



L'Œil de Luxe Magazine



Château KIRWAN : une bougie aux senteurs d'un grand cru classé

Dans le village de **Cantenac**, le **château Kirwan** doit son nom à un Irlandais qui hérita ce domaine au XVIII^e siècle de l'un des premiers négociants de Bordeaux. En 1787, un certain **Thomas Jefferson**, ambassadeur des Etats-Unis en France, le qualifie « de « Grand Cru de second rang ». Au siècle suivant, lors de la sélection des vins du Médoc pour l'exposition universelle organisée par Napoléon III, Château Kirwan est classé premier des 3^{èmes} Grands Crus Classés du Médoc et 16^{ème} grand Bordeaux dans l'ordre officiel des vins de l'époque. Aujourd'hui, sous la houlette de la famille Schÿler, ce Margaux Grand Cru Classé décline ses fragrances dans les parfums d'une bougie d'ambiance que l'on retrouvera à l'occasion des fêtes de Noël dans un coffret en édition limitée, en compagnie d'une bouteille de Château Kirwan 2014. Le fruit d'une fructueuse collaboration avec le nez **Clémentine Humeau**, créateur parfumeur passionnée d'œnologie, et **La Parfumotec**, fabricant de bougies artisanales à **Grasse**.

Picasso dans l'intimité : l'hommage de WillyRizzo

Une quarantaine de photos inédites à découvrir et acquérir au studio du photographe **WillyRizzo**, qui nous donne à découvrir un Picasso plus intime, entre l'homme et l'artiste. Réalisées dans le Sud de la France où Picasso réside alors, notamment dans son atelier à **Vallauris** et dans sa villa La Californie à Cannes, elles nous présentent le maître en famille, travaillant dans son atelier, dessinant un portrait dans le sable... Autant de témoignages émouvants sur la vie de l'artiste. Depuis plus d'un demi-siècle, les photographies et le design de **WillyRizzo** sont exposés à **Paris, Londres, New York, Milan et Monaco**, dans des galeries et musées prestigieux. Installé depuis 2009 dans son Studio de design et de photographie en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, il y expose depuis lors ses créations.

Du 19 octobre 2018 au 12 janvier 2019

Prix : entre 6.000 € et 15.000 €

Quand Zela réchauffe l'automne londonien

Célèbre à Ibiza, le restaurant ZELA s'exporte à Londres au sein de l'hôtel ME LONDON, dans le quartier de Covent Garden. Fondé sur le même concept que son grand frère le ZELA Ibiza - restaurant phare de l'île lancé en mai 2017 dans l'emblématique quartier de Marina Botafoch - il reprend le concept de cuisine fusion japonaise et méditerranéenne et ses cocktails artisanaux. En cuisine, le chef étoilé **Ricardo Sanz**, qui utilise les techniques et les saveurs japonaises en les appliquant aux produits et aux traditions méditerranéennes. A la clé, large choix de poissons et de fruits de mer frais de la Méditerranée, poissons crus - **tatakis, tartares, sashimis et autres sushis, mais aussi des gyozas et des tiraditos**. Parmi les plates signatures le tiradito de pétoncles et sa sobrasada, ou encore le sushi nigiri à la truffe blanche. Un mariage inattendu, osé mais réussi, à découvrir lors de votre prochain passage à Londres.

Bruges accueille la huitième édition de Kookeet

Chaque année, ce sont pas moins de 100.000 visiteurs qui prennent la direction de la bonne ville de Bruges pour participer à l'événement gastronomique incontournable qu'est **Kookeet**. Ici, on compose soi-même son menu gastronomique à partir d'un vaste choix de petits plats, tous plus délicieux les uns que les autres. L'événement cet année, est... un ciel étoilé ! 31 chefs brugeois de renom, parmi lesquels **Geert Van Hecke, Dominique Persoone, Patrick Devos et Filip Claeys**, ainsi que le chef invité d'honneur de cette édition, Roger van Damme, serviront pendant trois jours des plats gastronomiques dans un grand restaurant en plein-air.

Tous se sont vu décerner une ou plusieurs étoiles Michelin, une mention Bib-Gourmand ou une note élevée au Gault&Millau. Et pour cause: les restaurants **De Jonkman****, Sans Cravate*, Auberge de Herborist*, Goffin*, Zet'joe* et Het Gebaar* cumulent à eux seuls pas moins de sept étoiles Michelin !

Rencontres insolites : qui sont les « nez » ?

Nous les appelons « nez » ou « parfumeurs ». **Christian Dumais-Lvowski** leur consacre un ouvrage illustré de photographies d'Aura Constantin – formée au studio Harcourt. Le grand public ne les connaît que rarement, certains travaillent dans des maisons aux noms prestigieux : **Chanel, Dior, Guerlain...**D'autres œuvrent au sein de grands groupes internationaux pour des marques renommées. D'autres encore ont créé leur propre maison ou sont indépendants. Cet ouvrage présente la rencontre inattendue avec 12 parfumeurs. Autant de personnalités marquantes qui ont accepté de se confier sur leur parcours, leur enfance, leurs inspirations... Un angle original et fascinant pour découvrir un métier mystérieux, au fil d'un voyage intime et passionnant. Parution le 7 novembre 2018