sont dotés du système Home Connect. Qu'il s'agisse d'une alarme qui envoie un signal sonore lorsque la porte du réfrigérateur ou du congélateur est ouverte ou d'une évaluation immédiate du réfrigérateur par Remote Expert Diagnostics en cas de problème, les appareils Bosch dotés de ce système offrent aux consommateurs la tranquillité d'esprit en leur permettant de surveiller et contrôler leurs appareils connectés Bosch à distance à partir de leur téléphone intelligent ou d'une tablette.

As you prepare to make your lists for your holiday meals, this new Bosch refrigerator could help you accomplish your tasks in advance and also avoid losing food.

Thoughtfully designed using years of consumer insights to maximize freshness, limit food waste and make it easier to store food, the new collection is Fresh by Design from the sleek exterior to the unparalleled interior freshness technologies and organizational solutions.

Key features include:

- The FarmFresh System provides increased awareness of food waste and an interest in fresh and nutritious meals requires proper storage of ingredients. This technology is designed to keep food fresh up to three times longer for less food waste.
- VitaFreshPro, for its part, is the industry's first automatic temperature and humidity control drawer, helping to take the guesswork out of food storage via preprogrammed freshness settings.
- FreshProtect, on the other hand, reduces food waste via its Ethylene filter by slowing down the ripening process so produce stays fresher for longer.
- All French Door Bottom Mount units are integrated with Home Connect. From an alarm notifying consumers that their refrigerator or freezer door is open, to immediate, expert evaluation of the refrigerator through Remote Diagnostics, Bosch appliances with Home Connect offer peace of mind for consumers in knowing they can remotely monitor and control their appliances from anywhere via smartphone or tablet.



CASPER: LA DÉTENTE AU TEMPS DES FÊTES

CASPER: RELAXATION FOR THE HOLIDAYS

PAR/BY NORMAND BOULANGER @

Il y a de ces marques qui nous inspirent avant même de les avoir essayé. Ces marques qui innovent et qui changent les conventions établies dans un domaine quelconque. C'est ce qu'a fait Casper dans le domaine du matelas, et ils sont en train de repenser l'industrie du sommeil au grand complet. Voici quelques-unes de leurs innovations, et je crois qu'ils ne font que commencer à révolutionner cette industrie qui, sans jeu de mots facile, dort sur ses lauriers.

J'ai la chance de dormir sur un matelas Casper depuis environ 3 ans, je dois dire qu'il m'a été donné par l'agence de relations publiques qui s'occupait du compte à l'époque. Comme je vous disais plus tôt, j'aimais vraiment la compagnie, je regardais comment ils fonctionnaient, leur façon d'innover, la vente en ligne de matelas, c'est certainement le propre des entrepreneurs de regard un peu ce que les meilleurs font. Et ensuite, la compétition a commencé à se dessiner, en copiant le même type de matelas que Casper faisait, sans doute sans la même recherche et développement, puisqu'encore aujourd'hui certaines compagnies font encore leur publicité en se comparant à Casper.

OBJECTIF : BIEN DORMIR

Bref, tout ça pour vous dire que si vous voulez bien dormir, durant les fêtes et au-delà, vous devez vous faire le cadeau d'un Casper. Avec le vaste choix de matelas, oui, ils n'ont pas que le matelas en mousse marinant, la gamme s'est agrandie et comprend même des matelas pour les animaux, des bases de lits, des tables de chevet même. Bref, il est certain qu'il vous faudra une certaine période d'adaptation, vous avez 100 nuits d'essai et vous pouvez le retourner si vous n'aimez pas, mais je doute que ça vous arrive. Vous allez aimer le fait que c'est beaucoup plus facile pour changer les draps, les draps Casper sont vraiment confortables (je vous en reparle plus

There are these brands that inspire us even before they have been tried. These brands that innovate and change conventions established in any field. That's what Casper did in the mattress business, and they're rethinking the entire sleep industry. Here are some of their innovations, and I believe they are just beginning to revolutionize this industry, which, without any pun intended, sleeps on its laurels.



I have been lucky to sleep on a Casper mattress for about 3 years, I must say that it was given to me by the public relations agency that handled the account at the time. As I told you earlier, I really liked the company, I

was watching how they worked, how they innovate, selling online, it's definitely the entrepreneurs own a little look at what the best do. And then, the competition began to emerge, copying the same type of mattress that Casper was doing, probably without the same research and development, since still today some companies still advertise themselves by comparing themselves to Casper.

OBJECTIVE: SLEEP WELL

In short, all this to tell you that if you want to sleep well, during the holidays and beyond, you must make the gift of a Casper. With the wide choice of mattresses, yes, it does not have that the foam mattress now, the range has grown and includes even mattresses for animals, bed bases, even bedside tables. In short, it is certain that you will need a certain period of adaptation, you have 100 nights of trial and you can return him if you do not like, but I doubt that it happens to you. You'll love the fact that it's much easier to change sheets, Casper sheets are really comfortable (I'll talk about it later).

ART DE VIVRE | ART OF LIVING

loin), car le matelas est moins lourd. Et vous n'avez pas besoin de le changer de côté, du moins pour Le Casper. D'ailleurs la majorité des modèles de matelas sont maintenant faits au Canada.

LES DRAPS : LE CONFORT AU QUOTIDIEN

L'an dernier, j'ai fait l'achat des draps Casper en Supima doux (comme sur la photo en fait), vraiment confortables et très abordables. Et depuis quelques semaines, j'ai ceux en Lin Frais que l'on m'a offert.

J'avais quelques doutes en fonction de l'hiver, mais non, ils sont chauds et vraiment confortables. La sensation est différente de ceux en coton Supima. C'est plus léger au toucher. Un petit détail que j'adore sur les draps Casper, sont les repères visuels de la marque au haut et au bas du drap contour, ce cette façon, il est facile de bien placer son drap, en une seule fois. La bande élastique qui s'agrippe aux draps aide également à les maintenir bien en place. Des détails vraiment ingénieux.



DES NOUVEAUX PRODUITS

Casper ne chôme pas sur l'innovation. Ils ont récemment sorti une lampe de lit, ne la cherchez pas du côté francophone du site, l'application pour la contrôler n'étant qu'en anglais, elle ne se retrouve que du côté anglophone du site web, mais vous pouvez tout de même la commander. Elle semble simplement magique cette lampe. Juste regarder les vidéos de recherche et développement, on en rêve !!

Pour les fêtes, vous pourrez offrir le tout nouvel oreiller en mousse, qui pourra vous (ou la personne qui dort avec vous) offrir un meilleur sommeil, dans les deux cas vous en bénéficierez.

Également, parfait pour visionner les films de Noël, la toute nouvelle couverture lestée vous procurera des heures et des heures de confort et vous voudrez certainement la traîner partout. Sur ce, bonne nuit.

because the mattress is lighter. And you do not need to change it aside, at least for Le Casper. By the way the majority of mattress models are now made in Canada.

Sheets: Daily Comfort

Last year, I made the purchase of Casper sheets in Cool Supima (the same as in the picture W), really comfortable and very affordable. And since a few weeks, I have those Airy Linen that I was offered. I had some doubt because of the winter, but no, they keep me warm and are really comfortable. The feel is different from those in Supima cotton. It's lighter to the touch. A small detail that I love about Casper sheets are the visual cues of the brand at the top and bottom of the sheet outline, this way, it is easy to place the sheet, in one try. The grippy elastic band also helps keep the sheet in place. Really ingenious details.

NEW PRODUCTS

Casper does not dwell on innovation. They have recently released a bed lamp, please note that, the application to control it is only in English, it is found only on the English side of the website. It just seems magic this lamp. Just watch the videos of research and development, we dream!!

For the holidays, you will be able to offer the new foam pillow, which will allow you (or the person who sleeps with you) to get a better sleep, in both cases you will benefit.

Also, perfect for watching Christmas movies, the all-new weighted blanket will give you hours and hours of comfort and you'll want to hang around everywhere. On that, good night.

CASPER 



CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - ART DE VIVRE LAST-MINUTE GIFT - ART OF LIVING



Pour ceux qui aiment la compétition : Table de baby-foot District Eight

For those who like to play games: District Eight Foosball table

La table de baby-foot District Eight est conçue et fabriquée dans les moindres détails. Chaque composant est fabriqué en alliant fonte, chêne et béton avec des détails uniques tels que les chapeaux du joueur. La table de baby-foot a déjà fait ses preuves dans les espaces les plus inspirants du monde.

The District Eight signature Foosball Table is designed and engineered to the finest detail. Every component is crafted, combining cast iron, oak and concrete, with unique details such as the player's hats. The Foosball Table has already been a statement piece within the most inspiring spaces world-wide.

DISTRICT EIGHT 

Pour ceux qui aiment relaxer avec un bon thé: Ensemble de thé Nina de VIVA Scandinavia

For those who like to relax with a good tea: Nina Tea Set from VIVA Scandinavia

Le thé et la socialisation vont de pair pour vous. Votre compagnon idyllique n'est pas une simple tasse ou une infuseur, mais un ensemble complet conçu pour être partagé. Magnifiquement biologique et facile à utiliser, cet ensemble à thé Nina. Admirez sa beauté en discutant et en riant.

Tea and socialising go hand-in-hand for you. Your idyllic companion is not a single mug or a infuser made for one, it's a complete set made to be shared. Beautifully organic and easy to use is this Nina tea set. Admire its beauty as you chat and laugh away.



AMAZON 

Pour l'amoureux du café: Jura ENA 8 Signature Line
For the coffee lover : Jura ENA 8

L'ENA 8 Signature Line est la première machine à café au monde habillée d'un boîtier en aluminium massif de 3 millimètres d'épaisseur. Il séduit par sa précision absolue et ses surfaces haut de gamme. Des détails tels que la courbure des parois latérales selon un rayon de 4000 mm ou des arêtes cassées façonnent l'apparence de ce chef-d'oeuvre qui allie artisanat traditionnel et technologie de finition sophistiquée.

The ENA 8 Signature Line is encased in the world's first coffee machine housing made from solid 3 mm-thick aluminium, combining absolute precision with a premium-quality surface finish. Details such as the curve of the side panels based on a 4000 mm radius or bevelled edges define the appearance of this masterpiece that has been created from traditional craftsmanship combined with elaborate, modern production technology.



JURA 

Pour l'amateur de chandelles et de cigares: Le Bean Briquet par Elsa Peretti chez Tiffany & Co.

For those who loves candle and cigars: Elsa Peretti Bean Lighter at Tiffany & Co.

Le haricot représente l'origine de toutes choses. Briquet en laque noire. 2,5 po (6,25 cm) de long.

The bean represents the origin of all things. Lighter in black lacquer. 2.5" high.



TIFFANY & CO. 





LE PARKA DE CACHEMIRE D'HERNO
THE CASHMERE PARKA FROM HERNO

MODE & BEAUTÉ | FASHION & BEAUTY

LES DERNIÈRES TENDANCES. RAREMENT, IL FAUT SAVOIR ÊTRE DISTINGUÉ AU JOUR LE JOUR.
LEARN HOW TO BE DISTINGUISHED FROM DAY TO DAY. HINT, IT'S NOT IN THE TRENDS.

- **TIFFANY POUR HOMMES: UNE NOUVELLE COLLECTION POUR HOMMES SEULEMENT**
TIFFANY FOR MEN: A NEW COLLECTION JUST FOR MEN 90
- **LOOKS DES FÊTES PAR PIERRE-BENOIT DUHAMEL DE CLUSIER**
HOLIDAY LOOKS BY PIERRE-BENOIT DUHAMEL FROM CLUSIER 94
- **MANTEAUX D'HIVER: QUAND MODE ET CHALEUR VONT DE PAIR**
WINTER COATS: WHEN FASHION AND WARMTH GO HAND IN HAND 98
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - MODE & BEAUTÉ**
LAST-MINUTE GIFT - FASHION & BEAUTY 102





TIFFANY POUR HOMMES: UNE NOUVELLE COLLECTION POUR HOMMES SEULEMENT

TIFFANY FOR MEN: A NEW COLLECTION JUST FOR MEN

PAR / BY NORMAND BOULANGER
PHOTOS: ROE ETHERIDGE POUR/FOR TIFFANY & CO.

Tiffany & Co. a annoncée, plus tôt cet automne, le lancement de Tiffany pour Hommes, les dernières collections dédiées aux hommes de la maison de luxe. Reflétant l'héritage de Tiffany & Co. en tant que référence des produits de luxe américains, les collections Tiffany 1837 Makers et Diamond Point, proposant des bijoux, des accessoires pour la maison, des montres et bien plus encore, sont directs, simples et fondées sur un héritage de savoir-faire. Tiffany pour Hommes a été créée dans l'esprit de l'homme moderne : audacieux et confiant, décontracté et raffiné, un arbitre de style doté d'un sens aigu de la qualité. Découvrez-en plus.

Tiffany & Co. announced, earlier this fall launch of Tiffany Men's, the luxury house's newest dedicated men's collections. Reflecting Tiffany & Co.'s heritage as the purveyor of American luxury goods, the Tiffany 1837 Makers and Diamond Point collections—featuring jewelry, Home & Accessories, watches and more—are direct, uncomplicated and rooted in a legacy of expert craftsmanship. Tiffany Men's was created in the spirit of the modern man: bold and confident, casual yet refined, a style arbiter with a discerning eye for quality. Discover more.



« Tiffany pour Hommes est centrée sur l'artisanat en tant que fondement de notre société. Tiffany 1837 Makers est un clin d'œil à la finition et aux techniques ancestrales utilisées dans la création de bijoux - l'idée qu'il y a une personne derrière chaque objet », a déclaré Reed Krakoff, directeur artistique de Tiffany & Co.

Incarnant le patrimoine artisanal de Tiffany, la collection Tiffany 1837 Makers s'inspire de l'atelier de bijouterie en creux et de sa tradition de fabrication artisanale de trophées sportifs. Les concepteurs ont expérimenté des formes concaves et convexes, des bords plats et des motifs évocateurs de matériel utilitaire lors de la création de bijoux, d'articles de bar, etc. Tiffany 1837 Makers rend hommage à la tradition de Tiffany en matière d'orfèvrerie et au fait que la maison de luxe a établi la norme américaine en matière d'argent sterling (925 pour 1000 parties d'argent). La bague de trophée Tiffany 1837 Makers, fabriquée à la commande, rend hommage aux 160 ans de fabrication de trophées sportifs Tiffany à la main. Elle fait une déclaration audacieuse et ajoute du piquant à toute tenue.

Là où Tiffany 1837 Makers est artisanal et utilitaire, Diamond Point représente l'extrémité classique du spectre des styles avec un motif graphique puissant. Ce motif apparaît comme un accent subtil ou une superposition remarquable sur les bijoux et les pièces Maison & Accessoires, comme le pendentif rectangle Diamond Point en argent sterling, le brassard en argent sterling et le shaker à cocktail en cristal au plomb et argent sterling. La plupart des bijoux Diamond Point sont frappés à la main et polis à la main pour obtenir le motif texturé distinctif.

« Diamond Point adopte une approche plus moderne et graphique, en utilisant un motif inspiré par la culet d'un diamant qui rejoint notre autorité en matière de diamant. »

"Tiffany Men's is centered on craftsmanship as the foundation of our company. Tiffany 1837 Makers is a nod to the workmanship and time-honored techniques used in creating jewelry—the idea that there's a person behind each object," said Reed Krakoff, chief artistic officer, Tiffany & Co.

Embodying Tiffany's craftsmanship heritage, the Tiffany 1837 Makers collection is inspired by the jeweler's hollowware workshop and its tradition of handcrafting sports trophies. Designers experimented with concave and convex forms, flat edges and motifs evocative of utilitarian hardware when creating jewelry, barware and more. Stamped with symbols like "T & CO MAKERS," "NY" and "AG925," Tiffany 1837 Makers honors Tiffany's silversmithing legacy and the fact that the luxury house set the U.S. standard for sterling silver (925 per 1,000 parts silver). The made-to-order Tiffany 1837 Makers trophy ring honors Tiffany's 160-history of making sports trophies by hand and makes a bold statement and adds edge to any outfit.

Where Tiffany 1837 Makers is artisanal and utilitarian,



Diamond Point represents the elevated, classic end of the style spectrum with a strong, graphic pattern. This motif appears as a subtle accent or a prominent overlay on jewelry and Home & Ac-

cessories pieces like the Diamond Point rectangle pendant in sterling silver, cuff in sterling silver and cocktail mixer in lead crystal and sterling silver. Most of the Diamond Point jewelry designs are die struck and hand polished to achieve the distinctive textured motif.

"Diamond Point takes a more modern and graphic approach, utilizing a pattern inspired by a diamond's culet that ties back to our diamond authority."





One of the most impressive items in Tiffany Men's is the one-of-a-kind, handcrafted solid sterling silver and 18k yellow

gold vermeil chess set—price available upon request. The range of designs in Tiffany Men's represents a new chapter for the design house, signaling the brand's expansion in the men's luxury space. Inspired by the design ingenuity that has defined Tiffany & Co. for over 180 years, the new collections for men embody the hand of the artisan and the spirit of innovation. In-

formed by a sense of laidback luxury, Tiffany Men's was created with the discerning taste and confident style that define the modern Tiffany man.

L'un des objets les plus impressionnants de Tiffany pour Hommes est le jeu d'échecs en argent sterling massif et en or jaune 18 carats en vermeil, unique en son genre, disponible à la demande. La gamme de modèles de Tiffany pour Hommes représente un nouveau chapitre pour la maison de design, marquant ainsi le développement de la marque dans le luxe pour hommes. Inspirées par l'ingéniosité de conception qui caractérise Tiffany & Co. depuis plus de 180 ans, les nouvelles collections pour hommes incarnent la main de l'artisan et l'esprit d'innovation. La collection Tiffany pour Hommes a été créée en hommage au goût perspicace ainsi qu'au style confiant qui caractérisent l'homme moderne Tiffany.



TIFFANY POUR HOMMES [↗](#)

TIFFANY FOR MEN [↗](#)





LES LOOKS DES FÊTES CHEZ CLUSIER

HOLIDAY LOOKS AT CLUSIER

PAR / BY PIERRE-BENOIT DUHAMEL, FONDATEUR | FOUNDER CLUSIER
PHOTOS: CLUSIER

La période des Fêtes en est une particulièrement importante au niveau des différents looks, chez Clusier, vous pouvez trouver de tout, et ce pour toutes les différentes occasions. Que ce soir de la grande soirée du jour de l'an où vous serez chic ou bien du repas de Noël où vous voudrez être plus à l'aise. Il y a de tout pour vous.

The holiday season is particularly important for the different looks, at Clusier you can find everything for all different occasions. That this evening of the big party of the New Year when you will be chic or the Christmas meal where you will want to be more comfortable. There is everything for you.



POUR LE JOUR DE L'AN | FOR THE NEW YEAR'S EVE

- Smoking Samuelsohn marine avec revers noir contrastant
- Chemise de soirée ETON
- Noeud papillon Dion en soie noire
- *Samuelsohn navy dinner jacket with contrast black lapel*
- *ETON tuxedo shirt*
- *Dion black silk bow tie*

POUR LE REPAS DE NOËL CHEZ LES BEAUX-PARENTS | FOR THE CHRISTMAS DINER AT IN-LAWS

- Veston sport Jack Victor en flanelle
- Noeud papillon Dion en velours bordeaux
- Xacus chemise décontractée en coton fin
- *Jack Victor flannel sport jacket*
- *Dion burgundy velvet bow tie*
- *Xacus fine cotton casual shirt*





POUR RELAXER AU CHALET | TO RELAX AT COTTAGE

- Jacob Cohen jeans
- Pull à col roulé texturé Gran Sasso
- Bonnet en laine Gran Sasso
- Begg & Scarf écharpe en laine d'agneau

- *Jacob Cohen jeans*
- *Gran Sasso textured turtleneck sweater*
- *Gran Sasso wool beanie*
- *Begg & Scarf lambswool scarf*

PLUS DE SUGGESTIONS DE CLUSIER
 MORE IDEAS FROM CLUSIER 



MANTEAUX D'HIVER: QUAND MODE ET CHALEUR VONT DE PAIR

WINTER COATS: WHEN FASHION AND WARMTH GO HAND IN HAND

PAR / BY: NORMAND BOULANGER

Ah l'hiver, on a souvent bien de la difficulté à trouver un manteau qui soit chaud, mais en même temps pas trop énorme pour pouvoir avoir du style et de classe en toute occasion. Voici quelques suggestions

In winter, we often have trouble finding a coat that is warm, but at the same time not too huge to be stylish and classy for any occasion. Here are some suggestions



LE PARKA DE CACHEMIRE D'HERNO

- Ce parka en pur cachemire est un vêtement polyvalent conçu pour les hivers les plus froids. Le tissu sophistiqué et brillant ainsi que les détails en daim et en fourrure confirment le statut de luxe du vêtement revisité avec une touche sportive. Avec sa doublure en nylon matelassé avec rembourrage thermique, il est extrêmement chaud et enveloppant. Il possède une fermeture à glissière coupe-vent à double curseur avec boutons. Sa capuche est fixe et elle est ornée d'une fourrure détachable et cordon de serrage réglable. Certains styles sont disponibles chez notre partenaire Clusier



THE CASHMERE PARKA FROM HERNO

- *This pure cashmere parka is an all-purpose garment designed for the coldest winters. The sophisticated, shiny fabric and suede and fur details confirm the garment's luxury status revisited with a sporty touch. . With its quilted nylon lining with thermal padding, it is extremely warm and enveloping. It has a two-way windproof zip fastening with buttons. The hood is fixed and is decorated with a detachable fur and adjustable drawstring. A selection of Herno styles is available at our partner Clusier.*

HERNO 



LE WINDMERE DE CANADA GOOSE

- Conçu avec des détails épurés, ce modèle de type utilitaire convient parfaitement aux hivers en ville. Un capuchon matelassé procure plus de chaleur et de douceur lors des chutes de neige. Une pochette de sécurité intérieure vous permet d'accéder rapidement à vos clés et autres objets personnels durant vos trajets quotidiens.

THE WINDMERE BY CANADA GOOSE

- *Crafted with streamlined details, this utilitarian-inspired design is built for urban winters. A quilt-through hood lends superior warmth and softness during winter snowfalls. An interior security pocket allows for easy to access your keys and other personal items during daily commutes.*

CANADA GOOSE 



MANTEAU LONG UNISEXE LACOSTE X GLOVERALL

- Ce manteau à la fois chic et décontracté est inspiré par le caban de la Royal Navy. Adoptez cet incontournable confectionné en laine mélangée pour une allure élégante et un maximum de confort. Fait de laine mélangée et nylon avec une capuche avec cordons de serrage. Il a 2 poches sur les côtés et une fermeture croisée six boutons.

UNISEX LACOSTE X GLOVERALL PEA COAT

- *Inspired by the iconic Royal Navy peacoat, this staple unisex overcoat nt tradition with contemporary lines for an elegant silhouette that maximises comfort. Made in wool blend and nylon with a Hood and drawstring. it has two side pockets and is a double-breasted coat with 6 buttons*



LACOSTE 



NOBIS 

LE DONOVAN DE NOBIS

- Un style intemporel avec une touche unique de détail, le Donovan dispose de cuir japonais dWR lavable haut de gamme sur les deux épaules.

THE DONOVAN MEN'S FISHTAIL PARKA BY NOBIS

- *A timeless style with a unique touch of detail, the Donovan features premium washable Japanese DWR leather on both shoulders.*



CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - MODE & BEAUTÉ

LAST-MINUTE GIFT - FASHION & BEAUTY

Pour prendre soin de votre visage partout: Brosse de nettoyage sonique Mia pour Hommes
For taking care of your skin on the go: Clarisonic Mia Men Sonic Facial Cleansing Brush

Conçu pour les hommes. Le seul et unique dispositif pour répondre aux besoins de la peau des hommes de manière efficace et sans effort. En une minute, l'expérience 2 nettoyages, Daily Cleanse et Power Cleanse, avec une intensité et une durée optimisées.

Engineered for men. The one and only device to address men's skin needs effectively and effortlessly. In one minute, experience 2 cleanses, Daily Cleanse and Power Cleanse, with optimized intensity and duration.



AMAZON 

Pour ceux qui veulent avoir un sourire éclatant: Brosse à dents sonique électrique Philips Sonicare DiamondClean Smart

For those who want to have a bright smile: Philips Sonicare DiamondClean Smart Electric Sonic Toothbrush

La brosse DiamondClean Smart est la meilleure brosse de Philips, pour des soins complets. Les quatre têtes de brosse haute performance ne négligent aucun aspect de votre santé bucco-dentaire, et notre technologie de capteur intelligent agit comme tuteur personnalisé.

The DiamondClean Smart is the best Philips toothbrush, for complete care. High-performance brush heads let patients focus on all areas of their oral health, and our Smart Sensor technology gives personalized feedback and coaching.

AMAZON 



Pour l'amateur de montres funky: La Sistem Col-ora de Swatch
For those who loves watch: the Sistem Col-ora by Swatch

Cette dernière est dotée d'un bracelet texturé noir à stries verticales et d'un cadran blanc agrémenté de vifs marqueurs des heures. Retournez-la pour découvrir les superbes couleurs de son envers et apercevoir son mécanisme interne.

The latter has a textured black strap with vertical ridges and a white dial with colorful hour markers. Flip it over to see the vivid display of color and to get a view of the mechanics inside.



SWATCH 

Pour l'celui qui prend soin de sa peau: Coffret de luxe par 111SKIN
For the one who cares for his skin: Deluxe gift box by 111SKIN

Cette collection de soins cutanés transformateurs propose toute la luxueuse gamme Black Diamond. Ces produits anti-âge renferment le pouvoir innovant de la poudre de diamant et la formule NAC Y2 qui illuminent et repulpent les épidermes fatigués. La peau est raffermie et affiche une apparence plus jeune.

This transformative skincare collection including the entire Luxury Black Diamond Range harnesses the innovative power of diamond powder and NAC Y2 formula to brighten and plump tired, ageing skin to a firmer, more youthful appearance.



HOLT RENFREW 





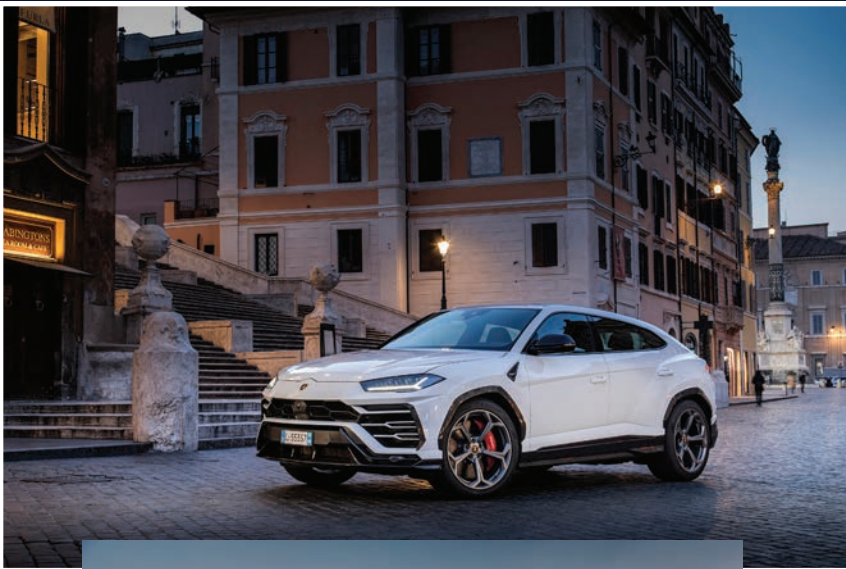
LE LAMBORGHINI URUS: LA BÊTE
THE LAMBORGHINI URUS: THE BEAST

AU VOLANT | TO RIDE

QUE CE SOIT LA VOITURE, LE BATEAU OU LE VÉLO, SOYEZ DISTINGUÉ DERRIÈRE LE VOLANT.
NO MATTER IF IT'S THE CAR, THE BOAT OR THE BIKE, BE DISTINGUISHED BEHIND THE WHEEL.

- **4 VÉHICULES DE RÊVES À DEMANDER SOUS LE SAPIN**
4 DREAM VEHICLES TO ASK UNDER THE TREE 104
 - **LAMBORGHINI URUS: LA BÊTE**
LAMBORGHINI URUS: THE BEAST 106
 - **MERCEDEZ-BENZ G 550 2020: NE LUI JETEZ PAS LA PIERRE**
MERCEDEZ-BENZ G 550 2020: DO NOT THROW THE STONE 109
 - **BMW M850 COUPÉ : RAFFINEMENT ET CLASSE**
BMW M850 COUPE: REFINEMENT AND CLASS 112
 - **CADILLAC XT6 : LA NOUVELLE VISION DU MONDE**
CADILLAC XT6: A NEW VISION OF THE WORLD 115
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - AU VOLANT**
LAST-MINUTE GIFT - TO RIDE 118





AU VOLANT | TO RIDE



4 VÉHICULES DE RÊVES À DEMANDER SOUS LE SAPIN *4 DREAM VEHICLES TO ASK UNDER THE TREE*

PAR /BY MARC BOUCHARD

Le temps des fêtes est toujours le temps de rêver, qu'il s'agisse de voitures, de cadeaux ou de voitures que l'on aimerait recevoir en cadeau. Pour ma première collaboration avec Gentologie, je vous propose 4 véhicules qui vous feront rêver et que vous allez espérer retrouver sous le sapin.

The holiday season is always the time to dream, whether cars, gifts or cars that we would like to receive as a gift. For my first collaboration with Gentologie, I talk to you about 4 vehicles that will make you dream and they will certainly be on your holiday wish list.



LAMBORGHINI URUS : LA BÊTE

LAMBORGHINI URUS : THE BEAST



Il est de ces voitures dont tout le monde rêve. Il suffit de mentionner le mot Lamborghini pour voir les yeux des amateurs briller d'envie. Une lueur qui disparaît un peu quand on mentionne que la Lamborghini en question est un utilitaire sport.

Et pourtant... Le Lamborghini Urus n'est rien de moins que le VUS le plus rapide de la planète dans sa forme actuelle. Cette fusée italienne regroupe les qualités propres à sa famille, et y ajoute des capacités spectaculaires dignes d'un VUS tout terrain.

Prendre le taureau par les cornes

Les passionnés de la marque italienne savent que les modèles Lamborghini portent le nom de taureau. Le Urus ne fait pas exception, ce dernier étant en fait un Auroch, un bison européen. À l'instar de l'animal qui l'a inspiré, il est puissant, racé, et pas du tout courant. Mais la version automobile du bison offre une conduite nettement plus spectaculaire.

L'entrée dans le cockpit (et j'emploie ici ce vocable à bon escient puisqu'il s'agit plus d'une cabine de fusée ou de voiture de course que du simple VUS de luxe) est en soi le début de l'aventure. La ligne de toit largement surbaissée qui confère au véhicule sa si significative personnalité est aussi un léger handicap pour se glisser à bord. Disons, en termes clairs, que mon front a largement pris contact avec la carrosserie du VUS.

There are those cars that everyone dreams about. Just mention the word Lamborghini to see the eyes of lovers shine with envy. A glow that disappears a little when it is mentioned that the Lamborghini in question is an SUV.

And yet... The Lamborghini Urus is nothing less than the fastest SUV on the planet in its current form. This Italian rocket combines the qualities of his family, and adds spectacular capabilities worthy of a crossover SUV.

Take the Bull by the Horns

Fans of the Italian brand know that the Lamborghini models bear the name of bull. The Urus is no exception, the latter being in fact an Auroch, a European buffalo. Like the animal that inspired him, he is powerful, racy, and not at all popular. But the automobile version of the buffalo offers a much more spectacular driving.

The entrance into the cockpit (and I use this term here wisely because it is more of a rocket or racing car than a luxury SUV) is in itself the beginning of the adventure. The largely lowered roofline that gives the vehicle it's so significant personality is also a slight handicap to slip on board. Let's say, in clear terms, that my forehead has made extensive contact with the SUV body.



Une fois à bord cependant, on oublie tout. L'affichage est clair et précis, l'écran multimédia simple et ergonomique, le double écran du bas offre une gamme d'options encore plus intéressantes, et les commandes sont définitivement calquées sur celle des voitures de haute performance.

Un exemple? Le bouton de démarrage, comme c'est le cas de toutes les Lamborghini, se cache sous un levier rouge. L'actionner nous fait nous prendre pour un quelconque dirigeant maléfique qui peut appuyer du bout du doigt pour déclencher une catastrophe.

Dans le cas de l'Urus, cette pression déclenche plutôt une série de petits frissons. Une fois le moteur lancé, il fait entendre un ronron relativement doux, mais bien présent. En manipulant le levier qui encadre le bouton de démarrage, on peut jouer avec les modes de conduite. Et c'est ici que l'Urus prend toute sa personnalité.

De base, il se décline en mode Strada, le mode le plus confortable et le plus silencieux. En fait, c'est en utilisant le mode Strada que l'Urus se compare le plus à celui qui partage une partie de ses composantes, le Audi Q8. Une fois descendu vers le mode sport, ou mieux encore vers le mode Corsa, l'Urus s'allume. On a presque l'impression d'avoir déclenché les tuyères d'une fusée.

Non seulement l'échappement rugit littéralement de bonheur, il fait entendre une pétarade à chaque rétrogradation. Le régime moteur change, le contrôle de traction et la stabilité électronique se désactivent, place à la bête prête pour la piste.

Notez que trois autres modes, Terre, Sable et Neige sont aussi disponibles, chacun faisant varier la mécanique pour s'adapter aux conditions extérieures. Un levier Ego permet également de personnaliser chacun des modes. Une fois lancé, le moteur biturbo V8 de 4,0 litres laisse exploser ses 650 chevaux avec une stupéfiante rapidité, mais avec un contrôle tout en retenue. La voiture donne la sensation de s'envoler, les huit vitesses de la boîte automatique s'enclenchent dans un véritable ballet mécanique, et l'Urus prend son élan.

Once on board, however, we forget everything. The display is clear and precise, the multimedia screen is simple and ergonomic, the lower dual screen offers a range of options even more interesting, and orders are definitely modeled on that of high-performance cars.

An example? The start button, as is the case for all Lamborghini, is hidden under a red lever. Activating it makes us think of some evil ruler who can use his fingertip to trigger a disaster.

In the case of the Urus, this pressure triggers rather a series of small chills. Once the engine is launched, it sounds a relatively soft, but very present. By manipulating the lever that frames the start button, you can play with the driving modes. And it is here that the Urus takes all its personality.



Basic, it comes in Strada mode, the most comfortable and quiet mode. In fact, it is by using the Strada mode that the Urus compares most to the one that shares some of its components, the Audi Q8. Once down to the sport mode, or even better to the Corsa mode, the Urus comes on. It is almost like having triggered the thrusters of a rocket.

Not only does the exhaust literally roar with happiness, it makes a farthing with every demotion. The engine speed changes, the traction control and the electronic stability are deactivated, getting the beast ready for the track.

Note that three other modes, Earth, Sand and Snow are also available, each varying the mechanics to suit outdoor conditions. An Ego lever also allows you to customize each mode. Once launched, the 4.0-liter V8 twin-turbo engine blows up its 650 horsepower with breathtaking speed, but with restraint control. The car gives the feeling of flying, the eight gears of the automatic gear lock into a real mechanical ballet, and the Urus takes its momentum.





Projeté avec quelques vigueur dans des virages plus appuyés, le VUS ne se laisse pas démonter. Il garde le cap, contrôle le moindre roulis et aligne les trajectoires comme s'il savait d'avance le chemin à prendre. Et sans aucune hésitation, une fois les freins enfoncés, il stoppe rapidement, mettant fin aux élans les plus enthousiastes avec une vigueur remarquable.



Projected with some vigor in stronger curves, the SUV cannot be dismantled. He stays in its course, controls the slightest roll and aligns the trajectories as if he knew in advance the path to take. And without any hesitation, once the brakes are down, it stops quickly, putting an end to the most enthusiastic outbursts with remarkable vigor.

Pour s'assurer qu'il est aussi facile à contrôler, Lamborghini a doté son Urus de quatre roues directionnelles, et d'un contrôle de stabilité actif, permettant de modifier la rigidité des suspensions au besoin. Bref, l'Urus s'est tout simplement avéré impossible à prendre en défaut sur la route.

To make sure it's also easy to control, Lamborghini has equipped its Urus with four directional wheels, and active stability control, to change the rigidity of the suspensions as needed. In short, the Urus simply proved impossible to fault on the road.

Mais en conduite, il ne cède que peu de choses aux Huracan et autres Avantador, faisant honneur à la prestigieuse réputation de la compagnie. En fait, le Lamborghini Urus, c'est l'exotique qui s'est transformée en VUS sans y perdre au change.

But in driving, it gives only few things to the Huracan and other Avantador, honoring the prestigious reputation of the company. In fact, the Lamborghini Urus is the exotic that has turned into an SUV without losing the change.

Fiche technique :

Moteur : V8 4,0 l
 Puissance : 650 hp @ 6 000 tr/min
 Couple : 627 pi·lb @ 2 250 - 4 800 tr/min
 Alimentation : Turbocompressé
 Transmission : Automatique, 8 rapports
 Rouage : Intégral
 Prix : À partir de 232 000 \$

Technical sheet:

Engine: V8 4.0 l
 Power: 650 hp @ 6,000 rpm
 Torque: 627 ft · lb @ 2,250 - 4,800 rpm
 Power: Turbocharged
 Transmission: Automatic, 8-speed
 Gear: Integral
 Price: Starting from \$232,000



MERCEDES-BENZ G 550 2020 : NE LUI JETEZ PAS LA PIERRE

MERCEDES-BENZ G 550 2020: DO NOT THROW THE STONE



Il faut se préoccuper de l'environnement, tout le monde en convient. La tendance est aux voitures électriques, peu polluantes lorsqu'elles circulent. Certains modèles résistent cependant à l'assaut électrique (du moins pour le moment), au profit de capacités hors route exceptionnelles, et d'une allure plus militaire. C'est le cas du Mercedes-Benz G550, le célèbre Classe G, dont le véritable nom est Geländewagen – Tout-terrain en français.

Il est facile de reprocher au gros véhicule sa consommation trop élevée, ou ses dimensions, avouons-le, très imposantes. Mais en prenant le temps de le connaître, on en vient à apprécier ce mastodonte, pas si lourdaut après tout.

Une nouvelle mouture

Celui qui n'avait presque pas évolué depuis sa création, il y a une trentaine d'années, a subi une véritable cure de rajeunissement. En fait, les ingénieurs de Mercedes-Benz sont partis d'une feuille blanche. Ils ont, bien sûr, dû respecter les caractéristiques de base de cet imposant véhicule, mais ils avaient pleine latitude pour le moderniser.

On peut certainement dire Mission accomplie. Le nouveau Classe G a beau reprendre les lignes très carrées de son prédécesseur, il n'en partage absolument aucune composante.

We have to be concerned about the environment, everyone agrees. The trend is for electric cars, less pollution on the road. Some models, however, resist the electrical assault (at least for the moment), in favor of exceptional off-road capabilities, and a more military look. This is the case of the Mercedes-Benz G550, the famous G-Class, whose real name is Geländewagen—Off-road in English.

It is easy to blame the big vehicle consumption too high, or dimensions, let's face it, very impressive. But taking the time to know him, we come to appreciate this mastodon, not so heavy after all.

A New Version

The one that had hardly evolved since its creation, thirty years ago, has undergone a facelift. In fact, the engineers of Mercedes-Benz started from a blank sheet. They, of course, had to respect the basic characteristics of this impressive vehicle, but they had full latitude to modernize it.

One can certainly say Mission accomplished. The new G-Class has resumed the very square lines of its predecessor, it shares absolutely no component.



On lui a offert un nouveau châssis, plus rigide, mais plus léger. On a aussi misé sur de nouvelles composantes mécaniques, incluant des suspensions mieux adaptées et une direction qui ne ressemble plus à celle d'un autobus scolaire.

En fait, l'ancienne génération comptait sur une direction à bille, la seule encore offerte à ma connaissance, et des suspensions tellement pataudes qu'elles entraînaient le véhicule dans un roulis impossible à contrôler à chaque virage dynamique. Aujourd'hui, oubliez ce mouvement de caisse. Tout est rigide et demeure bien en place, alors que la voiture prend la trajectoire voulue en la dirigeant du bout des doigts, ou presque.

Ajoutez à cela ses capacités hors route extrêmes, gracieuseté d'un rouage 4 x 4 sans reproche et de trois différentiels verrouillables, sans compter la garde au sol de 236 mm, et vous aurez une bonne idée de ce que vous êtes capables de franchir avec un véhicule aussi imposant.

Motorisation puissante

La version d'essai de notre Mercedes-Benz Classe G était dotée du moteur « de base », un V8 de 4,0 litres développant 416 chevaux et 450 livres-pied de couple dans une plage de régime moteur extrêmement favorable. Additionnez cela à une boîte automatique 9,0 rapports, et vous ferez face à une étonnante puissance, malgré les dimensions du véhicule. Il faut quand même préciser que la nouvelle version a perdu plus de 180 kilos!

Les mordus de performance opteront pour le G63 AMG et ses 577 chevaux, mais il faut en avoir vraiment envie. Car malgré ses nouvelles qualités dynamiques, le gros VUS continue d'être d'abord un imposant véhicule. Et déjà, avec la version G550, je n'ai pu faire mieux que 19,3 litres aux 100 km en moyenne.

L'habitacle est soigné, presque autant que celui de la luxueuse classe S, et les commandes sont les mêmes que dans tous les véhicules Mercedes. Précisons ici que l'ergonomie n'est pas toujours au rendez-vous malgré le look sophistiqué, et qu'il faut parfois faire quelques recherches dans les menus pour obtenir les fonctions désirées, mais le style est agréable et la qualité indéniable.

It was offered a new chassis, more rigid, but lighter. New mechanical components have also been used, including better adapted suspensions and a direction that no longer resembles that one of a school bus.

In fact, the older generation relied on a ball steering, the only one available to my knowledge, and suspensions so clumsy that they dragged the vehicle in a roll impossible to control at each dynamic bend. Today, forget this cash movement. Everything is rigid and remains in place, while the car takes the desired course by directing the fingertips, or almost.

Add to that its extreme off-road capabilities, courtesy of a faultless 4 x 4 gear train and three lockable differentials, not to mention the 236 mm ground clearance, and you'll have a good idea of what you're capable of going through with such a large vehicle.

Powerful engine

The version of the Mercedes-Benz G-Class we tested was equipped with the "basic" engine, a 4.0-liter V8 producing 416 horsepower and 450 lb-ft of torque in an extremely favorable engine speed range. Add this to a 9.0-speed automatic transmission, and you'll come up against amazing power despite the size of the vehicle. It should be noted that the new version has lost more than 180 kilos!

Performance buffs will opt for the G63 AMG and its 577 horsepower, but you have to really want it. Because despite its new dynamic qualities, the large SUV continues to be an impressive vehicle first. And already, with the G550 version, I could not do better than 19.3 liters per 100 km on average.

The interior is neat, almost as luxurious as the S-Class, and the controls are the same as in all Mercedes vehicles. Note here that ergonomics is not always the appointment despite the sophisticated look, and sometimes you have to do some research in the menus to get the desired functions, but the style is nice and the quality undeniable.





However, taking the road at the wheel is an experience. The size of the vehicle, its range and the athletic feeling it gives it give it a stately personality. The driver is easily taken for a real adventurer, and one begins to want to prolong the hike simply for pleasure.

Surprisingly, despite its length, it has been surprisingly manageable, allowing me to park in commercial areas without much difficulty. In short, do not throw the stone at him. This Mercedes-Benz G-Class still has a place in the luxury SUV family.

Prendre la route à son volant est toutefois une expérience. La taille du véhicule, sa portée et le sentiment athlétique qu'il dégage lui donnent une personnalité imposante. Le conducteur se prend facilement pour un véritable aventurier, et on se prend à vouloir prolonger la randonnée simplement pour le plaisir.

Étonnamment, malgré sa longueur, il s'est avéré étonnamment maniable, me permettant des stationnements dans des secteurs commerciaux sans trop de difficultés. Bref, ne lui jetez pas la pierre. Ce Classe G de Mercedes-Benz a encore sa place au sein de la famille des VUS de luxe.



Fiche technique :

Moteur: V8 4,0 l
 Puissance : 416 hp @ 5 250 tr/min
 Couple: 450 pi-lb @ 2 000 tr/min
 Alimentation : Turbochargé
 Transmission : Automatique, 9 rapports
 Rouage : 4 x 4
 Consommation : 19,3 l aux 100 km (combiné observé)
 Prix : À partir de 134 000 \$

Technical sheet:

Engine 4.0 l
 Power: 416 hp @ 5,250 rpm
 Torque 450 ft · lb @ 2,000 rpm
 Power: Turbocharged
 Transmission: Automatic, 9-speed
 Gear: 4 x 4
 Consumption: 19.3 l per 100 km (combined observed)
 Price: Starting from \$134,000



BMW M850 COUPÉ : RAFFINEMENT ET CLASSE

BMW M850 COUPE: REFINEMENT AND CLASS



L'histoire du constructeur allemand BMW regorge de véhicules spectaculaires. Du nombre, impossible d'oublier la célèbre série 8, une voiture mythique. Commercialisée durant une dizaine d'années à la fin du siècle dernier, la série 8 comptait notamment sur un moteur V12 d'une puissance animale, et sur une silhouette totalement inoubliable. Sans oublier le luxe et le confort, deux éléments qui ont distingué cette voiture dès sa sortie.

La nouvelle série 8, appelée ici M850i xDrive, construit sur cette réputation. Elle affiche elle aussi une silhouette spectaculaire, et propose une abondance de luxe et de confort. On doit cependant dire adieu au moteur V12, remplacé agréablement par une motorisation puissante et d'une douceur inoubliable.

Du charme et du style

La nouvelle série 8, qui se décline à la fois en version coupé, cabriolet et Gran Coupé, et qui ajoute même une famille M, reprend cependant toutes les caractéristiques de l'historique voiture. Son allure, sa puissance et sa conduite exceptionnelle la rendent tout simplement spectaculaire. Le mot vous semble fort? Pas vraiment, quand on a passé quelques jours à son volant. Construit sur la même formule de base qui a fait de la série 8 d'origine un succès culte (allure magnifique, puissance et dynamisme), et malgré l'absence de V-12 comme c'était le cas auparavant, la nouvelle voiture n'est tout de même pas en reste : elle affiche un V-8 bi-turbo de 4,4 litres et qui vous permet de libérer quelques 523 chevaux et 553 lb-pi de couple.

The history of the German manufacturer BMW is full of spectacular vehicles. Of them, impossible to forget the famous 8 series, a mythical car. Commercialized for a decade at the end of the last century, the 8 series included a V12 engine of animal power, and a totally unforgettable silhouette. Without forgetting the luxury and the comfort, two elements which distinguished this car as soon as it left.

The new 8 series, called here M850i xDrive, builds on this reputation. It also displays a spectacular silhouette, and offers an abundance of luxury and comfort. However, we must say goodbye to the V12 engine, pleasantly replaced by a powerful engine and an unforgettable sweetness.

Charm and Style

The new 8 series, which comes in both coupe, cabriolet and Gran Coupé, and even adds a family M, however, takes all the features of the car history. Its speed, power and exceptional handling make it simply spectacular. The word seems strong to you? Not really, when we had a few days driving.

Built on the same basic formula that made the original 8 series a cult hit (looks great, power and dynamism), and despite the absence of V-12 as it was the case before, the new car no is not left out: it displays a V-8 bi-turbo of 4.4 liters and allows you to release some 523 hp and 553 lb-ft of torque.





Acheminée via une transmission automatique ZF à 8 vitesses réglée avec précision et un système de transmission intégrale xDrive fortement dirigée vers l'arrière, cette puissance lance la M850i vers l'horizon, atteignant 100 km/h à partir d'un arrêt définitif en seulement 3,6 secondes !

Mais attention, on ne parle pas ici d'une accélération à couper le souffle, comme sur les sportives brutes. Malgré la célérité de l'accélération, la BMW M850 s'élanche avec une étonnante aisance et une grande linéarité, gracieuseté d'un châssis qui s'adapte, et à des suspensions qui absorbent les transferts de poids impromptus. En termes clairs, quand on appuie sur l'accélérateur, la voiture s'élanche avec une rare vigueur, mais vous ne perdez pas votre dentier sur le siège arrière.

Au-delà de la puissance, c'est la conduite qui impressionne. La lourde et imposante voiture ne se laisse pas dicter la règle, et est capable d'une spectaculaire tenue de route, présentant une direction précise et directe.

Avec la M850, entrez vivement dans un virage, et la voiture se placera d'elle-même (ou presque) et sera capable d'activer ses systèmes de sécurité subtilement, sans devenir trop intrusifs. Le résultat, c'est une tenue de route exceptionnelle, et un équilibre dans la voiture spectaculaire. Sans oublier les freins (des disques de 155 mm), qui agissent littéralement comme si vous heurtiez un mur de ciment lorsque vous les enfoncez avec violence.

Routed via an accurately tuned 8-speed ZF automatic transmission and a strongly rearward-facing xDrive all-wheel drive system, this power launches the M850i towards the horizon, reaching 100 km/h from a final stop in just 3.6 seconds!

But be careful, we are not talking here about a breathtaking acceleration, like the raw sports car. Despite the speed of acceleration, the BMW M850 rises with astonishing ease and great linearity, courtesy of a chassis that fits, and suspensions that absorb impromptu weight transfers. In clear terms, when you press the accelerator, the car springs with rare vigor, but you do not lose your dentures in the back seat.

Beyond power, it's driving that impresses. The heavy and imposing car does not let the rule dictate, and is capable of a spectacular road holding, presenting a precise and direct direction.

With the M850, enter a corner sharply, and the car will place itself (or almost) and will be able to activate its security systems subtly, without becoming too intrusive. The result is exceptional handling and a balance in the spectacular car. Not to mention the brakes (155 mm discs), which act literally as if you hit a wall of cement when you drive them violently.



Voiture de luxe

Au-delà des performances, la BMW M850 est une véritable Grand Touring de luxe. Sa longue silhouette stylée (doublée du bleu acier de mon modèle d'essai), lui confère un charme unique et une sophistication particulière. À l'arrêt, on a la sensation d'une véritable limousine surbaissée, qui attire les regards. Sur la route, sa longue portée lui donne l'allure d'un train grande vitesse qui s'élanche à pleine allure.

L'habitacle laisse aussi place à un style remarquable. Le cuir, tan dans notre cas, est de qualité, les sièges confortables et enveloppants et faciles à régler dans toutes les positions (même si la position de conduite est plutôt basse), et la console centrale, ornée du levier de transmission en cristal transparent, vient compléter une allure de grande classe.

Le système de son Harman Kardon laisse échapper une sonorité de salle de concert, le grand écran d'affichage et le système multimédia I-drive sont plus faciles à manipuler que jamais (même s'il faut parfois se chercher dans les menus), l'affichage tête haute devant les yeux du conducteur transmet toutes les informations nécessaires, et le tableau de bord est simple à lire.

Stylée, avec une tenue de route irréprochable et un confort digne de mention, la grande M850 fait revivre avec beaucoup de gloire et de sophistication une appellation qui a fait la renommée de BMW. Il me faut l'admettre, elle est certes l'un de mes coups de cœur...

Fiche technique :

Moteur : V8 4,4 l
Puissance : 523 hp @ 5 500 tr/min
Couple : 553 pi·lb @ 1 800 - 4 600 tr/min
Alimentation : bi-turbo
Transmission : Automatique, 8 rapports
Rouage : Intégral
Prix : À partir de 125 400 \$

A Luxury Car

Beyond performance, the BMW M850 is a true luxury Grand Touring. Its long, stylish silhouette (lined with the blue steel of my test model), gives it a unique charm and a particular sophistication. At the stop, we have the feeling of a real low limousine, which attracts attention. On the road, its long-range gives it the appearance of a high-speed train that rushes at full speed.

The interior also gives way to a remarkable style. The leather, tan in our case, is of quality, the seats comfortable and enveloping and easy to adjust in all positions (even if the driving position is rather low), and the central console, adorned with transparent crystal transmission lever, complements a classy look.



The Harman Kardon sound system blurs a concert hall sound, the large display screen and the I-drive multimedia system are easier to handle than ever before (even if you have to search menus) Head-up display in front of the driver's

eyes conveys all the necessary information, and the dashboard is easy to read.

Stylish, with impeccable handling and comfort worthy of mention, the great M850 revives with great glory and sophistication a name that has made the reputation of BMW. I must admit, it is certainly one of my favorites...

Technical sheet:

Engine: V8 4.4 l
Power: 523 hp @ 5,500 rpm
Torque: 553 ft · lb @ 1,800 - 4,600 rpm
Power: bi-turbo
Transmission: Automatic, 8-speed
Gear: Integral
Price: Starting from \$125,400



CADILLAC XT6 : LA NOUVELLE VISION DU MONDE

CADILLAC XT6 : A NEW VISION OF THE WORLD



Depuis nombre d'années, la bannière Cadillac tente de se refaire une image. Avec succès, faut-il le dire. Les nouveaux modèles n'ont plus rien à voir avec les anciennes générations, le style est désormais au cœur des nouveautés du constructeur américain, et l'on ne néglige pas pour autant les performances.

C'est dans cette veine que s'inscrit le nouveau Cadillac XT6. Plus imposant, partageant son architecture avec certains de ses cousins de General Motor, le XT6 ne renie pas pour autant sa vision du véhicule de luxe.

Une nouvelle génération

Plus petit que l'Escalade (mais soyons francs, absolument TOUT est plus petit que l'Escalade), plus grand que le XT4 dévoilé l'an dernier, le XT6 est destiné à offrir aux familles un mode de locomotion luxueux et raffiné, répondant aux exigences des amateurs de luxe et grands fans de la marque Cadillac.

Physiquement, il est clairement une réussite. Il reprend les éléments caractéristiques de la marque, incluant les très distinctifs feux avant qui s'inscrivent dans le prolongement des arêtes du capot. Il mise aussi des feux bien pensés à l'arrière, même s'ils sont moins uniques.

For many years, the Cadillac brand has been trying to redo its image. Successfully, it must be

said. The new models have nothing to do with older generations, the style is now at the heart of the new American manufacturer, and we do not neglect the performance.

It is in this vein that fits the new Cadillac XT6. More imposing, sharing its architecture with some of its cousins from General Motor, the XT6 does not deny its vision of the luxury vehicle.

A new generation

Smaller than the Escalade (but let's be honest, absolutely EVERYTHING is smaller than the Escalade), larger than the XT4 unveiled last year, the XT6 is designed to offer families a luxurious and refined way of locomotion, responding to the demands of luxury enthusiasts and big fans of the Cadillac brand.

Physically, it is clearly a success. It takes the characteristic elements of the brand, including the very distinctive front lights that fit into the extension of the bonnet edges. It also puts well-thought-out light in the back, even if they are less unique.



Parce que notre version d'essai était la Sport, elle propose des jantes de 20 pouces, des garnitures (notamment une grille de calandre) noires, et diminue un peu l'abus de chrome que l'on retrouve souvent sur ce type de grand véhicule. Si, en revanche, vous préférez le côté brillant du chrome, pensez à la version Premium, la seule autre disponible dans la famille.

Et peu importe votre choix, vous n'aurez d'autre possibilité que de vous rabattre sur le moteur V6 3,6 litres de 310 chevaux, familier aux amateurs de la marque. Il est toujours marié à une boîte automatique 9 vitesses, et à un rouage intégral de série au Canada.



Because our test version was the Sport, it offers 20-inch wheels, trim (including a grille) black, and a little reduces the chromium abuse that is often found on this type of large vehicle. If, on the other hand, you prefer the shiny side of chrome, think of the Premium version, the only other available in the family.

Une dimension intéressante

Même si la silhouette donne la sensation de grandeur, le Cadillac XT6 n'est pas aussi imposant qu'on pourrait le croire. Dans les faits, il partage sa plate-forme avec le Chevrolet Blazer et le GMC Acadia, deux véhicules ayant largement fait leurs preuves dans le monde des multiségments.

Dans sa déclinaison la plus simple, le Cadillac XT6 peut accueillir 7 passagers dans un confort plus qu'intéressant, offrant notamment un accès aux places arrière plus facile que la plupart de ses rivaux. Les sièges y sont aussi confortables, peu importe votre taille en largeur (et je parle ici d'expérience pour m'y être glissé moi-même). La notion de hauteur et de dégagement pour les jambes est cependant plus problématique dans la troisième rangée, mais n'exige aucun compromis dans les sièges capitaine de la seconde rangée.

Le tableau de bord est aussi bien pensé. On améliore considérablement le système multimédia chez Cadillac à chacune des nouveautés, ce qui nous laisse bien loin de l'ancien système CUE en vigueur. Une amélioration que tout le monde devrait applaudir, même si les commandes physiques du système sont parfois difficiles à manipuler.

And no matter what you choose, you will have no choice but to fall back on the V6 3.6 liters 310 horsepower engine, familiar to fans of the brand. He is still married to a 9-speed automatic transmission and a full-size all-wheel drive in Canada.

An Interesting Dimension

Although the silhouette gives the feeling of grandeur, the Cadillac XT6 is not as imposing as one might think. In fact, it shares its platform with the Chevrolet Blazer and GMC Acadia, two vehicles that have proven themselves in the world of crossovers.

In its simplest version, the Cadillac XT6 can accommodate 7 passengers in a comfort more than interesting, including access to the rear seats easier than most of its rivals. The seats are also comfortable, no matter your size in width (and I speak here of experience to be slipped there myself). The concept of height and legroom, however, is more problematic in the third row, but requires no compromise in the second row captain's seats.

The dashboard is as well thought out. The Cadillac multimedia system is dramatically improved with each new feature, leaving us a long way from the old CUE system. An improvement that everyone should applaud, even if the physical controls of the system are sometimes difficult to handle.



En fait, le seul bémol de tout cet habitacle, c'est la qualité des matériaux, que l'on sent moins raffinée que chez quelques-uns de ses concurrents.

La qualité des cuirs et des appliques de fibre de carbone n'a pas autant de sophistication que ses rivaux, du moins en apparence.

Conduire sans souci

La conduite du Cadillac XT6 n'a rien d'enlevante. Pas plus que celle de n'importe quel autre grand multisegment de même dimension sur le marché. Le moteur est puissant, sans excès cependant. La transmission réagit bien, et l'abondance de systèmes de sécurité embarqués est efficace et bien pensée. Il faudra attendre à l'an prochain pour obtenir le Super Cruise — le système de conduite semi-autonome de Cadillac — mais on ne s'en plaint pas trop malgré tout.

On peut, sans crainte de se tromper, parler de conduite correcte, et d'une grande homogénéité dans le véhicule. On peut certes lui reprocher un certain manque de dynamisme. Attention, pas question ici du dynamisme d'une voiture de course, mais plutôt d'une certaine sensation de conduite qui est trop souvent absente.

Le Cadillac XT6 est pratique. Il est polyvalent, complet, bien assemblé et surtout pas trop dispendieux pour ce qu'il est. Il est spacieux, confortable et bien assez puissant. En fait, il est exactement tout cela... mais on aurait peut-être aimé un peu plus un côté rebelle qui lui fait défaut!

Fiche technique :

Moteur :	V6 3,6 l
Puissance :	310 chevaux à 6600 tours-minute
Couple :	271 livres-pied à 5000 tr/min
Transmission :	Automatique 9 rapports
Rouage :	intégral
Consommation :	11,8 l aux 100 km
Prix :	À partir de 61 898 \$



In fact, the only downside to all this cabin is the quality of materials, which we feel less refined than some of its competitors.

The quality of leather and carbon fiber sponces is not as sophisticated as its rivals, at least in appearance.

Drive without worry

Driving the Cadillac XT6 is not exciting. No more than any

other large crossover of the same size on the market. The engine is powerful, without excess, however. Transmission responds well, and the abundance of embedded security systems is efficient and well thought out. It will take until next year to get the Super Cruise—the Cadillac semi-autonomous driving system—but we do not complain too much anyway.

One can, without fear of being mistaken, talk about correct driving, and a great homogeneity in the vehicle. One can certainly blame him for a certain lack of dynamism. Be careful, there is no question here of the dynamism of a race car, but rather of a certain driving sensation that is too often absent.

The Cadillac XT6 is practical. It is versatile, complete, well assembled and especially not too expensive for what it is. It is spacious, comfortable and quite powerful enough. In fact, it is exactly all that ... but we might have liked a little more a rebel side that is lacking!

Technical sheet:

Engine:	3.6L V6
Power:	310 horses at 6600 rpm
Couple:	271 lb-ft to 5,000 rpm
Transmission:	9-speed automatic
Gear:	Integral
Consumption:	11.8 l per 100 km
Price:	Starting from \$61,898



CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - AU VOLANT LAST-MINUTE GIFT - TO RIDE

Pour ceux pour qui le temps sur la route est important:
Montre Sport Chrono - Collection 911 de Porsche

*For those for whom time on the road is important: Porsche
Collection 911 - Sport Chrono Watch*

Design de chronographe inspiré de la nouvelle 911 dans sa 8ème génération. Mouvement suisse RONDA avec 13 cristaux. Boîtier en acier inoxydable en 2 parties avec revêtement PVD Noir. Étanche jusqu'à 10 ATM. Cadran en métal avec écusson Porsche positionné à 12h00. Verre saphir avec revêtement anti-reflet simple face. Bracelet en caoutchouc Noir avec structure en nid d'abeille sur le dessus et relief de pneu sur le dessous. Boucle ardillon en acier inoxydable avec revêtement PVD Noir et inscription « PORSCHE » gravée. Ø 42 mm. Faite en Suisse

Chronograph design inspired by the new 911 in its eighth generation. Swiss RONDA movement with 13 jewels. Two-piece stainless steel case with black PVD coating. Waterproof up to 10ATM. Metal dial with the Porsche Crest at 12 o'clock. Sapphire glass with anti-reflection coating on one side. Rubber strap in black with honeycomb structure on the top and tyre markings embossed on the underside. Stainless steel pin buckle with black PVD coating and engraved 'PORSCHE' logo. Ø 42mm. Swiss Made.



PORSCHE 



Pour ceux qui aiment que tout soit à la bonne place: Porte-documents Montblanc for BMW.

For those for whom time on the road is important: Montblanc for BMW Document Bag

En cuir de vache fin italien, avec gaufrage partiel et emblème Montblanc for BMW. Fabriqué en Italie. Chez votre concessionnaire BMW

Made from finest Italian cowhide, with partial pattern embossing and Montblanc for BMW branding. Made in Italy. At your BMW dealer.



Pour ceux qui sont longtemps derrière le volant: Chaussure Pilot Endurance - 24H Le Mans

For those who drive long roads: Piloti Shoes Endurance - 24H Le Mans

Fabriqué à la main au Portugal à partir de cuir nubuck souple, de daim doux et de coton recyclé, la chaussure Endurance est le dernier-né de la collection sous licence officielle 24 heures du Mans. Proposée sur une semelle en EVA poli, la chaussure Endurance offre une adhérence caoutchoutée et un talon arrondi pour un contrôle accru pendant la conduite. Dotée de détails uniques, d'un drapeau français en cuir et d'une marque officielle, cette chaussure peut être portée comme un vêtement de base décontracté dans la garde-robe ou comme un élément essentiel du jour de la course. Montré ici en ardoise.

Handcrafted in Portugal from supple nubuck leather, soft suede and recycled cotton, the Endurance sneaker is the newest addition to the official-licensed 24 Hrs of Le Mans collection. Offered on a buffed EVA sole, the Endurance shoe provides a rubberized grip and rolled heel for additional control while driving. Featuring one-of-a-kind detailing, a leather French flag and official branding, this shoe can be worn as a casual wardrobe staple or track-day essential. Shown here in Slate.



PILOTI 

Pour les amoureux du café au volant: Tasse de voyage Ember

For the coffee lover behind the wheel: Ember Travel Mug

Conçue pour être utilisée lors de vos déplacements, la tasse de voyage Ember² ne fait pas que garder votre café au chaud. La tasse intelligente vous permet de définir une température de consommation précise et de la conserver jusqu'à 3 heures pour que votre café ne soit jamais trop chaud ni trop froid.

Designed to be used on-the-go, Ember Travel Mug² does more than simply keep your coffee hot. The smart mug allows you to set an exact drinking temperature and keeps it there for up to 3 hours, so your coffee is never too hot, or too cold.

AMAZON 





À LA RENCONTRE DE KEVIN DEMERS, M. NOËL
MEET KEVIN DEMERS, MR. CHRISTMAS

AFFAIRES | BUSINESS

D'HISTOIRES D'ENTREPRENEURS À LA PHILANTHROPIE, DÉCOUVREZ DES PASSIONNÉS.
FROM ENTREPRENEURS STORIES TO PHILANTHROPY, DISCOVER PASSIONATE PEOPLE.

- **À LA RENCONTRE DE KEVIN DEMERS, M.NOËL**
MEET KEVIN DEMERS, MR. CHRISTMAS 122
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - AFFAIRES**
LAST-MINUTE GIFT - BUSINESS 130





À LA RENCONTRE DE KEVIN DEMERS, M. NOËL *MEET KEVIN DEMERS, MR. CHRISTMAS*

PAR / BY NORMAND BOULANGER

Je connais Kevin depuis quelques années déjà puisqu'il est propriétaire de quelques bars de Montréal, soit le Coldroom, le El Pequeño et du tout nouveau Parliament. Ça ne fait pas très Noël, direz-vous? Mais Kevin est aussi celui qui est derrière, depuis 2 ans, le bar de Noël Miracle pour la région de Montréal, un bar de thématique du temps des fêtes, voici pourquoi je considère que c'est M.Noël, parce qu'avec ce bar, il prend pour donner. Découvrez tout dans les prochaines lignes.

I've known Kevin for a few years now, since he owns a few bars in Montréal, namely The Coldroom, El Pequeño and the brand new Parliament. It's not very Christmas, will you say? But Kevin is also the one behind the Miracle Christmas theme bar for the Montréal area for the last two years, this is a holiday bar. That's why I think it's Mr. Christmas, because with this bar, he takes to give. Discover everything in the next lines.





DANIEL BOULIANNE ET KEVIN DEMERS DANS LE BAR MIRACLE EN 2018
 DANIEL BOULIANNE AND KEVIN DEMERS IN THE MIRACLE BAR IN 2018
 CRÉDIT | CREDIT: COURTOISIE

J'ai

I

plongé dans le vif du sujet en lui demandant comment l'aventure du Miracle a débuté. « En septembre 2016, Greg Boehm de Cocktail Kingdom nous a appelés Daniel [Boulianne, le directeur général du groupe] et moi, pour nous demander de monter le projet Miracle à Montréal, à ce moment-là, nous venions d'ouvrir le Coldroom et nos finances n'étaient pas dans leur meilleure forme si l'on peut dire ainsi ». Il faut dire que la franchise de Miracle se vend à un prix de près de 30 000 \$ US, alors nous avons suggéré de la transférer à Tony Galdes, qui était au 4e Mur à l'époque. La première édition de Montréal s'est déroulée au Teddy Bar, et l'année suivante dans plusieurs villes du Québec. « En 2018, ils ont décidé de se retirer de l'aventure et d'ainsi nous donner l'opportunité de faire Miracle. Dan et moi, on s'est regardé et l'on s'est dit : Let's Go, on le fait. Si je ne me trompe pas, on a presque triplé les ventes des années précédentes. Nous avons 1 endroit et demi, soit le El Pequeño, le plus petit bar de Montréal, et l'ancien Scarlett, qui est le Wolf & Workman maintenant. Et honnêtement, je ne pensais pas que c'était si intense que ça! Je ne sais pas comment expliquer ça, les étoiles devaient être alignées, chaque jour était plus occupé que le précédent. »

dive into the heart of the matter by asking him how the adventure of the Miracle began. "In September 2016, Greg Boehm of Cocktail Kingdom called Daniel [Boulianne, the group's general manager] and me, asking us to set up the Miracle project in Montréal, at that time we had just opened the Coldroom and our finances were not in their best shape, so to speak. "It must be said that the Miracle franchise sells for almost US \$30,000, so we suggested transferring it to Tony Galdes, who was at the Le 4e Mur at the time. The first edition of Montréal took place at Teddy Bar, and the following year in several cities in the province of Quebec. "In 2018, they decided to withdraw from taking care of organizing the event and thus give us the opportunity to do Miracle. Dan and I looked at each other and we thought, let's go, let's do it. If I'm not mistaken, we have almost tripled sales in previous years. We had 1 place and a half, El Pequeño, the smallest bar in Montréal, and the former Scarlett, who is the Wolf & Workman now. And honestly, I did not think it was that intense! I do not know how to explain that, the stars had to be aligned, each day was busier than the previous one."



Kevin m'expliquait qu'ils se trouvent vraiment chanceux que tous les gens embarquent dans leurs différents concepts et ils voulaient aussi redonner, car à Noël, c'est important aussi de redonner. Donc, ils se sont dit qu'ils voulaient donner la moitié de leurs profits nets à une cause, donc l'an dernier, c'est la somme de 20 000 \$ dollars qui est allée à l'Hôpital de Montréal pour Enfants du Centre Universitaire de santé McGill. « Ils nous ont dit que c'était le plus gros don reçu d'une compagnie indépendante. »

Kevin explained to me that they are really lucky that all people embark on their different concepts and they also wanted to give back, because at Christmas, it is also important to give back. So they figured they wanted to give half of their net profits to a cause, so last year it was 20,000 dollars that went to the Montréal Children's Hospital at McGill University Health Center. "They told us it was the biggest donation from an independent company."

« Dan et moi, on s'est regardé et l'on s'est dit : Let's Go, on le fait » "Dan and I looked at each other and we thought, let's go, let's do it"

Au début 2019, Émilie Brault, administratrice au sein d'Opération Père Noël, a contacté l'équipe du Coldroom, ils n'étaient pas certains de refaire l'expérience à ce moment-là, il faut dire que les projets n'ont pas arrêté depuis 3 ans pour les gens du Coldroom et ils venaient tout juste de sortir de l'événement Miracle. Quelques mois plus tard, le contact a été repris, et pour 2019, c'est Opération Père Noël qui va bénéficier de l'événement, de plus, le montant proviendra de tous les établissements du groupe avec des dons de charité. Pour ce qui est de Miracle, il se nomme maintenant Miracle sur de la Commune et sera situé au 131 rue de la Commune Ouest, tout près du Sea, Salt & Ceviche.

At the beginning of 2019, Emilie Brault, one of the administrators at Opération Père Noël, contacted the Coldroom team, they were not sure to repeat the experience at that time, it must be said that the projects did not stop for 3 years for the people of Coldroom and they had just come out of the Miracle event. A few months later, the contact was resumed, and for 2019, it is Opération Père Noël who will benefit from the event; moreover, the amount will come from all the establishments of the group with charitable donations. As for Miracle, it is now called Miracle on de la Commune and will be located at 131 de la Commune Ouest, near the Sea, Salt & Ceviche.

LES NOUVEAUTÉS À MIRACLE POUR 2019

Alors que l'emplacement est tout nouveau pour 2019, l'événement de déroulera du 22 novembre au 26 décembre, Il y aura des événements les dimanches avec différents bartenders de Montréal, il y aura un brunch le 24 avec les enfants et le 2 décembre, il y aura, avec le groupe Miracle, le plus gros événement de « Ugly Christmas Sweater » sur la planète. Et le 26 décembre, il y aura un « Boxing Day » avec des rabais sur les cocktails et plusieurs surprises.

WHAT'S NEW AT MIRACLE FOR 2019

While the location is all new for 2019, the event will run from November 22 to December 26, There will be events on Sundays with different bartenders of Montréal, there will be a brunch on the 24th with children and on December 2nd, there will be, with the Miracle group, the biggest event of "Ugly Christmas Sweater" on the planet. And on December 26, there will be a "Boxing Day" with discounts on cocktails and several surprises.

Les gens vont au Miracle pour l'ambiance, mais surtout pour les cocktails, alors j'ai demandé à en savoir un peu plus sur ceux-ci. Habituellement, les cocktails sont assez sucrés, mais il semble y avoir un peu de changements pour 2019 « Ce n'est pas si sucré que ça pour 2019, moi et Sam Kirk, notre nouveau directeur des boissons, prenons en charge la confection des cocktails pour y ajouter une touche locale, car ces derniers qui sont originellement conçus par Nico de Soto du Mace Cocktail Bar de New York. Nous avons, par exemple, un cocktail Tiki dans un verre de T-Rex avec une tuque de Père Noël, ainsi que plusieurs autres. »

People go to Miracle for the atmosphere, but especially for the cocktails, so I asked to know a little more about these. Usually, the cocktails are very sweet, but there seems to be a bit of change for 2019 "It's not that sweet for 2019, me and Sam Kirk, our new beverage manager, take care of making cocktails to add a local touch, as these are originally designed by Nico de Soto of the Mace Cocktail Bar in New York. We have, for example, a Tiki cocktail in a T-Rex's glass with a Santa hat, as well as many others."





Alors qu'ils ouvrent un bar temporaire pour un mois, ils doivent tout de même trouver des employés, et Kevin me disait que c'était vraiment difficile, l'industrie de l'hospitalité et de la restauration vit vraiment, comme beaucoup d'industries, une pénurie d'employés. Même si le groupe possède plusieurs établissements, les gestionnaires essaient de garder les employés au même endroit puisque ce sont des identités qui sont totalement différentes, mais, pour ce qui est du Miracle sur de la Commune, c'est un bonus pour les employés qui veulent en faire plus en dehors de leurs heures normales.

Comme l'équipe grandit sans cesse, la cohésion est importante et Kevin me disait qu'ils organisent beaucoup d'événements pour réunir leurs employés, que ce soit des formations, des sorties, des fins de semaine ensemble.

Si l'on parle des employés du groupe, plusieurs se sont démarqués par des concours ces dernières années, nous avons qu'à penser à Cindy Lam, du Coldroom (sur la photo avec Fanny Gauthier de Ateliers & Saveurs), qui à sa première compétition, a tellement impressionné les juges qu'elle a remporté Craft your Chandon, organisée par le mousseux californien Chandon et a terminée au 2e rang



CINDY LAM & FANNY GAUTHIER
PHOTO: NORMAND BOULANGER, GENTOLOGIE

à la finale régionale de Montréal de Patron Perfectionists, Sam Kirk a remporté Made With Booze l'an dernier, il a également participé à Bacardi Legacy cette année. Nicolae Arman également, qui a remporté le Hennessy Bartender Contest en 2016 fait partie de l'équipe du Coldroom pour sa part, Aidan Lavoie-Whittall a été Finaliste National au Beefeater mixldn en 2017, Finaliste National au Havana Club Grand Prix en 2017 et Finaliste National au Diageo Worldclass en 2019. « Lorsque ces gens nous regardent, que ce soit moi, Andrew Whibley, Fabien Maillard, Gabrielle Panaccio, Kate Bouschel, qui sont des propriétaires et actionnaires de bars et qui ont remporté des concours, ils voient les opportunités de grandir. Par exemple, lorsque j'ai fait les finales pour le Bombay Sapphire's Most Imaginative Bartender [il a été champion canadien en 2014], j'ai rencontré un de mes meilleurs amis aujourd'hui, soit Gregory Buda du Dead Rabbit à New York, où j'envoie des gens de mon équipe faire des formations (Sam Kirk et Aidan Lavoie-Whittall en revenaient justement), et c'est à cause de mes compétitions, donc il n'y a que du bon à participer. »

While they are opening a temporary bar for a month, they still need to find employees, and Kevin told me it was really difficult, the hospitality industry really lives, as many of the industries, a shortage of employees. Even though the group has several establishments, the managers try to keep the employees in the same place because they are totally different identities, but, in the case of the Miracle on de la Commune, it is a bonus for employees who want to do more outside of their normal hours.

As the team keeps growing, cohesion is important and Kevin told me that they organize a lot of events to bring their employees together, whether it's training, going out, weekends together.

If we talk about the group employees, many of whom have distinguished themselves by competitions in recent years, we have only to think of Cindy Lam, from Coldroom (on the picture with Fanny Gauthier of Ateliers & Saveurs), who in her first competition, so impressed the judges that she won Craft your Chandon, organized by Californian sparkling Chandon, and finished second at the

Patron Perfectionists Montréal Regional Final, Sam Kirk won Made With Booze last year; he also participated in Bacardi Legacy this year. Nicolae Arman also, who won the Hennessy Bartender Contest in 2016 and Aidan Lavoie-Whittall National Finalist at Beefeater mixldn in 2017, National Finalist at Havana Club Grand Prix 2017 and National Finalist at Diageo Worldclass in 2019 are part of the Coldroom team. "When these people look at us, whether it's me, Andrew Whibley, Fabien Maillard, Gabrielle Panaccio, Kate Bouschel, who are the owners and shareholders of bars and have won competitions, they see opportunities to grow. For example, when I made the finals for the Bombay Sapphire's Most Imaginative Bartender [he was Canadian champion in 2014], I met one of my best friends today, Gregory Buda of the Dead Rabbit in New York, where I send people from my team to do some training (Sam Kirk and Aidan Lavoie-Whittall were coming back), and that's because of my competitions, so there's only good to participate."



RESSUSCITER L'HISTOIRE AVEC LE PARLIAMENT

Alors que l'entrevue se déroulait au Parlement, il était impossible de ne pas parler de ce nouvel établissement du Vieux-Montréal. « Pour l'ouverture, ça se passe comme le Coldroom, nous n'avons pas fait de gros événement, on a ouvert les portes, les gens entrent et le mot circule, ce qui nous donne la chance de nous adapter. Le concept se développe chaque jour. » L'inspiration pour ce pub et ces autres concepts vient un peu à Kevin par l'instinct, il a vu ce qui était en face, soit les ruines de l'ancien Parlement du « Canada », et c'est cette inspiration de l'ère victorienne qui s'est transposée dans le

REVIVING HISTORY WITH PARLIAMENT

While the interview was taking place in Parliament, it was impossible not to talk about this new establishment in Old Montréal. "For the opening, it's like the Coldroom, we did not make a big event, we opened the doors, people enter and it's word-of-mouth, which gives us the chance to adapt. The concept is developing every day. The inspiration for this pub and these other concepts comes to Kevin by instinct, he saw what was in front, the ruins of the Old Parliament of 'Canada', and it's this inspiration from the Victorian era that has been transposed into the bar. He did his

« J'ai voulu créer un endroit où les gens pouvaient parler, un peu comme les Public House de l'Angleterre dans le temps »

"I wanted to create a place where people could talk, much like the Public House of England at that time"

bar. Il a fait ses recherches et a poussé pour comprendre l'atmosphère, et d'où ça venait, et voilà comment est né le projet. « J'ai voulu créer un endroit où les gens pouvaient parler, un peu comme les Public House de l'Angleterre dans le temps. Nous aurons une encyclopédie de cocktails avec des influences canadiennes, québécoises et montréalaises. Je veux également faire un hommage à Lord Stanley, puisque ma famille est dans le hockey [son frère, le défenseur Jason Demers, évolue présentement pour Coyotes de l'Arizona], et également, j'ai travaillé avec le Musée Pointe-à-Callière pour être certain que toutes mes informations étaient correctes. Nous servons également le Sunday Roast, que nous changeons chaque semaine. Je veux que les gens qui rentrent ici soient transportés ailleurs. Et c'est ce que j'aime, par exemple, au Miracle, je veux que les gens se sentent comme s'ils entraient chez leur tante qui décore trop sa maison à Noël. »

research and pushed to understand the atmosphere, and where it came from, and that's how the project was born. 'I wanted to create a place where people could talk, much like the Public House of England at that time. We will have an encyclopedia of cocktails with Canadian, Quebec and Montréal influences. I also want to pay tribute to Lord Stanley, since my family is in hockey [his brother, the defenceman Jason Demers, is currently playing for Arizona Coyotes], and also, I have worked with the Pointe-à-Callière Museum to be certain that all my information was correct. We also serve the Sunday Roast, which we change weekly. I want people who come here to be transported somewhere else. And that's what I like, for example, at the Miracle, I want people to feel like they're going to their aunt's house who decorates her house too much at Christmas.'

Miracle sur de la Commune, pour sa part, se déroulera au 131 rue de la Commune Ouest, dans le vieux Montréal du 22 novembre au 26 décembre. Obtenez tous les détails sur leur site internet.

Miracle on de la Commune, for its part, will take place at 131 de la Commune Ouest, in Old Montréal from November 22 to December 26. Get all the details on their website.

MIRACLE SUR DE LA COMMUNE 





AIR CANADA FOR BUSINESS

A rewarding program designed to manage business travel bookings and expenses.



With Air Canada for Business, small and medium-sized companies can take advantage of exclusive discounts and a wide range of services and partnerships designed to help them enhance their business travel from end to end. Benefits include access to an online reservation tool to manage and track business travel, discounts on flights and eUpgrades credits. The program also features exclusive amenities, Maple Leaf Lounge access and special monthly offers.

EXCLUSIVE OFFER:

- **15% discount** on one booking*
- 1 complimentary Preferred Seat selection

PLEASE ENTER CODE IN THE PROMOTION BOX UPON ENROLLMENT TO ACCESS THE OFFER : **GENTOLOGIE**

Join today at aircanada.com/forbusiness

* Conditions apply. The discount will be loaded into your Air Canada for Business account Rewards page, found under the Admin menu. This promotion can be redeemed in addition to the Aeroplan™ Miles and Altitude™ Qualifying Miles your employees are already earning on eligible flights. Offer ends November 30, 2019.



**Voted Best Airline
in North America**

A STAR ALLIANCE MEMBER 



AIR CANADA

CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - AFFAIRES LAST-MINUTE GIFT - BUSINESS



PHOTO: HERMAN MILLER

Pour être au maximum du confort au bureau: Chaise Aeron de Herman Miller

To be comfortable in the office: Aeron Chair from Herman Miller

Aeron est le mariage parfait entre performance et design. Cette chaise de bureau définit encore les attentes en matière de confort ergonomique plus de 20 ans après ses débuts.

Aeron is the perfect marriage of performance and design. This office chair still defines expectations for ergonomic comfort more than 20 years after its debut.

HERMAN MILLER 

Pour ceux qui signent des gros contrats: Stylo plume StarWalker Métal de Montblanc

For those who signs big contracts: The Montblanc StarWalker Metal Fountain Pen

Le nouveau StarWalker évoque un voyage dans les étoiles. Il parle d'exploration du cosmos et de galaxies lointaines, de la participation à l'aventure la plus mystérieuse et puissante de l'humanité : la conquête de l'espace. Le StarWalker Métal est doté d'un capuchon, d'un corps et d'attributs platinumés. Le stylo plume est pourvu d'une plume en or 14 K rhodié fabriquée à la main.

The new StarWalker is about walking amid the stars. It's about exploring the cosmos and foreign galaxies, about being part of one of the most mysterious and powerful of human kind's adventures: space exploration. The StarWalker Metal comes with a platinum-coated cap, fittings and barrel. The fountain pen is handcrafted with a rhodium-coated Au 585 /14 K gold nib.



MONTBLANC 

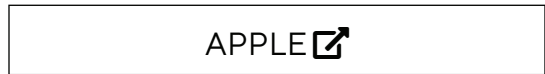


PHOTO: APPLE

Pour ceux qui travaillent sur la route: iPad Pro de Apple
For those who work on the road: Apple iPad Pro

iPad, c'est tout ce que vous attendez d'un ordi, plus une foule de choses incroyables qu'un ordinateur n'offre pas. Il offre la puissance d'un ordinateur. Et la portabilité d'iPad.

With iPad, you get what you need from a computer, along with many incredible things you'd never expect from one. It has the power of a computer. And the portability of iPad.



Pour ceux qui travaillent sur la route: Pince à billets étroite
Makers en argent sterling de Tiffany 1837
For those who work on the road: Tiffany 1837 Makers Narrow Money Clip in Sterling Silver

La collection Tiffany 1837 Makers, dont les pièces arborent un symbole original du réputé atelier d'objets creux de Tiffany, rend hommage à l'héritage de savoir-faire expert de la maison sous un œil moderne. Cette version épurée d'une pince à billets classique a le format parfait pour votre poche.

Crafted with an original symbol from the renowned Tiffany hollowware shop, the Tiffany 1837 Makers collection honors Tiffany's legacy of expert craftsmanship through a modern lens. This streamlined take on a classic money clip is the perfect size to fit in your pocket.





TÉLÉVISEUR SAMSUNG SMART TV
SAMSUNG SMART TV

TECHNOLOGIE | TECHNOLOGY

UN GENTLEMAN DOIT POSSÉDER LES DERNIERS GADGETS, MAIS SAVOIR QUAND NE PAS S'EN SERVIR.
THE MODERN GENTLEMAN MUST OWN THE LATEST GADGETS, BUT ALSO KNOW WHEN NOT TO USE IT.

- **COMMENT REGARDER VOS ÉMISSIONS ET FILMS PRÉFÉRÉS PARTOUT OÙ VOUS ALLEZ**
HOW TO WATCH YOUR FAVORITE SHOWS AND MOVIES EVERYWHERE YOU GO 134
- **CADEAUX DE DERNIÈRE MINUTE - TECHNOLOGIE**
LAST-MINUTE GIFT - TECHNOLOGY 138



COMMENT REGARDER VOS ÉMISSIONS ET FILMS PRÉFÉRÉS PARTOUT OÙ VOUS ALLEZ

HOW TO WATCH YOUR FAVORITE SHOWS AND MOVIES EVERYWHERE YOU GO

L'arrivée du numérique dans nos rendez-vous télévisuels a changé énormément de choses. À commencer par l'horaire. On peut maintenant décider quand on veut (ou presque) regarder telle ou telle émission/film/série, et la multiplication des différents services veut nous rendre la tâche plus simple, et également augmenter notre budget de dépenses pour regarder nos émissions favorites. Voici quelques outils afin de vous faciliter la tâche.

The arrival of digital in our television rendezvous has changed a lot of things. Starting with the schedule. We can now decide when we want (or almost) to watch a particular show/movie/series, and the multiplication of different services wants to make the task easier, and also increase our spending budget watching our favorite shows. Here are some tools to make your job easier.





Fire TV

Du côté d'Amazon, c'est la Fire TV, déclinée en plusieurs modèles dont le plus récent Cube avec Alexa et en 4K Ultra HD. Vous pouvez ajouter Apple TV.

On the side of Amazon, it is the Fire TV, declined in several models of which the most recent Cube with Alexa and in 4K Ultra HD.

AMAZON 



Smart TV

Comme cette Samsung, plusieurs téléviseurs ont la possibilité d'agir comme centre de diffusion. La plupart ont accès aux plateformes de diffusions de Apple et de Amazon.

Comme cette Samsung, plusieurs téléviseurs ont des possibilités d'agir comme centre de diffusion. La plupart ont accès aux médias de diffusion de Apple et d'Amazon.

AMAZON 



Apple TV

Avec Apple TV 4K, regardez vos films et émissions en incroyable 4K HDR avec son immersif Dolby Atmos. Utilisez votre voix comme télécommande avec Siri.

Apple TV 4K lets you watch movies and shows in amazing 4K HDR and with Dolby Atmos sound. You can use Siri to control it all with just your voice.

APPLE 



Chromecast Ultra

Le Chromecast Ultra, un appareil de diffusion qui se branche sur le port HDMI de votre téléviseur, fournit une performance rapide et fiable avec une mise en mémoire tampon minimale et une diffusion en continu fluide.

Chromecast Ultra, a streaming device that plugs into your TV's HDMI Port, provides fast, reliable performance with minimal buffering and smooth streaming.

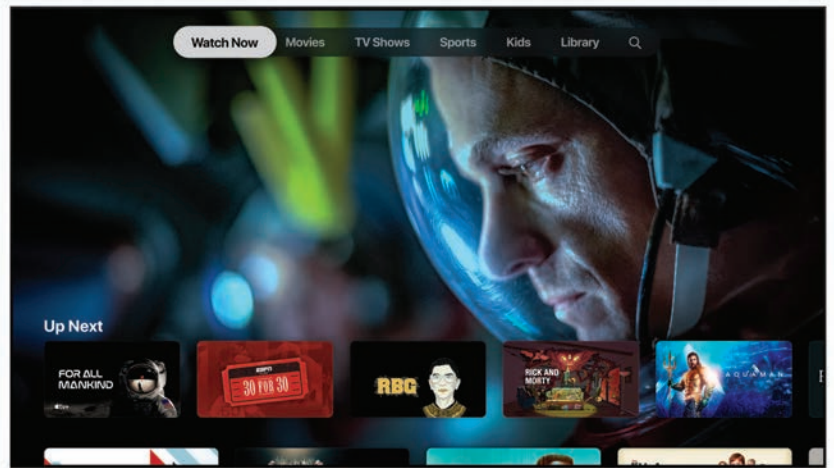
GOOGLE 



Apple TV+

Proposé dans plus de 100 pays et régions, l'Apple TV+ sur l'application Apple TV, qui propose de nouvelles émissions originales exclusives, des films et des documentaires des conteurs les plus imaginatifs d'aujourd'hui. Les clients peuvent profiter de Apple TV+ sur iPhone, iPad, Apple TV, iPod touch, Mac, sur certains téléviseurs intelligents Samsung, sur les appareils Roku et Amazon Fire TV, ainsi que sur le Web à l'adresse tv.apple.com.

Offered in over 100 countries and regions, the Apple TV+ on the Apple TV app, featuring new, exclusive original shows, movies and documentaries from today's most imaginative storytellers. Customers can enjoy Apple TV+ on iPhone, iPad, Apple TV, iPod touch, Mac, select Samsung smart TVs, Roku and Amazon Fire TV devices, as well as on the web at tv.apple.com.



APPLE TV+ 



Netflix

Netflix est un service de diffusion en continu qui donne accès à un vaste catalogue de séries télé, de films, d'animés japonais, de documentaires et d'autres titres primés sur des milliers d'appareils connectés à Internet. La sélection change régulièrement et ils produisent de plus en plus leur propre contenu.

Netflix is a streaming service that provides access to a vast catalog of TV shows, movies, Japanese animated movies, documentaries and other award-winning titles on thousands of Internet-connected devices. The selection changes regularly and they produce more and more their own content.

NETFLIX 



Disney+

Avec près de 500 films et 7 500 épisodes télévisés de Disney, Pixar, Marvel, Star Wars, National Geographic, etc., Disney + héberge en exclusivité certaines des histoires les plus appréciées au monde, ainsi qu'une solide collection de contenus originaux prêts à être découverts

With nearly 500 films and 7,500 episodes of television from Disney, Pixar, Marvel, Star Wars, National Geographic, and more, Disney+ is the exclusive home for some of the world's most beloved stories as well as a robust slate of original content ready to be discovered.



DISNEY+ 



Amazon Prime Video

Prime Video est un service de visionnement en continu disponible pour les membres Amazon Prime. Avec un abonnement Amazon Premium éligible, vous avez accès à des milliers de titres Prime Video sans frais supplémentaires. Vous avez également la possibilité de louer ou d'acheter des films et des épisodes télévisés non inclus dans Prime Video, ainsi que de vous abonner à plus de 100 chaînes premium avec des abonnements à Prime Video Channel.

Prime Video is a streaming service available to Amazon Prime members. With an eligible Amazon Premium subscription, you have access to thousands of Prime Video titles at no extra charge. You also have the option of renting or buying movies and TV episodes not included in Prime Video, as well as subscribing to more than 100 premium channels with Premium Video Channel subscriptions.

AMAZON 



CADEAUX DE DERNIÈRES MINUTES - TECHNOLOGIE *LAST-MINUTE GIFT - TECHNOLOGY*

Pour les photographes: Canon EOS R
For the photographers: Canon EOS R

L'appareil photo le plus en demande ces derniers mois. Sa portabilité et sa versatilité vidéo-photo en font l'appareil parfait.

The camera most in demand in recent months. Its portability and versatility video-photo make it the perfect device.



AMAZON 

Pour ceux qui sont fans de papier: Imprimante Tango de HP
For the paper lovers: HP Tango Printer

Petite, discrète, compatible avec les téléphones intelligents grâce à son wifi, elle sera votre complice lorsque le papier sera nécessaire.

Small, discreet, compatible with smart phones thanks to its wifi, it will be your accomplice when the paper will be needed.



AMAZON 



Pour ceux qui sont toujours en manque de batteries :
Station Native Union sans fil
For those who are always lacking batteries:
Native Union Wireless Station

Station d'accueil sans fil Charger - [Qi Certifié] support polyvalent avec chargement rapide avec câble de 2 m sans fil pour appareils compatibles

Charger Wireless Dock - [Qi Certified] versatile quick-charge docking stand with 2m wireless cable for compatible devices



AMAZON 

Pour les amateurs de maison connectée :
Ensemble de démarrage Philips Hue
For connected home lovers:
Philips Hue Starter Kit

Ampoules LED contrôlables sans fil de tout appareil iOS ou Android via l'application Philips Hue. Définir des minuteries, notifications, alarmes et plus

Wirelessly controllable LED bulbs from any iOS or Android device via the Philips Hue app. Set timers, notifications, alarms and more



AMAZON 






FERRARI
TRENTO 1902

Gentologie

LE CLUB

- FONDÉ EN 2019 •
- CREATED IN 2019 •

OBETENEZ 20% AVEC LE CODE
GET 20% WITH THE CODE

GENT20

*JUSQU'AU 15 DÉCEMBRE 2019
UNTIL DECEMBER 15 2019