

FRENCH QUARTER



Magazine

BREAKING BOUNDARIES AND WINNING MEDALS:

*The Incredible Stories of
Surya Bonaly and Jessie
Bonneau*

The Psychology of
Everything French is
"JE NE SAIS QUOI!"

La Maison Favart:

*The Perfect Parisian Getaway
for a Luxurious and Relaxing
Experience*

FQM behind the scenes

STÉPHANE BERN

An Insider's Look at Secrets d'Histoire

SECRETS d'HISTOIRE.TV

VIVRE L'HISTOIRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ

OUVREZ LA PORTE D'UN NOUVEL UNIVERS ...



Déjà plus de 600 heures de programmes
Des visites privées extraordinaires
Des interviews et des documentaires exclusifs
Chaque semaine, des nouveautés et des jeux



LA NOUVELLE CHÂÎNE SUR INTERNET
ENTIÈREMENT DÉDIÉE À L'HISTOIRE

www.secretsdhistoire.tv

ABONNEZ VOUS :
4,90 €/MOIS
SANS ENGAGEMENT
OU 49 €/AN



PUBLISHER/EDITOR-IN-CHIEF

Isabelle Karamooz

COMMUNICATIONS & MARKETING ADVISOR

Amel Bédoui

MEDIA & MARKETING

PUBLISHING MEDIA COMPANY

Infinity Business Media Group

DESIGN & LAYOUT

A & D Designs, Inc

CONTRIBUTING PHOTOGRAPHER

Laure Baraton
D. Sand

WEB MEDIA CONTENT

Alexandre Eggermont

MAGAZINE COVER

Stéphane Bern. Photo Credit: Laurent Menec

INQUIRIES FOR ADVERTISING:

contact@frenchquartermag.com

French Quarter Magazine © 2017 All Rights Reserved. You may not copy, sell, distribute or disseminate any articles, photos or information contained within without express written permission from the publishing company and/or editor-in-chief of French Quarter Magazine. All requests must be made in writing to French Quarter Magazine 198 Gibson Rd., Henderson, NV 89014. All Articles written are the opinions of the author and do not necessarily represent that of French Quarter Magazine or Infinity Business Media Group. All content is believe to be accurate to the best of our knowledge.

LETTER FROM THE PUBLISHER

LETTRE DE L'ÉDITRICE



Isabelle Karamooz
Publisher, Editor-in-Chief

Photo By: Samuel Guerrier

To stay current with our community, we have a vibrant social media platform, so look up French Quarter Magazine and follow us on your favorite one.

www.frenchquartermag.com



[www.facebook.com/
frenchquartermagazine](https://www.facebook.com/frenchquartermagazine)



[twitter.com/
French_USA](https://twitter.com/French_USA)



[Instagram.com/
frenchquartermagazine](https://www.instagram.com/frenchquartermagazine)

We are thrilled to announce the newest 2023-24 special print edition of our magazine, which we believe is one of the best ones yet! We have put together a collection of eclectic articles covering a diverse range of topics, from travel, beauty and fashion to gastronomy and history.

Speaking of history, we are excited to feature on our cover the charming and charismatic Stéphane Bern, a well-known French journalist, author, radio and television host who has dedicated his career to preserving French heritage. He is particularly known for his historical series, Secrets d'Histoire. The series is known for its engaging storytelling, beautiful cinematography, and interviews with historians and experts in diverse topics.

In this issue, we have an in-depth article on this popular French television series and we explore the history of the series, its impact on French culture, and the fascinating lives of historical figures like Catherine the Great, Leonardo da Vinci, and Marie Antoinette who have been featured on the show. Even if you aren't a history buff, you may still find something to enjoy in the series – for example, episodes on famous figures like Coco Chanel or Louis XIV and also delve into topics like fashion, art, and architecture.

In addition, this special edition includes an article that asks questions about the ownership's recent announcement of purchasing the Huntridge theater in Las Vegas. We take a closer look at the history of the iconic theater.

But that's not all – this special edition is packed with other exciting content as well. We'll take you on a journey to La Maison Favart, a luxurious hotel in Paris' 2nd arrondissement, and introduce you to the renowned Le Train Bleu restaurant in the heart of Gare de Lyon.

We will highlight the remarkable achievements of exceptional women like Surya Bonaly and Jessie Bonneau. They are trailblazers in their respective fields, and we are honored to feature their incredible accomplishments in this edition. Their stories are a testament to the power of determination and hard work, and we hope their successes will inspire our readers as well.

Nous sommes ravis d'annoncer la parution de notre nouveau hors-série 2023-24, qui, selon nous, est l'un de nos meilleurs à ce jour ! Nous avons rassemblé une collection d'articles éclectiques couvrant un large éventail de sujets comme les voyages, la beauté & la mode, la gastronomie et l'histoire.

En parlant d'histoire, nous sommes ravis de présenter sur notre couverture le charmant et charismatique Stéphane Bern, journaliste français, auteur, animateur de radio et de télévision bien connu qui a consacré sa carrière à la préservation du patrimoine français. Il est notamment connu pour son émission historique à travers la série Secrets d'Histoire. Cette série est connue pour sa narration engageante, sa belle cinématographie et ses entretiens d'historiens et d'experts sur des sujets divers.

Dans ce numéro, nous avons un article approfondi sur cette série télévisée française populaire et nous explorons l'histoire de la série, son impact sur la culture française et la vie fascinante de personnages historiques comme Catherine II la Grande, Léonard de Vinci et Marie-Antoinette qui ont figuré dans l'émission. Même si vous n'êtes pas un passionné d'histoire, vous trouverez toujours quelque chose qui vous plaira dans la série comme par exemple des épisodes sur Coco Chanel ou Louis XIV ainsi que des épisodes qui abordent la mode, l'art et l'architecture.

De plus, cette édition spéciale comprend un article qui remet en question l'annonce récente du propriétaire du théâtre Huntridge à Las Vegas. Nous examinons de plus près l'histoire du théâtre emblématique.

Mais ce n'est pas tout – cette édition spéciale regorge également d'autres contenus passionnants. Nous vous ferons voyager avec La Maison Favart, un hôtel de luxe du 2ème arrondissement de Paris, et vous présenterons le célèbre restaurant Le Train Bleu au cœur de la Gare de Lyon.

Nous soulignerons les accomplissements remarquables de femmes exceptionnelles comme Surya Bonaly et Jessie Bonneau. Ce sont des pionnières dans leurs domaines respectifs, et nous sommes honorés de présenter leurs incroyables accomplissements dans cette édition. Leurs histoires témoignent du pouvoir de la détermination et du travail persévérant, et nous espérons que leurs réussites inspireront également nos lecteurs.

LETTER FROM THE PUBLISHER

LETTRE DE L'ÉDITRICE

If you are planning a visit to Las Vegas and looking for some gastronomic pleasures, we highly recommend two French establishments that are sure to delight your taste buds. The first is Mon Ami Gabi, located in the Paris Hotel and Casino. This restaurant offers classic French cuisine with a modern twist, and its outdoor patio provides a stunning view of the Las Vegas Strip. The second establishment is the newly opened La Tropezienne French Bakery in Henderson. This hidden gem is quickly becoming a favorite among locals and tourists alike, its pastries and bread are simply divine.

Also, check out Bloo and Ro Jewelry, a stunning online jewelry line created by two talented entrepreneurs, Yvonne Rodriguez and Carlos Ugalde. By supporting their business, you are not only adding a unique piece to your collection, but also supporting small business and hardworking entrepreneurs. We also recommend supporting Balloons with a Twist, led by experienced CEO Michele Rothstein. Her business specializes in creating unforgettable events with a wide range of services including balloons, decorations, planning, and coordination.

And finally, we will delve into the fascinating intersection of psychology and culture with an article exploring the concept of French culture and its unique appeal.

We will also explore the important work of a community leader Dr. Kate Zhong, who is dedicated to advocating for cognitive health.

Whether you are a history buff, a foodie, a fashionista, or just someone who loves to travel, this special edition has something for everyone. Our team has put together a diverse range of content that we hope will keep you interested and entertained.

As for spreading the word about French Quarter Magazine, we would be grateful if our readers could share its content with their friends and family. Please encourage them to grab a copy of this special edition at one of our distribution points or from our partners. You can also order a copy online at magcloud.com.

Thank you for your continued readership and loyalty. We look forward to bringing you more exciting content in the future. We hope you enjoy reading this special edition as much as we enjoyed putting it together.

Happy reading!

Si vous prévoyez une visite à Las Vegas et que vous êtes à la recherche de plaisirs culinaires, nous vous recommandons vivement deux établissements français qui ne manqueront pas de ravir vos papilles. Le premier est Mon Ami Gabi, situé dans l'Hôtel et Casino de Paris. Ce restaurant propose une cuisine française classique avec une touche moderne et la terrasse extérieure offre une vue imprenable sur le Strip de Las Vegas. Le deuxième établissement est la nouvelle boulangerie française La Tropezienne à Henderson. Ce joyau caché devient rapidement un favori parmi les habitants et les touristes, leurs pâtisseries et leur pain sont tout simplement divins.

Découvrez également Bloo and Ro Jewelry, une superbe gamme de bijoux en ligne créée par deux entrepreneurs talentueux, Yvonne Rodriguez et Carlos Ugalde. En soutenant leur entreprise, vous ajoutez non seulement une pièce unique à votre collection de bijoux, mais vous soutenez également les petites entreprises et les entrepreneurs qui travaillent dur. Nous vous recommandons également de soutenir Balloons with a Twist, dirigé par la Présidente expérimentée Michele Rothstein. Son entreprise se spécialise dans la création d'événements avec une large gamme de services, notamment des ballons, des décorations, de la planification et de la coordination.

Et enfin, nous nous plongerons dans l'intersection fascinante de la psychologie et de la culture avec un article explorant le concept de culture française et son attrait unique.

Nous explorerons également le travail d'une leader comme le Docteur Kate Zhong, qui se consacre à la défense de la santé cognitive.

Que vous soyez passionné d'histoire, gourmand, fashionista ou simplement quelqu'un qui aime voyager, cette édition spéciale apportera quelque chose à chacun de vous. Notre équipe a rassemblé une gamme variée de contenus qui, nous l'espérons, vous intéressera tout en vous divertissant.

Quant à faire connaître French Quarter Magazine, nous serions très reconnaissants si nos lecteurs pouvaient partager son contenu avec leurs amis et leur famille. Veuillez les encourager à se procurer un exemplaire de cette édition spéciale dans l'un de nos points de distribution ou chez nos partenaires. Vous pouvez également commander un exemplaire en ligne sur magcloud.com.

Merci de votre fidélité. Nous sommes impatients de vous proposer plus de contenu passionnant à l'avenir. Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à lire cette édition spéciale que nous en avons eu à la rédiger.

Bonne lecture !

FQM CONTRIBUTORS

Communications & Marketing Advisor

AMEL BÉDOUI



Amel Bédoui is French Quarter Magazine's Communications & Marketing Advisor. She is a world-class traveler and a multilingual who loves communications. She came from a PR world navigating regions from New York to Middle East/North Africa with her work ranging from mass consumer goods to army contracts. Later, Amel threw out the anchor in Las Vegas and joined the FQM team to contributing to the sharing of culture and to helping Las Vegas readers uncover unique places in the world where she has lived.

Amel Bédoui est la conseillère en Communications & Marketing de French Quarter Magazine. C'est une grande voyageuse, polyglotte qui aime la communication. Elle a baigné dans le monde des relations publiques. Son travail impliquant autant de biens de consommation courante que de contrats avec l'armée, lui a permis de voyager de New York jusqu'au Moyen Orient/Afrique du Nord. Plus tard, Amel a jeté l'ancre à Las Vegas et a rejoint l'équipe de FQM afin de contribuer au partage de la culture en aidant les lecteurs de Las Vegas à découvrir des lieux uniques au monde dans lesquels elle a vécu.

Authors

DR. ALTHEA BARANDA CLARK



Dr. Althea Baranda Clark is a psychotherapist in Las Vegas. She provides individual and group therapy. She also conducts psychological assessments and evaluations. Dr. Clark is a multilingual Filipino American who immigrated to the United States 32 years ago along with her family. When not working, Dr. Clark engages in non-profit organizations and community events for great causes. Additionally, Dr. Clark is an avid world traveler who has visited almost 75 countries.

Le Dr Althea Baranda Clark est psychothérapeute à Las Vegas. Elle propose des thérapies individuelles et de groupe. Elle effectue également des bilans psychologiques et des évaluations. Le Dr Clark est une Philippine américaine multilingue qui a immigré aux États-Unis il y a 32 ans avec sa famille. Lorsqu'elle ne travaille pas, le Dr Clark s'engage dans des organisations à but non lucratif et des événements communautaires pour de grandes causes. De plus, le Dr Clark est une voyageuse passionnée du monde qui a visité près de 75 pays.

JOSHUA CHANIN



Joshua Chanin is an Advanced Placement United States history teacher at Coppell High School. He previously taught at A&M-Commerce. A frequent contributor to the French Quarter Magazine, Chanin has authored several articles on French pioneers, women in Texas history, as well as an award-winning book titled Sallie Brooke Capps: Education Trailblazer in North Texas.

Joshua Chanin est professeur d'histoire des États-Unis (niveau fac) à Coppell High School. Il a auparavant enseigné à A&M University-Commerce. Un contributeur régulier du French Quarter Magazine, Chanin est l'auteur de plusieurs articles sur les pionniers français aux U.S., les femmes de l'histoire du Texas, ainsi que d'un livre primé intitulé Sallie Brooke Capps : Education Trailblazer in North Texas.

MATHIEU FRANÇOIS DU BERTRAND



Mathieu François du Bertrand is a writer and art critic. Mathieu was born in 1985 in San Salvador (El Salvador). For several years, he has been researching the poet Pierre Frayssinet, to whom he has devoted several books, including a novel, *The Gold of the Seasons* (Jean-Paul Bayol editions, 2008), from which he drew a long film. He lives and works in Paris.

*Mathieu François du Bertrand est écrivain et critique d'art. Mathieu est né en 1985 à San Salvador (El Salvador). Durant plusieurs années, il a réalisé des recherches sur le poète Pierre Frayssinet, auquel il a consacré plusieurs livres, parmi lesquels un roman, *L'or des saisons* (éditions Jean-Paul Bayol, 2008), dont il a tiré un scénario de long métrage. Il vit et travaille à Paris.*

FQM CONTRIBUTORS

continued



FRANK HAMILTON

Frank Hamilton is a blogger and translator from Manchester. He is a professional writing expert in such topics as blogging, digital marketing and self-education. He also loves traveling and speaks Spanish, French, German and English.

Frank Hamilton est un blogueur et traducteur de Manchester. Il est un expert en rédaction professionnelle dans des domaines tels que les blogs, le marketing numérique et l'auto-éducation. Il aime aussi voyager et parle espagnol, français, allemand et anglais.



GÉRALDINE PROVOST

Géraldine Provost is a Paris-based freelance writer with a diverse portfolio of blog contributions covering travel, gastronomy, entertainment, and more. She specializes in sharing her experiences in luxurious hotels and has a keen interest in the art-de-vivre à la française. When she is not writing, she can often be found enjoying the sun of the southern region of France.

Géraldine Provost est une rédactrice indépendante basée à Paris avec un portefeuille diversifié de contributions de blogs couvrant les voyages, la gastronomie, les divertissements, etc. Elle s'est spécialisée dans le partage de ses expériences dans l'hôtellerie de luxe et a un vif intérêt pour l'art de vivre à la française. Lorsqu'elle n'écrit pas, on la trouve souvent en train de profiter du soleil dans le sud de la France.



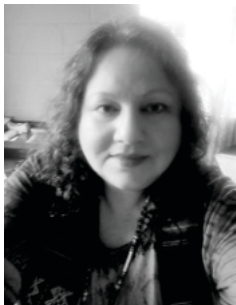
REBECCA D. WALKER

Rebecca D. Walker is a passionate writer and also a guest blogger. She has been writing content for almost 5 years and worked as a proofreader and copywriter. She loves writing and sharing her knowledge mostly in the health industry. She believes a healthy lifestyle is the key to a peaceful life and wants to spread her belief across the world. Apart from writing, she loves Travelling and Reading. She is also involved in NGO and welfare societies.

Rebecca D. Walker est une écrivaine passionnée et aussi une blogueuse. Elle écrit du contenu depuis près de 5 ans et a travaillé comme correctrice et rédactrice. Elle aime écrire et partager ses connaissances principalement dans l'industrie de la santé. Elle croit qu'un mode de vie sain est la clé d'une vie paisible et veut répandre sa croyance à travers le monde. En dehors de l'écriture, elle aime voyager et lire. Elle est également impliquée dans des ONG et des sociétés de protection sociale.

Translators

ANNE-CÉCILE BAER PORTER



Anne-Cécile Baer Porter is a pastor from the Seattle area as is her Native American husband. She loves translating articles from French to English and English to French. She feels she is juggling words from one language to the other. She always finds fascinating facts in the articles she works on, about the most diverse topics. She enjoys comparing life in the U.S. with French and Native American culture in her blog Anne-Cecile News.

Anne-Cécile Baer Porter est Pasteur dans la région de Seattle, ainsi que son mari Natif Américain. Traduire des articles du français à l'anglais et de l'anglais au français est un de ses "hobbies" préférés : elle a l'impression de jongler avec les mots d'une langue à l'autre. Les articles qu'elle traduit lui permettent d'acquérir de nouvelles connaissances dans les domaines les plus variés. Elle raconte ses découvertes sur la culture Native et la vie aux USA dans son blog Anne-Cécile News.

FQM CONTRIBUTORS

MARIE PIREDDU

Marie Pireddu is a writer and French-English translator. Born in Corsica, Marie spent a large part of her life in Los Angeles and for a few in London, before moving back to France 4 years ago. With a background in digital marketing, Marie combines her passion for connecting cultures, travel and writing through her company Matcha Creative.

Marie Pireddu est une rédactrice et traductrice français-anglais. Née en Corse, Marie a passé une grande partie de sa vie à Los Angeles et pour quelque temps à Londres, avant de revenir en France il y a 4 ans. Avec une formation en marketing digital, Marie associe sa passion pour le rapprochement des cultures, les voyages et l'écriture à travers son entreprise Matcha Creative.



MIRTHIA PRINCE

Mirthia Prince is a graduate of Barnard College where she majored in Urban Studies with a minor in French. During her time at Barnard she spent a semester studying abroad in Aix-en-Provence and later returned to France as an English Teaching Assistant in Le Mans where she was able to solidify her French language skills. An avid francophile and urbanist, Mirthia has a passion for French culture and language and is currently based in Las Vegas. Follow her on [instagram.com/m.b.pf](https://www.instagram.com/m.b.pf)

Mirthia Prince est diplômée du Barnard College où elle s'est spécialisée en études urbaines et en français. Pendant ses études à Barnard, elle a passé un semestre à étudier à l'étranger à Aix-en-Provence et est ensuite revenue en France en tant qu'assistante d'enseignement d'anglais au Mans où elle a pu consolider ses compétences en français. Francophile et férue d'urbanisme, Mirthia est passionnée par la culture et la langue françaises et vit actuellement à Las Vegas. Suivez-la sur [instagram.com/m.b.pf](https://www.instagram.com/m.b.pf)



SANDRINE SWEENEY

Sandrine Sweeney grew up in northern France. She earned a professional degree in Tourism, as well as a Bachelor's degree in Applied Foreign Languages. She enjoys reading, travel, art, and discovering different cultures, with an interest in languages and non-profit organizations. She lives in California with her American husband and their two sons. Collaborating with French Quarter Magazine is a way for her to participate in the exploration and exchange of our cultures through her love of writing and translating.

Sandrine Sweeney a grandi dans le nord de la France. Elle possède un BTS Tourisme et une licence de Langues Étrangères Appliquées. Elle apprécie la lecture, les voyages, les arts et la découverte d'autres cultures, avec un intérêt pour les langues étrangères et les ONG. Elle vit en Californie avec son mari américain et ses deux fils. Collaborer avec French Quarter Magazine est une façon de participer à l'exploration et à l'échange de nos cultures en alliant ses goûts pour l'écriture et la traduction.



JOHN WILMOT

John Wilmot was born and raised in the small mountain town of Leadville, Colorado. After earning his Associate Degree in Applied Science from the Art Institute of Colorado, he went on to work as a pastry chef in various hotels and fine dining restaurants in both Denver and Las Vegas. His vast knowledge of food and his passion for pastries and the culinary arts have inspired his love of French culture. He's currently pursuing his bachelor's degree in French studies at UNLV with plans to someday cook professionally in France.

John Wilmot est né et a grandi dans la petite ville de montagne de Leadville au Colorado. Après avoir obtenu son diplôme en Sciences Appliquées à l'Institut de l'Art du Colorado, il a travaillé comme chef pâtissier dans différents hôtels et restaurants gastronomiques à Denver et à Las Vegas. Sa vaste connaissance de la gastronomie et sa passion pour la pâtisserie et l'art culinaire lui ont inspiré un véritable amour de la culture française. Il poursuit actuellement sa licence de français à l'université de Las Vegas avec le projet de travailler un jour en France.



table of CONTENTS

BEHIND THE SCENES
WITH STÉPHANE BERN: AN
INSIDER'S LOOK AT SECRETS D'HISTOIRE

11



LA MAISON FAVART: THE PERFECT
PARISIAN GETAWAY FOR A
LUXURIOUS AND RELAXING EXPERIENCE



14

TIME TRAVEL FROM
THE GARE DE PARIS-LYON:
AN EXPLORATION OF THE HIDDEN
SECRETS OF A FRENCH HISTORICAL
MONUMENT

19



23

LE TRAIN BLEU (THE BLUE TRAIN):
WHEN THE FRENCH ART OF LIVING
MEETS THE
ART OF TRAVELING

MON AMI GABI: A MUST-TRY
RESTAURANT IN
LAS VEGAS FOR FRENCH
FOOD LOVERS

26



table of CONTENTS

BREAKING BOUNDARIES AND WINNING MEDALS: THE INCREDIBLE STORIES OF SURYA BONALY AND JESSIE BONNEAU
TWO WOMEN, TWO SPORTS, ONE DEEP PASSION

31



37



HUNTRIDGE
UNREQUITED

THE PSYCHOLOGY OF
EVERYTHING FRENCH IS
"JE NE SAIS QUOI!"

40



LA TROPEZIENNE FRENCH BAKERY: WHERE
HIGH-QUALITY FOOD AND FRIENDLY
SERVICE MEET WITH
A SIDE OF CONVIVIALITY

48



THE BRAIN'S BEST FRIEND:
DR. KATE ZHONG'S
ADVOCACY FOR
COGNITIVE HEALTH

45



52

FROM JUNIOR HIGH CANDY SALES TO
CEO OF BALLOONS WITH A TWIST:
AN ENTREPRENEUR'S JOURNEY





BEHIND THE SCENES
WITH
STÉPHANE BERN: AN
INSIDER'S LOOK AT
SECRETS D'HISTOIRE

DANS LES COULISSES AVEC STÉPHANE BERN :
UN REGARD SUR SECRETS D'HISTOIRE



Stéphane Bern. Photo Credit: Laurent Menec

By Isabelle Karamooz

For those interested in watching Secrets d'Histoire, it's now easier than ever to access the series thanks to the launch of the TV channel on the internet, secretsdhistoire.tv.

While primarily produced for French audiences, the series may still be of interest to some Americans who have a passion for history and an interest in learning about the lives of historical figures, such as the lives of Napoleon Bonaparte, Marie Antoinette, or Louis XIV. Whether or not Secrets d'Histoire is of interest to Americans will depend on their individual interests and passions, as well as their willingness to engage with content that is produced in a language other than English.

Secrets d'Histoire is known for its in-depth explorations of fascinating historical figures and events. But what goes on behind the scenes to bring each episode to life?

First of all, Stéphane Bern and his team spend months researching and planning each episode. They read books, watch documentaries, and consult with historians to ensure that they have a comprehensive understanding of the person or event they are covering. Once they have gathered enough material, they begin the process of scripting the episode, weaving together historical facts, anecdotes, and personal stories to create a compelling narrative.

Pour ceux qui souhaitent regarder Secrets d'Histoire, il est désormais plus facile que jamais d'accéder à la série grâce au lancement de la chaîne de télévision sur internet, secretsdhistoire.tv.

Bien que principalement produite pour le public français, la série peut toujours intéresser certains Américains passionnés d'histoire et désireux d'en savoir plus sur la vie de personnages historiques, comme ceux qui couvrent la vie de Napoléon Bonaparte, Marie-Antoinette ou Louis XIV. Que Secrets d'Histoire intéresse ou non les Américains dépendra de leurs intérêts et passions individuels, ainsi que de leur volonté de s'engager avec un contenu produit dans une langue autre que l'anglais.

Secrets d'Histoire est connu pour ses explorations approfondies de personnages et d'événements historiques fascinants. Mais que se passe-t-il dans les coulisses pour donner vie à chaque épisode ?

Tout d'abord, Stéphane Bern et son équipe passent des mois à rechercher et à planifier chaque épisode. Ils lisent des livres, regardent des documentaires et consultent des historiens pour s'assurer qu'ils ont une compréhension complète de la personne ou de l'événement qu'ils couvrent. Une fois qu'ils ont rassemblé suffisamment de matériel, ils commencent le processus de scénarisation de l'épisode, en tissant ensemble des faits historiques, des anecdotes et des histoires personnelles pour créer un récit convaincant.



Once the script is complete, the team begins filming. Stéphane Bern travels to locations associated with the historical figure, such as palaces, museums, and battlefields. He often dons period costumes to bring the story to life and make it more engaging for viewers. Meanwhile, the production team captures footage of these locations, as well as interviews with experts and scholars.

After filming is complete, the team edits the footage together, adding music, sound effects, and narration to create a polished final product. Stéphane Bern is closely involved in this process, providing input on the tone and pacing of the episode.

Throughout the production process, the team is focused on creating a high-quality and engaging program that will capture the attention of each viewer. Thanks to the hard work and dedication of Stéphane Bern and his team, Secrets d'Histoire continues to be a beloved and informative series that brings history to life for countless viewers.

Une fois le scénario terminé, l'équipe commence le tournage. Stéphane Bern se rend dans des lieux associés à la figure historique, tels que des palais, des musées et des champs de bataille. Il enfle souvent des costumes d'époque pour donner vie à l'histoire et la rendre plus attrayante pour les téléspectateurs. Pendant ce temps, l'équipe de production capture des images de ces lieux, ainsi que des entretiens avec des experts et des universitaires.

Une fois le tournage terminé, l'équipe monte les images ensemble, en ajoutant de la musique, des effets sonores et une narration pour créer un produit final raffiné. Stéphane Bern est étroitement impliqué dans ce processus, fournissant des informations sur le ton et le rythme de l'épisode.

Tout au long du processus de production, l'équipe se concentre sur la création d'un programme engageant et de haute qualité qui captera l'attention de tous les téléspectateurs. Grâce au travail acharné et au dévouement de Stéphane Bern et de son équipe, Secrets d'Histoire continue d'être une série appréciée et informative qui a donné vie à l'histoire pour d'innombrables téléspectateurs.

LA MAISON FAVART: THE PERFECT PARISIAN GETAWAY FOR A LUXURIOUS AND RELAXING EXPERIENCE



Facade. Photo Credit: Hôtel La Maison Favart

LA MAISON FAVART : L'ESCAPADE PARISIENNE PARFAITE POUR UNE EXPÉRIENCE LUXUEUSE ET RELAXANTE

By Géraldine Provost

Get ready to experience the epitome of Parisian chic at La Maison Favart, located in the heart of Paris' 2nd arrondissement. This luxurious boutique hotel boasts an ultra-central location, making it the perfect base for exploring iconic landmarks such as the Louvre and Notre-Dame Cathedral.

Préparez-vous à découvrir la quintessence du chic parisien à La Maison Favart, située au cœur du 2e arrondissement de Paris. Ce luxueux boutique-hôtel bénéficie d'un emplacement ultra-central, ce qui en fait l'endroit idéal pour explorer des sites emblématiques tels que le Louvre et la cathédrale Notre-Dame.



As soon as you step into the invitingly warm and intimate communal area, you'll be enchanted by the neoclassical columns and velvet-upholstered chairs, complemented by Versailles-style artwork and a pastel color palette. This chic design creates a unique ambiance and bold personality, making a lasting impression on every guest.

Named after the famous Favart couple, who were both cultural icons in the 18th-century, this hotel oozes heritage and history. You will find ornate portraits of the couple hanging in the reception area and rooms named after them.

The 39 exclusive rooms and suites are beautifully decorated with 18th-century Parisian textiles and finishes, each with a unique theme. From the Toile de Jouy fabric-covered walls to the modern marble-tiled bathrooms with exclusive toiletries, every detail reveals another secret or anecdote from the life of Monsieur and Madame Favart.

You'll have everything you need at your fingertips, including a well-stocked minibar, Nespresso coffee machine, and a flat-screen TV with a free cine-club. The complimentary coffee station offers a gourmet spread of homemade cakes, artisan cheese, and cured meats.

Dès que vous pénétrez dans l'espace commun chaleureux et intimiste, vous serez enchanté par les colonnes néoclassiques et les fauteuils recouverts de velours, ainsi que par des œuvres d'art de style versaillais et leur palette de couleurs pastel. Ce design chic crée une ambiance unique, laissant une impression durable sur chaque invité.



Lobby. Photo Credit: Hôtel La Maison Favart

Nommé d'après le célèbre couple Favart, tous deux icônes culturelles au XVIIIe siècle, cet hôtel respire le patrimoine et l'histoire. Vous trouverez des portraits du couple accrochés dans la zone de réception ainsi que des chambres portant leur nom.

Les 39 chambres et suites exclusives sont magnifiquement décorées avec des textiles et des finitions parisiennes du XVIIIe siècle, chacune avec un thème unique. Des murs recouverts de toile de Jouy aux salles de bains modernes en marbre avec des articles de toilette exclusifs, chaque détail révèle un autre secret ou une anecdote de la vie de Monsieur et Madame Favart.

Vous aurez tout ce dont vous avez besoin à portée de main, y compris un minibar bien approvisionné, une machine à café Nespresso et une télévision à écran plat avec un ciné-club gratuit. Le coin café gratuit propose une gamme de gâteaux faits maison, de fromage artisanal et de charcuterie.

Le service de La Maison Favart est incomparable. Le personnel est très accueillant et serviable et leur service de conciergerie exclusif est disponible 24h/24 et 7j/7. Vous profiterez également d'un petit-déjeuner continental avec une offre généreuse de viennoiseries tels que croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes et d'un buffet composé de charcuterie, d'œufs brouillés, de fromages, de céréales, de muesli et de jus de fruits.

Pour couronner cette expérience quatre étoiles, rendez-vous au petit spa exclusif : un véritable havre de paix. Vous pourrez profiter des bienfaits du sauna, d'un bain de relaxation, d'un matelas à eau massant et d'une salle de fitness.

En bref, La Maison Favart est un hôtel incontournable pour ceux qui veulent découvrir le meilleur du luxe parisien. Ne manquez pas l'occasion de séjourner dans ce lieu branché, très apprécié des touristes comme des locaux.



Deluxe room. Photo Credit: Hôtel La Maison Favart

The service at La Maison Favart is second to none. The staff is extremely helpful, and their exclusive concierge service is available 24/7. You will also enjoy a continental breakfast with a generous offering of pastries, croissants, and viennoiserie, as well as a buffet with sliced cold cuts, scrambled eggs, cheeses, cereals, muesli, and juices.

To top off this four-star experience, head to the small, exclusive spa for a haven of tranquility. You can reserve this haven of relaxation and enjoy the benefits of the sauna, a relaxation bath, a massage waterbed, and a fitness room.

In short, La Maison Favart is a must-stay hotel for those who want to experience Parisian luxury at its finest. Don't miss out on the chance to stay in this trendy place, well-loved by both tourists and locals alike.



Classic room. Photo Credit: Hôtel La Maison de Favart

MOULIN ROUGE® PARIS



Féerie

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE ! - THE SHOW OF THE MOST FAMOUS CABARET IN THE WORLD!
DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 225€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 85€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €225 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €85
MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULINROUGE.FR

© Bal du Moulin Rouge 2023 - Moulin Rouge® - 1-1028-099

TIME TRAVEL FROM THE GARE DE PARIS-LYON: AN EXPLORATION OF THE HIDDEN SECRETS OF A FRENCH HISTORICAL MONUMENT

VOYAGE DANS LA GARE DE PARIS-LYON : UNE EXPLORATION DES
SECRETS CACHÉS D'UN MONUMENT HISTORIQUE FRANÇAIS



Paris-Lyon station. Photo Credit: Mathieu François du Bertrand

By Mathieu François du Bertrand

Built in 1900 near the Seine, in the heart of Paris, the Gare de Lyon is undoubtedly more than a train station: it is above all a monument to French heritage, an open-rails book on a part of French history that goes from the Belle Époque to the Second World War, or from the Industrial Revolution to the High Speed Train (TGV).

Bâtie en 1900 près de la Seine, en plein cœur de Paris, la gare de Lyon est incontestablement plus qu'une gare : c'est avant tout un monument à part entière du patrimoine français, un livre à rails ouverts sur un fragment de l'Histoire de France qui va de la Belle Époque à la Seconde Guerre mondiale, ou de la Révolution industrielle au Train à Grande Vitesse (TGV).

It is four o'clock in the morning. The station doors open. The blue uniforms of the Surveillance Générale (SUGE) let in the first passengers. The station manager is among them. This ritual does not seem to have changed for decades. The station was a simple pier in 1847. What we see it today was built in 1900 by Marius Toudoire, also architect of the Toulouse and Bordeaux stations. Now operated by the Société Nationale des Chemins de Fer Français (SNCF), it was originally managed by a private company, the Paris-Lyon-Méditerranée company. The nationalization of railway operations took place in 1938. Since then, the station has become one of the essential visits for Paris lovers thanks to its classification as a historical monument due to its flagship attraction: the restaurant Le Train Bleu.

Today, the Gare de Lyon is the second largest station in France after the Gare du Nord in terms of passenger traffic. It offers the most emblematic destinations in Europe: the French Riviera, the Alps, Burgundy, but also Piedmont, Catalonia and Switzerland.

On the green screens are the arrivals. On the blue screens are the departures. The names of the cities are like the French poet Prévert's all-inclusive list: Annecy, Milan, Perpignan, Lyon, Avignon, Grenoble, Zurich, Marseille, Montpellier, Lausanne, Nice, Barcelona, Turin. It is a curious railway symphony to interweave so many landscapes in so few parallel platforms.

With its sixty-seven meter height, the clock tower rises into the sky of Paris. It is the Big Ben of the railways, the belfry of the railroads. The traveler in a hurry will remember the image of this station with a singular architecture thanks to this tower. The sculptor Félix Charpentier created three sculptures at Gare de Lyon. One "Allegory of the Mediterranean" is a mermaid with two tails. He intended to make it a symbol of voluptuousness, but the Michelangelesque musculature of the young woman looks more like a figure of furious madness. She seems more disturbing than seductive.

However, this station still holds many surprises. The 350,000 daily travelers do not suspect for a moment that under their feet still lies a titanic World War II bunker built on the orders of the military authorities to enable the continuation of traffic in case of German bombing. It lies in the dust, behind armored doors, several meters under the ground, waiting for a potential restoration. It reminds us of the dark but beautiful Churchill War Rooms in London. Maybe one day it will be restored in a similar fashion.

Another emblematic place of the station is the frescoes room (in reality marouflaged paintings), a vast room of lost steps, one hundred meters long, with a metal arch typical of the late nineteenth century. This gallery houses works painted between 1907 and 1908, attributed to the artist Jean-Baptiste Olive. We recognize some of the cities served by the station, such as Nîmes and its Magne Tower, Marseille and even Venice. Because the ticket offices are located in this room, it is understandable that the temptation is great to buy a ticket for a trip to the sun, on the shores of the Mediterranean, after having dreamed in front of the incredibly unique decorations of this station.

Il est quatre heures du matin. Les portes de la gare s'ouvrent. Les uniformes bleus de la Surveillance Générale (la SUGE) laissent entrer les premiers voyageurs. Le chef de gare est parmi eux. Ce rituel ne semble pas avoir changé depuis des décennies. Simple embarcadère en 1847, la gare, telle que nous la voyons aujourd'hui, est élevée en 1900 par Marius Toudoire, également architecte des gares de Toulouse et de Bordeaux. Exploitée à présent par la Société Nationale des Chemins de fer Français (SNCF), elle était à l'origine gérée par une entreprise privée, la compagnie Paris-Lyon-Méditerranée, avant la nationalisation de l'exploitation ferroviaire en 1938. Depuis, la gare s'est imposée comme l'une des visites essentielles des amoureux de Paris grâce au classement aux Monuments historiques de son attraction étincelante : le restaurant Le Train Bleu.

Aujourd'hui, la gare de Lyon est la deuxième plus grosse gare de France après la gare du Nord en matière de fréquentation de voyageurs. Celle-ci propose les destinations les plus emblématiques d'Europe : la côte d'Azur, les Alpes, la Bourgogne, mais aussi le Piémont, la Catalogne ou la Suisse.

Sur les écrans verts : les arrivées. Sur les écrans bleus : les départs. Ces noms de villes ont quelque chose d'un inventaire à la Prévert : Annecy, Milan, Perpignan, Lyon, Avignon, Grenoble, Zurich, Marseille, Montpellier, Lausanne, Nice, Barcelone, Turin. C'est une curieuse symphonie ferroviaire que d'imbriquer autant de paysages dans quelques quais parallèles.

Avec ses soixante-sept mètres de haut, la tour de l'horloge se dresse dans le ciel de Paris : c'est le Big Ben ferroviaire, le phare des chemins de fer. Le voyageur pressé mémorisera grâce à cette tour l'image d'une gare à l'architecture singulière. Le sculpteur Félix Charpentier y a réalisé une sirène à deux queues. Il a voulu en faire un symbole de volupté, mais la musculature michelangelesque de la jeune femme ressemble plus à une figure de folie furieuse. Elle est plus inquiétante que séductrice.

Cependant, cette gare recèle encore bien des surprises. Les 350 000 voyageurs quotidiens ne se doutent pas un instant que sous leurs pas gît encore un titanesque bunker de la Seconde Guerre mondiale construit sur ordre de l'armée pour permettre la régulation du trafic en cas de bombardement. Il repose dans la poussière, derrière des portes blindées, plusieurs mètres sous le sol, dans l'attente d'une hypothétique restauration. Peut-être qu'un jour nous pourrons le visiter comme le sombre et néanmoins superbe Churchill War Rooms, à Londres, auquel il fait beaucoup penser.

Un autre lieu emblématique de la gare est la galerie des fresques (en réalité des peintures marouflées), vaste salle des pas perdus, longue de cent mètres, à l'arcature métallique typique de la fin du XIXe siècle. Cette galerie accueille des œuvres peintes entre 1907 et 1908, attribuées à l'artiste Jean-Baptiste Olive. On y reconnaît certaines villes desservies par la gare, telles Nîmes et sa tour Magne (chantée par Victor Hugo), Marseille ou même Venise. Comme les guichets se trouvent là, on peut comprendre que la tentation soit grande d'acheter un billet pour un voyage au soleil, sur les bords de la Méditerranée, après avoir rêvé devant les décors de cette gare qui n'est décidément pas comme les autres.



Ceiling of Le Train Bleu restaurant.
Photo Credit: Mathieu François du Bertrand



Photo Credit: @Le Photographe du dimanche

LE TRAIN BLEU (THE BLUE TRAIN): WHEN THE FRENCH ART OF LIVING MEETS THE ART OF TRAVELING

LE TRAIN BLEU : QUAND L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE RENCONTRE L'ART DE VOYAGER

By Mathieu François du Bertrand

Hidden in the middle of the trains, in the heart of the Gare de Lyon, in Paris, is the mythical restaurant Le Train Bleu. The place is home to one of the capital's most renowned brands, so much so that its travelers no longer come to the station specifically to catch a train, but for another kind of ride: French gastronomy.

Caché au milieu des trains, au sein de la gare de Lyon, à Paris, se trouve le mythique restaurant Le Train Bleu. Le lieu abrite l'une des enseignes les plus renommées de la capitale, à tel point que ses voyageurs ne viennent plus spécifiquement à la gare pour prendre un train, mais pour un autre type de promenade : la gastronomie française.



Photo Credit: @Le Train Bleu Restaurant



Mathieu at Le Train Bleu restaurant.
Photo Credit: Mathieu François du Bertrand

Why this name, Le Train Bleu? Because it takes its color from the train, the Calais-Méditerranée Express, which used to run between Paris and Ventimiglia, Italy. Originally a train station buffet, Le Train Bleu is not in the same league as the other restaurants on site, to the point of having achieved a reputation that goes beyond the railway world.

The Second Empire style restaurant was inaugurated in 1901, one year after the construction of the station. The painters Jean-Baptiste Olive, Albert Maignan and Eugène Dauphin were called in to decorate the walls with the mission of illustrating the destinations served by the station: Orange and its ancient theater, Marseille and its basilica, Toulon and the coastal path. It was necessary to arouse the idea of travel... The visitor who would enter the restaurant only to have lunch or dinner should not leave without being immediately tempted by one or the other of the numerous destinations. The paintings of the Blue Train were an invitation to travel. When the Paris-Lyon-Mediterranean Railway Company, manager of the Buffet de la gare, commissioned these three artists to create such a sumptuous setting, they had a clear idea in mind: to promote their travel offers.

The restaurant has had an eventful history, following all the beats of French history throughout the 20th century. When France entered the war on August 1, 1914, it witnessed the suspension of commercial service at the station. In 1919, the train coming from Marseille could not stop in time, broke the stop block on track G and came to a halt a few centimeters from the beautiful double staircase. From 1940, the establishment was requisitioned by the Germans during the Occupation. In the sixties, it was almost demolished before being saved by André Malraux in 1966, then Minister of State for Cultural Affairs, and then classified in 1972 as a Historic Monument. It counted among its faithful customers Jean Gabin, Jean Cocteau, Edmond Rostand, or Salvador Dalí who joked about the toilets: "These are the only ones from which you can see the trains depart."



Food at Le Train Bleu restaurant. Photo Credit: Mathieu François du Bertrand

Pourquoi ce nom, Le Train Bleu ? Parce qu'il tire sa couleur du train, le Calais-Méditerranée Express, qui jadis assurait la liaison entre Paris et Vintimille, en Italie. Buffet de la gare à l'origine, le restaurant Le Train Bleu ne joue pas dans la même catégorie que les autres enseignes présentes sur place, au point d'avoir atteint une renommée qui outrepassa le monde ferroviaire.

De style Second Empire, le restaurant a été inauguré en 1901, soit un an après la construction de la gare. Les peintres Jean-Baptiste Olive, Albert Maignan et Eugène Dauphin ont été appelés pour décorer les murs avec pour mission d'illustrer les destinations desservies par la gare : Orange et son théâtre antique, Marseille et sa basilique, Toulon et le sentier du Littoral. Il fallait susciter l'idée du voyage... Le visiteur qui n'entrerait dans le restaurant que pour y déjeuner ou y dîner ne devrait pas en ressortir sans être aussitôt tenté par l'une des nombreuses destinations visibles sur les murs du Train Bleu. Lorsque, à l'époque, la compagnie du chemin de fer Paris-Lyon-Méditerranée, gestionnaire du Buffet de la gare, passe commande d'un décor aussi somptueusement garni à ces artistes, elle a quand même une idée précise derrière la tête : faire la promotion de ses offres de voyage.

Le restaurant a connu une histoire mouvementée, épousant tous les battements de l'histoire de France au long du XXe siècle. Lors de l'entrée de la France en guerre le 1er août 1914, il est témoin de la suspension du service commercial de la gare. En 1919, le train en provenance de Marseille ne peut s'arrêter à temps, défonce le butoir de la voie G et vient s'immobiliser à quelques centimètres du bel escalier à double révolution. À partir de 1940, l'établissement est réquisitionné par les Allemands pendant toute l'Occupation. Dans les années soixante, il a frôlé la démolition avant d'être sauvé par André Malraux en 1966, alors ministre d'État chargé des affaires culturelles, puis classé en 1972 aux Monuments historiques. Il a compté parmi ses fidèles clients Jean Gabin, Jean Cocteau, Edmond Rostand, ou Salvador Dalí qui plaisantait à propos des toilettes : "Ce sont les seules d'où l'on peut voir les trains partir."



Buffet — Le Train Bleu restaurant at the Paris-Lyon station. Photo Credit: @SNCF Médiathèque — Michel Henri

Now run by Michel Rostang, who chose chef Samir Balia to head the kitchen, the establishment offers dishes that deliver like a map of southeastern France: ravioli from Romans-sur-Isère to pike quenelles from Lyon, gratin dauphinois, red mullet filets, typical of the Mediterranean, all of which are regions with a strong gastronomic culture and are served by the Lyon train station.

There is a lot of animation, crowds, and sometimes in the evening a show delivered by a mysterious bellboy who, in his blue uniform, suddenly turns into a singer and refashions French variety songs in the bel canto style. Stunned, the guests stop talking, as if at the opera. The singer effortlessly fills the eight-meter ceiling of the large room. He falls silent and freezes. People applaud. Then, as in a train, the movement starts again.

Aujourd'hui géré par Michel Rostang, qui a choisi le chef Samir Balia à la tête des cuisines, l'établissement propose des plats qui livrent comme une carte géographique du sud-est de la France : des raviolis de Romans-sur-Isère aux quenelles de brochet de Lyon, du gratin dauphinois, des filets de rouget, typiques de la Méditerranée, toutes ces régions à forte culture gastronomique étant desservies par la gare de Lyon.

Il y a beaucoup d'animation, de la foule, et parfois le soir un spectacle délivré par un mystérieux groom qui, dans son uniforme bleu, se transforme subitement en chanteur et reconditionne sur le mode du bel canto les airs de variété française. Médusés, les convives s'arrêtent de parler, comme à l'opéra. Le chanteur emplit sans effort les huit mètres sous plafond de la grande salle. Il se tait et se fige. Les gens applaudissent. Puis comme dans un train, le mouvement reprend.



Food at Le Train Bleu restaurant. Photo Credit: Mathieu François du Bertrand



Food at Le Train Bleu restaurant. Photo Credit: Mathieu François du Bertrand



MON AMI GABI: A MUST-TRY RESTAURANT IN LAS VEGAS FOR FRENCH FOOD LOVERS

MON AMI GABI : UN RESTAURANT INCONTOURNABLE À LAS VEGAS POUR LES AMOUREUX DE LA CUISINE FRANÇAISE

By Christopher Jonas

If you are looking for a taste of Paris in Las Vegas, Mon Ami Gabi is the perfect place to go. Located inside the Paris Hotel and Casino, this charming French restaurant offers a dining experience that is both elegant and cozy.

As soon as you walk in, you are transported to a classic French bistro. The wooden tables, vintage Parisian posters, and white tablecloths create a warm and inviting atmosphere. If you are lucky enough to score a table on the outdoor patio, you will enjoy a breathtaking view of the Las Vegas Strip while you dine.

The menu at Mon Ami Gabi is a feast for the senses. From Escargots de Bourgogne to Coq au Vin, the classic French dishes are rich and flavorful. But the true standout dish is the French Onion Soup, which is served with a crispy baguette and melted Gruyère cheese. It is the perfect appetizer to begin with, and will warm you up on even the chilliest of Vegas nights.

Si vous cherchez un avant-goût de Paris à Las Vegas, Mon Ami Gabi est l'endroit idéal où aller. Situé à l'intérieur de l'Hôtel et Casino de Paris, ce charmant restaurant français propose une expérience culinaire à la fois élégante et confortable.

Dès que vous entrez, vous êtes transporté dans un bistro français classique. Les tables en bois, les affiches parisiennes "vintage" et les nappes blanches créent une atmosphère chaleureuse et invitante. Si vous avez la chance d'avoir une table sur la terrasse extérieure, vous profiterez d'une vue imprenable sur le Strip de Las Vegas pendant que vous déjeunez, brunchez ou dînez.

Le menu de Mon Ami Gabi est un régal pour les sens. Des Escargots de Bourgogne, du Coq au Vin, etc... les plats français classiques sont riches et savoureux mais le vrai plat hors concours est la soupe à l'oignon, qui est servie avec une baguette croustillante et du gruyère fondu. C'est la parfaite entrée pour commencer et elle vous réchauffera surtout quand les nuits sont fraîches à Las Vegas.



French Onion Soup. Photo Credit: Jordan Johnson



Mussels and Steak Frites. Photo Credit: Jordan Johnson

Another must-try dish is the Trout Amandine, which is pan-seared with brown butter and toasted almonds, and served with haricot verts and lemon. The fish is perfectly cooked and the flavors are absolutely delicious.

Un autre plat incontournable est la truite Amandine, qui est poêlée avec du beurre noisette et des amandes grillées, elle est servie avec des haricots verts et du citron. Le poisson est parfaitement cuit et les saveurs sont absolument délicieuses.

But the food is not the only thing that makes Mon Ami Gabi special. The service is attentive and friendly, with the staff going above and beyond to make you feel welcome. And if you're there on the weekend, do not miss the brunch menu. The Quiche Lorraine and Eggs Benedict are both fantastic.



Trout Almondine. Photo Credit: Jordan Johnson

Mais la nourriture n'est pas la seule chose qui rend Mon Ami Gabi spécial. Le service est attentionné et chaleureux, le personnel faisant tout son possible pour que vous vous sentiez comme chez vous. Pendant le week-end, ne manquez pas la carte du brunch. La quiche Lorraine et les œufs Benedict sont tous les deux fantastiques.



Eggs Benedic. Photo Credit: Jordan Johnson



Espresso gots. Photo Credit: Jordan Johnson



Coq au Vin. Photo Credit: Jordan Johnson

Executive Chef Vincent Pouessel is the culinary mastermind behind the delectable menu at Mon Ami Gabi. With over 20 years of experience in French cuisine, Chef Vincent brings a wealth of knowledge and expertise to the kitchen. He has worked in some of the finest restaurants in France and the United States, including the Michelin-starred Taillevent in Paris and Michael Mina in San Francisco.

Chef Vincent's passion for authentic French cooking is evident in every dish he creates. He works tirelessly to ensure that each dish is made with the freshest ingredients and prepared to perfection. His attention to detail and dedication to quality has earned Mon Ami Gabi numerous accolades, including the prestigious "Best French Restaurant" award from the Las Vegas Review-Journal.

Chef Vincent's creativity and talent are showcased in the restaurant's classic French dishes, as well as in its innovative daily specials. He takes pride in offering his guests an authentic taste of France, while also incorporating local and seasonal ingredients to create a truly unique dining experience.

Mon Ami Gabi is a wonderful restaurant that offers a truly memorable dining experience. Whether you're in the mood for a romantic dinner or a casual lunch with friends, you won't be disappointed. So make a reservation, grab a glass of wine, and savor the taste of France in the heart of Las Vegas.

Le chef exécutif Vincent Pouessel est le cerveau culinaire derrière le délicieux menu de Mon Ami Gabi. Avec plus de 20 ans d'expérience dans la cuisine française, le chef Vincent apporte une richesse de connaissances et d'expertise à la cuisine. Il a travaillé dans certains des meilleurs restaurants de France et des États-Unis, dont le Taillevent étoilé au guide Michelin à Paris et Michael Mina à San Francisco.

La passion du chef Vincent pour la cuisine française authentique est évidente dans chaque plat qu'il crée. Il travaille sans relâche pour s'assurer que chaque plat est préparé avec des ingrédients frais et de saison mais aussi préparé à la perfection. Son souci du détail et son dévouement à la qualité ont valu à Mon Ami Gabi de nombreuses distinctions, dont le prestigieux prix du "Meilleur restaurant français" du Las Vegas Review-Journal.

La créativité et le talent du chef Vincent sont mis en valeur dans les plats français classiques du restaurant, ainsi que dans ses plats du jour innovants. Il est fier d'offrir à ses invités un goût authentique de la France, tout en incorporant des ingrédients locaux et de saison pour créer une expérience culinaire vraiment unique.

Mon Ami Gabi est un merveilleux restaurant qui offre une expérience culinaire vraiment mémorable. Que vous soyez d'humeur pour un dîner romantique ou un déjeuner décontracté entre amis, vous ne serez pas déçu. Alors faites une réservation, prenez un verre de vin et savourez le goût de la France au cœur de Las Vegas.



Executive Chef Vincent Pouessel with girlfriends, Yvonne Rodriguez, Jaya Anselmo and Mary Sindbio.
Photo Credit: French Quarter Magazine

SAVE THE DATE!

JUNE 17TH

The Sandy Peltyn's Foundation will celebrate the Annual Señoras of Excellence Señores of Distinction Awards Gala

One of Las Vegas' most prestigious and relevant social events of the year, not just for the Hispanic community but for the city of Las Vegas, will be more spectacular than ever honoring exceptional personalities on a fabulous and memorable evening with cocktails, dinner, dancing, awesome entertainment and a fantastic live auction you won't want to miss!

In addition to honoring our students, this special evening will also celebrate our distinguished Señoras of Excellence and Señores of Distinction, Sandra Douglass Morgan, President, LV Raiders; Edith Fernandez, Ph.D., Vice President, Nevada State College; Governor Joe Lombardo, State of Nevada and Solomon Dennis "Sol Trujillo," CEO of L'AttitudeVentures.

Our mission is to continue the legacy of our dear friend and founder, the late Sandy Peltyn, of giving the gift of higher education to students seeking excellence in their own education and, along with the generous sponsors and community minded Las Vegas, we will be supporting the Latin Chamber of Commerce Scholarship Fund. We look forward to welcoming you on June 17th, 2023, at the Westgate Resort and Casino. Because... **Education Matters!**



Sandy Peltyn
Foundation of Excellence



Please contact our Gala Coordinator for assistance with sponsorships, tickets or make a donation:

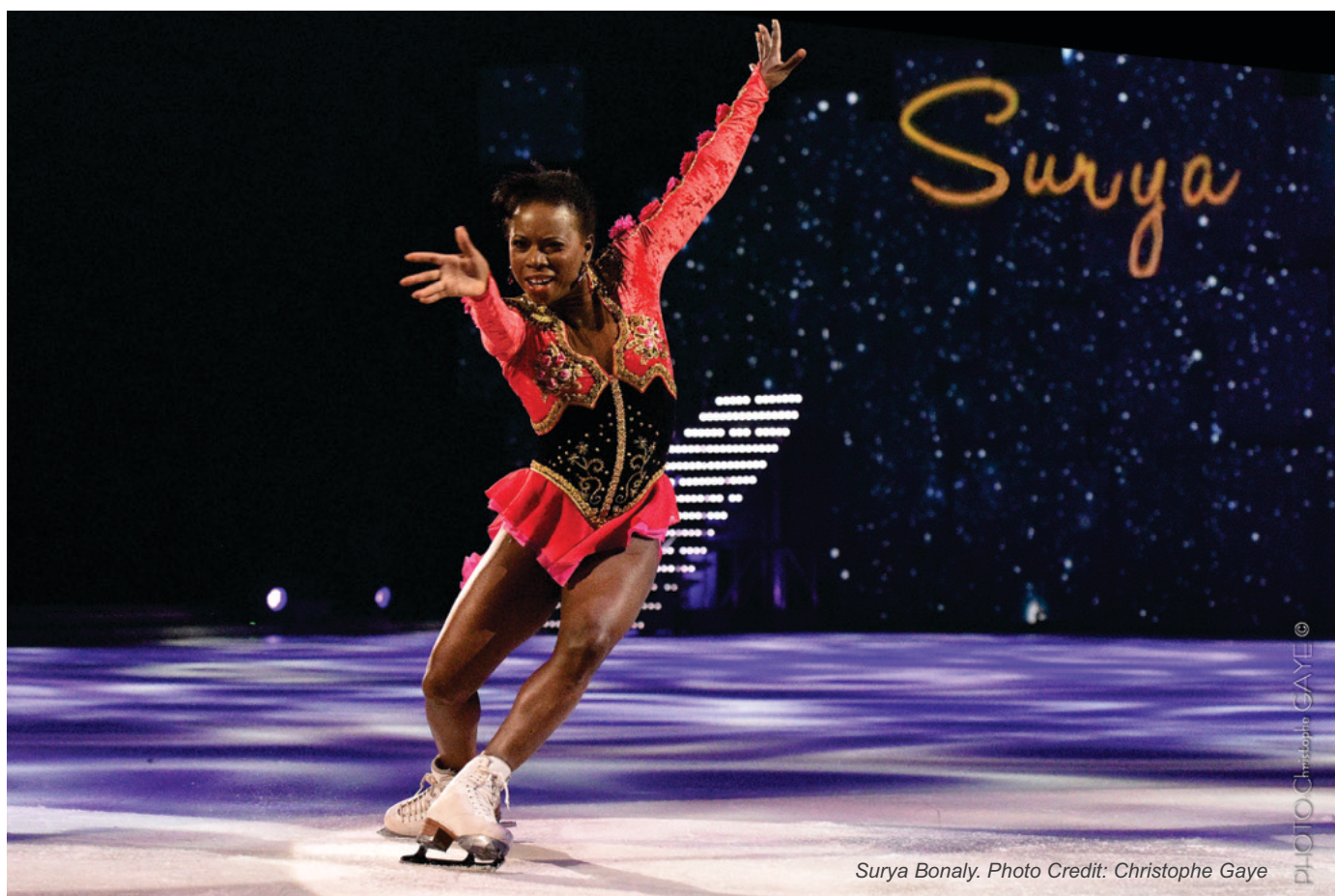
Linda A. Esposito, Secretary/Treasurer
Sandy Peltyn Foundation of Excellence
(702) 286-9842
linda@sandypeltynfoundation.org

www.SandyPeltynFoundation.com

BREAKING BOUNDARIES AND WINNING MEDALS: THE INCREDIBLE STORIES OF SURYA BONALY AND JESSIE BONNEAU

TWO WOMEN, TWO SPORTS, ONE DEEP PASSION

REPOUSSER LES LIMITES ET GAGNER DES MÉDAILLES : LES HISTOIRES INCROYABLES
DE SURYA BONALY ET JESSIE BONNEAU
DEUX FEMMES, DEUX SPORTS, UNE PASSION PROFONDE



Surya Bonaly. Photo Credit: Christophe Gaye

By Isabelle Karamooz

Surya Bonaly and Jessie Bonneau may come from different backgrounds and fields, but they share a common passion and dedication for their respective sports. Surya Bonaly, the former competitive figure skater, and Jessie Bonneau, the Western Dressage World Champion, Grand Prix Dressage rider and horse trainer, have both achieved remarkable success in their careers.

Surya Bonaly et Jessie Bonneau peuvent provenir d'horizons et de domaines différents, mais elles partagent une passion et un dévouement communs pour leurs sports respectifs. Surya Bonaly, l'ex-patineuse artistique de compétition, et Jessie Bonneau, la championne du monde de Western Dressage, cavalière et compétitrice de Grand Prix Dressage, dresseuse de chevaux, ont toutes les deux connu un succès remarquable dans leur carrière.



Surya Bonaly. Photo Credit:
Christophe Gaye



Stine ©2018

Jessie Bonneau. Photo Credit: Don Stine



Jessie Bonneau at the Tournament of Kings Show. Photo Credit: George Landis

One of the key traits that make them stand out is their relentless determination to succeed. Surya Bonaly, known for her acrobatic and unconventional skating style, never gave up on her dream of winning an Olympic gold medal, despite facing numerous obstacles and setbacks throughout her career. Similarly, Jessie Bonneau's unwavering commitment to her horses and the sport of Dressage has helped her achieve numerous championships and accolades.

Another common ground between Surya Bonaly and Jessie Bonneau is their willingness to take risks and push boundaries. Surya Bonaly was famous for attempting daring and complex jumps and spins that were rarely seen in women's figure skating at the time. She was also known for her refusal to conform to traditional beauty standards and wore her hair in a natural afro, which was considered unconventional in the world of figure skating. Likewise, Jessie Bonneau has innovated the sport of Western Dressage by introducing new training techniques and exercises that have helped her horses excel in the competition arena. Jessie has worked with very difficult horses, including horses that were rescued from kill pens.

Both Surya Bonaly and Jessie Bonneau have also demonstrated a deep respect and love for their sport and the animals (or athletes) they work with. Surya Bonaly's passion for figure skating was evident in her performances, which were filled with emotion and energy. Jessie Bonneau's love for horses is evident in the way she trains and cares for them, ensuring their well-being and happiness.

L'un des principaux traits qui les distinguent est leur détermination sans faille à réussir. Surya Bonaly, connue pour son style de patinage acrobatique et non conventionnel, n'a jamais abandonné son rêve de remporter une médaille d'or olympique, malgré de nombreux obstacles et revers tout au long de sa carrière. De même, l'engagement indéfectible de Jessie Bonneau envers ses chevaux et le sport du Dressage l'ont aidée à remporter de nombreux championnats et distinctions.

Un autre point commun entre Surya Bonaly et Jessie Bonneau est leur volonté de prendre des risques et de repousser les limites. Surya Bonaly était célèbre pour avoir tenté des sauts et des pirouettes audacieux et complexes qui étaient rarement vus dans le patinage artistique féminin à l'époque. Elle était également connue pour son refus de se conformer aux normes de beauté traditionnelles et portait ses cheveux dans un style afro naturel, considéré comme non conventionnel dans le monde du patinage artistique. De même, Jessie Bonneau a innové dans le sport du Western Dressage en introduisant de nouvelles techniques d'entraînement et de nouveaux exercices qui ont aidé ses chevaux à exceller dans l'arène de la compétition. Ses risques étaient de travailler avec des chevaux très difficiles et de sauver des chevaux de l'abattoir.

Surya Bonaly et Jessie Bonneau ont également démontré un profond respect et un amour pour leur sport et les animaux (ou les athlètes) avec lesquels elles travaillent. La passion de Surya Bonaly pour le patinage artistique s'est manifestée dans ses performances remplies d'émotion et d'énergie. L'amour de Jessie Bonneau pour les chevaux se manifeste dans la façon dont elle les entraîne et les soigne, assurant leur bien-être et leur bonheur.



Surya Bonaly. Photo Credit: Christophe Gaye

PHOTO: CHRISTOPHE GAYE ©

Finally, Surya Bonaly and Jessie Bonneau are both excellent role models and motivators. Surya Bonaly, as an accomplished figure skater and motivational speaker, has inspired countless young women to pursue their dreams and never give up. Jessie Bonneau, as a successful horse trainer, rider, competitor and instructor, has helped many riders and horses reach their full potential and develop a deeper understanding and appreciation for the sport.

Here are brief descriptions of Surya Bonaly and Jessie Bonneau's accomplishments and championship medals:

Surya Bonaly is a retired competitive figure skater who won three consecutive silver medals and one bronze medal at the World Figure Skating Championships. She also won the European Figure Skating Championships once and was a nine-time French national champion. In addition to her success as a competitive figure skater, Surya Bonaly is also an accomplished international coach and motivational speaker. She has coached skaters from around the world and has helped many aspiring athletes achieve their goals. As a motivational speaker, she has inspired and motivated audiences with her message of perseverance, determination, and overcoming adversity.

Jessie Bonneau is a three times Western Dressage World Champion who has won multiple championship titles in various divisions. She is also a USEF/USDF Grand Prix Rider and competitor (USEF National Championship). She won many AHA Arabian Regional Championship titles and is also an accomplished horse trainer and riding instructor who has trained and shown numerous horses to championship-level performances. Recently, Jessie performed as the Princess for the Tournament of Kings Show at Excalibur Hotel and Casino, a medieval-themed show with dinner.

This piece is just a sneak peek of two other articles that will be featured in our digital version of the magazine. The first article will provide an in-depth look at the remarkable career of Surya Bonaly, detailing her achievements as a figure skater, coach, and motivational speaker. The second article will focus on Jessie Bonneau's incredible accomplishments in the sport of Western Dressage, highlighting her championship titles and her expertise as a horse trainer and riding instructor. Stay tuned for more fascinating insights into the lives and careers of these two exceptional women!

Enfin, Surya Bonaly et Jessie Bonneau sont toutes deux d'excellentes modèles et motivatrices. Surya Bonaly, en tant que patineuse artistique accomplie et conférencière motivatrice, a inspiré d'innombrables jeunes femmes à poursuivre leurs rêves et à ne jamais abandonner. Jessie Bonneau enseigne l'équitation. C'est une cavalière, compétitrice et instructrice à succès qui a aidé de nombreux cavaliers et chevaux à atteindre leur plein potentiel et à développer une compréhension et une appréciation plus profondes du sport.

Voici de brèves descriptions des réalisations et des médailles de championnat de Surya Bonaly et Jessie Bonneau :

Surya Bonaly est une patineuse artistique de compétition à la retraite qui a remporté trois médailles d'argent consécutives et une médaille de bronze aux Championnats du monde de patinage artistique. Elle a également remporté une fois les Championnats d'Europe de patinage artistique et a été neuf fois championne de France. En plus de son succès en tant que patineuse artistique de compétition, Surya Bonaly est également une monitrice internationale accomplie et une conférencière motivatrice. Elle a entraîné des patineurs du monde entier et a aidé de nombreux athlètes en herbe à atteindre leurs objectifs. En tant que conférencière motivatrice, elle a inspiré et motivé le public avec son message de persévérance, de détermination et de surmonter l'adversité.

Jessie Bonneau est trois fois championne du monde de Western Dressage et a remporté plusieurs titres de championne dans diverses divisions. Elle est également cavalière et compétitrice de Grand Prix USEF/USDF (Championnat National USEF). Elle a remporté de nombreux titres de championnat régional arabe AHA et est également une dresseuse de chevaux et instructrice d'équitation accomplie qui a entraîné de nombreux chevaux à des performances de niveau championnat. Récemment, Jessie s'est produite en tant que princesse pour le Tournament of Kings Show à l'Excalibur Hotel and Casino, un dîner-spectacle sur le thème médiéval.

Cet article n'est qu'un aperçu de deux autres articles qui seront présentés dans notre version digitale du magazine. Le premier article donnera un aperçu approfondi de la carrière remarquable de Surya Bonaly, détaillant ses accomplissements en tant que patineuse artistique, monitrice et conférencière motivatrice. Le deuxième article portera sur les incroyables accomplissements de Jessie Bonneau dans le sport du Western Dressage, mettant en lumière ses titres de championne et son expertise en tant que dresseuse de chevaux et instructrice d'équitation. Restez à l'écoute pour plus d'informations fascinantes sur la vie et la carrière de ces deux femmes exceptionnelles !

HUNTRIDGE UNREQUITED

HUNTRIDGE NON PARTAGÉ



Huntridge Theater. Photo Credit: Consul of Monaco Collection

By Leigh Rogers

Recent press surrounding the Huntridge Theater, and brief public tours by current ownership, feature talking points which appear to change the narrative of the past eight years.

Official word is that the owner closed on the property in 2021. Yet their original announcement of having closed on the Theater was in 2015, confirmed in writings of the company. The motivation for this apparent, concerted effort is a mystery. Obviously one of the dates is incorrect. Equally odd is the apparent dismissal of the origin story of the theater, a story which would seem to be an asset.

Built before the Strip existed, during the Nazi occupation of Paris and extreme rationing of wartime America, the most expensive and renowned theater architect of the era was hired to design the Huntridge's elaborate, streamline moderne construction. With 950 seats, almost ten percent of the area population would have to buy tickets to fill it.

This puzzling development and naming, and that of Maryland Parkway at the same location and time, triggered two generations of Las Vegas historians to chase the ghosts. Elizabeth von Till Warren, who authored Huntridge Theater's successful application listing it with the National Trust for Historic Preservation in 1992, was followed up by her son, the Consul of Monaco, publishing a thorough origin narrative, "The Huntridge Covenant," in 2015.

When General John C. Frémont in 1844 labeled the site on his map that would become the world's most visited city, it read for the first time, "Las Vegas." Frémont himself was the son of French Emigré to Canada, Charles Frémont, who taught English to other French immigrants.

When asked about the French influence on Las Vegas culture, most historians refer to a later time, when the Las Vegas Strip was made famous by bedazzling French production shows, including Folies Bergères, Lido de Paris, Jubilee, and of course Casino de Paris, where queen of the showgirls, Line Renaud, reigned for many years beginning in 1963.

But even Madame Renaud reminisced, on the occasion of the 2017 exhibit opening featuring Liberace's jewels at the Paris Museum of Modern Art, that the original French Grand Dame of Las Vegas came even earlier, before air conditioning, in 1925. Celebrated author and poetess Louise de Vilmorin had left The Little Prince author Antoine de Saint-Exupéry at the altar, when she headed to Nevada. She later wrote how she was inspired by the spirit of the people of the desert southwest and Las Vegas, where she lived until 1931. Louise later became an important fiber in the cultural fabric of France.

La presse récente relative au Théâtre Huntridge, et les brèves interventions publiques de son propriétaire actuel apportent des arguments qui semblent changer le récit de ces huit dernières années.

Officiellement, le propriétaire a acquis les lieux en 2021. Pourtant, l'annonce initiale de l'acquisition du Théâtre a eu lieu en 2015, comme le confirment des écrits de la compagnie. La motivation de cet effort apparemment concerté est un mystère. Manifestement, une des dates est inexacte. Tout aussi étrange est le rejet apparent de l'histoire originelle du Théâtre, pourtant un de ses atouts.

L'architecte de théâtre de renommé de l'époque et aussi le plus cher avait été engagé pour dessiner la construction moderne, épurée et sophistiquée de l'Huntridge. Pourtant, cela se passait avant l'existence du Strip, pendant l'occupation Nazie de Paris et l'extrême rationnement de l'Amérique en temps de guerre. Avec ses 950 places, il aurait fallu que 10% de la population de la région achète un billet pour remplir l'Huntridge.

Sa création et le choix de son nom mystérieux ainsi que celle de Maryland Parkway dans le même lieu et au même moment, a incité deux générations d'historiens de Las Vegas à pourchasser des fantômes. Elizabeth von Till Warren, auteure de la candidature couronnée de succès du Théâtre Huntridge sur la liste du National Trust pour la Préservation Historique en 1992, a été suivie par la publication de son fils, le Consul de Monaco, d'un récit historique complet de son origine "The Huntridge Covenant," en 2015.

Quand le Général John C. Frémont, en 1844, marqua sa carte d'un point qui deviendrait la ville la plus visitée du monde, on pouvait y lire pour la première fois "Las Vegas." Frémont lui-même était le fils d'un émigré français, Charles Frémont, qui apprenait l'anglais à d'autres immigrants français.

Quand on les interroge au sujet de l'influence française sur la culture de Las Vegas, la plupart des historiens parlent d'une époque ultérieure, quand les productions étincelantes de shows français rendaient célèbre le Strip de Las Vegas, notamment les Folies Bergères, le Lido de Paris, Jubilee et bien sur le Casino de Paris, où la reine des danseuses, Line Renaud, a régné pendant de nombreuses années à partir de 1963.

Mais même Madame Renaud a rappelé, en 2017, à l'occasion de l'ouverture de l'exposition des bijoux de Liberace au Musée d'Art Moderne de Paris, que la Grande Dame Française de Las Vegas, était arrivée plus tôt, avant l'air conditionné, en 1925. Louise de Vilmorin, auteure et poétesse, avait brutalement quitté Antoine de Saint-Exupéry, l'auteur du Petit Prince, alors qu'ils allaient se marier, et elle partit s'installer dans le Nevada. Elle décrira plus tard à quel point elle fut inspirée par l'esprit des peuples du désert du Southwest et de Las Vegas où elle vécut jusqu'en 1931. Louise deviendra une composante importante du tissu culturel de la France.

But why did Louise come to Las Vegas nearly 100 years ago? Because she had married, in Paris, the largest land heir in southern Nevada. He would become owner of more of the Las Vegas Strip than anyone in history, and its first developer, Henry Leigh Hunt. The Hunt dynasty had sprung from Henry's father, an international empire builder and advisor to Teddy Roosevelt, Leigh S. J. Hunt. The father had been first to envision and promote the Las Vegas Strip, his syndicate purchasing over 4,000 acres along what was then called Highway 91. The funds to do so came from



partnering with Emperor Gojong of Korea, creating Oriental Consolidated Mining, in future North Korea. Leigh Hunt compounded that fortune by creating Egyptian Long Staple Cotton, on the banks of the Nile in the Sudan, with help of famed French botanists Henri and Philippe de Vilmorin.

Leigh Hunt maintained his Las Vegas holdings despite depression

losses, but died in 1933, still promoting what he referred to as the coming resort center of the world. His son Henry, then living in Paris, was divorced from, but still close to Philippe de Vilmorin's daughter, Louise. Leigh Hunt's most loyal partner, banker Harry Fessenden Meserve, had assured Henry Hunt's situation during the depression years, recruiting him to head National City Bank New York's trust department in Paris. As World War II simmered, Henry became instrumental. When the Nazis marched on Paris, Meserve tasked him with the escape of key French citizens. The family which Henry helped to escape Hitler were direct descendants of an original American, and pride of France, the Marquis de Lafayette.

Appreciation of the War Department, and those he aided, afforded Henry Leigh Hunt the ability to construct the Huntridge, Maryland Parkway and Huntridge neighborhood, on his return to Las Vegas in 1941. Huntridge was named by Henry, for his father Leigh Hunt. In developing Huntridge, Henry sought to create a cultural environment which might attract his former wife, whom he still loved, back to Las Vegas. She never returned. Henry returned to France in 1962. His grave is not far from Louise's, near Versailles.

“When love touches history, events of the past belong to the present.” ~ Louise de Vilmorin

Ownership of the Huntridge Theater did not respond to our requests for interview.

Mais pourquoi Louise était-elle venue à Las Vegas il y a près de 100 ans ?

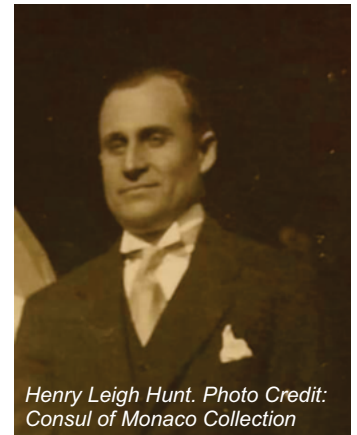
Parce qu'elle avait épousé, à Paris, l'héritier des plus larges terres du sud du Nevada, qui allait posséder plus du Strip de Las Vegas que personne d'autre dans l'histoire, et son premier promoteur, Henry Leigh Hunt. La dynastie Hunt était née avec le père de Henry, un constructeur d'empire et conseiller de Teddy Roosevelt, Leigh S.J.Hunt. Celui-ci avait été le premier à imaginer et promouvoir le Strip de Las Vegas, son conglomérat acquérant plus de 4000 acres le long de ce qui était alors appelé Highway 91, grâce aux fonds provenant de son partenariat avec l'Empereur Gojong de Corée, à l'origine de la Oriental Consolidated Mining, dans la future Corée du Nord. Leigh Hunt accrut cette fortune en créant l'Egyptian Long Staple Cotton, sur les berges du Nil au Soudan, avec l'aide des célèbres botanistes français Henri et Philippe de Vilmorin.

Leigh Hunt maintint ses possessions à Las Vegas malgré les pertes de la dépression mais mourut en 1933, vantant jusqu'au bout les mérites de ce qu'il appelait le futur centre du monde touristique. Son fils, Henry, vivait alors à Paris, divorcé de Louise, la fille de Philippe de Vilmorin, dont il était toujours proche. L'associé le plus loyal de Leigh Hunt, le banquier Harry Fessenden Meserve, avait assuré la situation de Henry Hunt pendant les années de dépression, l'engageant comme Directeur à Paris du département acquisition de la National City Bank de New York. A l'approche de la seconde guerre mondiale, Henry allait jouer un rôle essentiel. Quand les Nazis ont marché sur Paris, Meserve l'a chargé d'organiser la fuite de citoyens Français primordiaux. La famille qui échappa à Hitler grâce à Henry étaient les descendants directs du marquis de Lafayette, fierté de la France et devenu “Américain d'origine” par gratitude de ses hôtes d'outre-Atlantique.

La reconnaissance du Département de Guerre et de ceux qu'il avait aidés, ont permis à Henry Leigh Hunt de faire construire le Huntridge, Maryland Parkway et le quartier Huntridge, à son retour à Las Vegas en 1941. Le nom Huntridge était un hommage d'Henry envers son père Leigh Hunt. En développant Huntridge, Henry cherchait à créer un environnement culturel qui puisse attirer son ex-femme, qu'il aimait toujours, et la ramener ainsi à Las Vegas. Elle n'y revint jamais. Henry repartit en France en 1962. Sa tombe se situe non loin de celle de Louise, près de Versailles.

“Quand l'amour touche l'histoire, les évènements du passé appartiennent au présent.” ~ Louise de Vilmorin

Les propriétaires du Théâtre n'ont pas répondu à nos demandes d'interview.



Henry Leigh Hunt. Photo Credit: Consul of Monaco Collection



Dior Gallery. Photo Credit: Althea Baranda Clark

THE PSYCHOLOGY OF EVERYTHING FRENCH IS “JE NE SAIS QUOI!”

LA PSYCHOLOGIE DE TOUT CE QUI EST FRANÇAIS, C'EST LE “JE NE SAIS QUOI!”

By Dr Althea Baranda Clark



Montmartre. Photo Credit: Althea Baranda Clark

From the language to the cuisine, fashion, wine, and chocolates, everything French oozes sophistication and class. It is no wonder that our mainstream culture is inundated with everything French. The language alone is so seductive that it is considered the most romantic language in the world. Just saying “bonjour” can sound so melodic and sensual!

As a frequent visitor to France, particularly to the city of love, Paris, I have come to expect only the best that France has to offer. Paris is undoubtedly one of the most beautiful cities in the world. The twinkling lights of the Eiffel Tower at night are mesmerizing, and sipping on French coffee while nibbling on freshly baked croissants at a quaint café is an experience in itself.

Strolling through Montmartre, one of my favorite Parisian districts, always leaves me wishing that I lived in Paris. The cobblestone streets filled with bistros, museums, shops, and art galleries transport me to the 19th and 20th centuries. The Sacré-Cœur, The Basilica, The Moulin Rouge add to the ambiance of the district, and the dining experience is unmatched. French cuisine in France is a delight to the palate, and the wine and chocolates are the perfect accompaniment.

De la langue française à la cuisine, la mode, le vin et les chocolats, tout ce qui est français respire la sophistication et la classe. Il n'est pas étonnant que notre culture soit inondée de tout ce qui est français. La langue seule est si séduisante qu'elle est considérée comme la plus romantique du monde. Le simple fait de dire “bonjour” peut sembler si mélodique et sensuel!

En tant que fréquent visiteur de la France, en particulier de la ville de l'amour qui est Paris, j'en suis venu à m'attendre au meilleur de ce que la France peut m'offrir. Paris est incontestablement l'une des plus belles villes du monde. Les lumières scintillantes de la Tour Eiffel la nuit sont fascinantes et siroter un café tout en grignotant des croissants fraîchement sortis du four dans un café pittoresque est une expérience en soi.

Flâner dans Montmartre, l'un de mes quartiers parisiens préférés, me donne toujours envie de vivre à Paris. Les rues pavées remplies de bistros, de musées, de boutiques et de galeries d'art me transportent aux XIXe et XXe siècles. Le Sacré-Cœur, La Basilique, Le Moulin Rouge s'ajoutent à l'ambiance du quartier, et l'expérience culinaire est inégalée. La cuisine française en France est un délice pour le palais, et le vin et les chocolats sont l'accompagnement parfait.

On my last visit to Paris, my French friend Isabelle escorted me, providing me with a truly French experience. We had lunch at the Eiffel Tower on the first day, followed by a visit to the Dior gallery the next day. The highlight of the trip was a visit to the iconic Moulin Rouge dinner show, where we were treated to delightful bottle service. The following day, we spent time at the Versailles Palace and watched a play in a beautiful cottage theater restaurant, in which we are invited to learn all the gossips and intrigues of Versailles Court. The play was in French, but somehow, I found my way to engage and understand the story.

As I reminisce about my experiences in France, I find myself inexplicably joyful and vibrant, and I always crave more. I want to return and immerse myself in the French culture, even if it is just for a few days.

I asked Isabelle what it is like being French, and she told me about the French phrase "je ne sais quoi." It is a French expression that translates to "I don't know what" in English, often used to describe something that is difficult to define but has a certain charm or appeal.

She described that French culture is often associated with elegance, and a certain level of refinement, which can be seen in the way that the French dress, eat, and socialize. French people also have a strong sense of national pride and a deep appreciation for their history and traditions. This can be seen in the way that they value their language, art, and architecture.

She cited that another factor that contributes to the psychology of everything French is the French approach to pleasure and enjoyment. The French are known for their love of good food, wine, and conversation. They place a high value on leisure time and taking pleasure in the simple things in life.

Overall, the psychology of everything French is complex and multifaceted. It is shaped by a rich cultural heritage, a strong sense of national identity, and a deep appreciation for the finer things in life. The "je ne sais quoi" that is often associated with French culture reflects these underlying psychological factors.

Lors de ma dernière visite à Paris, mon amie française Isabelle m'a accompagnée, me faisant vivre une expérience vraiment française. Nous avons déjeuné à la Tour Eiffel le premier jour, suivi d'une visite à la galerie Dior le lendemain. Le point culminant du voyage a été une visite au dîner-spectacle emblématique du Moulin Rouge, où nous avons eu droit à un délicieux service de bouteilles. Le lendemain, nous avons passé du temps au château de Versailles et avons regardé une pièce de théâtre dans un magnifique restaurant de théâtre où l'on peut se délecter des anecdotes et des intrigues de la cour de Versailles. La pièce était en français, mais d'une manière ou d'une autre, j'ai trouvé la façon de participer et de comprendre l'histoire.

Alors que je me remémore ces expériences françaises, je me trouve inexplicablement joyeuse et vibrante, et j'ai toujours envie de plus. Je veux revenir et m'immerger dans la culture française, même si ce n'est que pour quelques jours.

J'ai demandé à Isabelle ce que c'était d'être française, et elle m'a parlé de l'expression française : de ce petit "je ne sais quoi." C'est une expression française qui se traduit par "I don't know what" en anglais, souvent utilisée pour décrire quelque chose qui est difficile à définir mais qui a un certain charme ou attrait.

Elle m'a expliqué que la culture française est souvent associée à l'élégance et à un certain niveau de raffinement, ce qui est visible dans la façon dont les Français s'habillent, mangent et socialisent. Les Français ont également un fort sentiment de fierté nationale et une profonde appréciation de leur histoire et de leurs traditions. Cela se voit dans la manière dont ils valorisent leur langue, leur art et leur architecture.

Elle a cité qu'un autre facteur qui contribue à la psychologie de tout ce qui est français, c'est l'approche française du plaisir. Les Français sont connus pour leur amour de la bonne nourriture, du vin et de la conversation. Ils accordent une grande valeur aux loisirs et au plaisir des choses simples de la vie.

Dans l'ensemble, la psychologie de tout ce qui est français est complexe et multiforme. Elle est façonnée par un riche héritage culturel, un fort sentiment d'identité nationale et une profonde appréciation des bonnes choses de la vie. Le petit "je ne sais quoi" souvent associé à la culture française reflète ces facteurs psychologiques sous-jacents.



Althea in Paris. Photo Credit: Liran Finzi of Paris



BR
BLOO & RO

BR
BLOO & RO

JEWELRY THAT
CELEBRATES
EVERY
KIND OF

BEAUTIFUL

BLOOANDRO.COM

THE BRAIN'S BEST FRIEND: DR. KATE ZHONG'S ADVOCACY FOR COGNITIVE HEALTH

LA MEILLEURE AMIE DU CERVEAU : PLAIDOYER DU
DR KATE ZHONG POUR LA SANTÉ COGNITIVE



Dr. Kate Zhong with her husband Dr. Jeff Cummings. Photo Credit: Dr. Kate Zhong

By Isabelle Karamooz

French Quarter Magazine is proud to support Dr. Kate Zhong, a highly respected geriatric psychiatrist and pharmacologist in Las Vegas who has dedicated her career to promoting brain health. Dr. Zhong is a recognized leader in the field of Alzheimer's and brain health research. She is the Director of Innovation at Chambers – Grundy Center for Transformative Neuroscience, and an adjunct professor in the Department of Brain Health, School of Integrated Health Sciences, University of Nevada. Her research and practice have advanced our understanding of the brain and how to protect it and enhance its function.

French Quarter Magazine est fier de soutenir Dr Kate Zhong, une psychiatre gériatrique et pharmacologue très respectée à Las Vegas qui a consacré sa carrière à l'étude de la santé du cerveau. Dr Zhong est une cheffe de file reconnue dans le domaine de la recherche sur la maladie d'Alzheimer et la santé du cerveau. Elle est directrice de l'innovation au Chambers – Grundy Center for Transformative Neuroscience ainsi que professeure auxiliaire au Département de la santé cérébrale de l'École des sciences de la santé intégrées de l'Université du Nevada. Ses recherches et sa pratique ont fait progresser notre compréhension du cerveau et la façon de le protéger et d'améliorer sa fonction.



AD Ambassador. Photo Credit: Dr. Kate Zhong



Photo By: Audrey Dempsey/ Infinity Photo

Dr. Zhong is the creator of the Cleveland Clinic Healthy Brains Initiative, an innovative platform to engage and to empower the public to improve their brain health and reduce their risk for brain disorders. She is passionate about advocating six pillars for brain health: get moving, eat smart, be social, engage your brain, restore sleep and control other risk factors such as hypertension, and diabetes through regular exercise. She is one of the founding members of AARP Global Council on Brain Health and serves on multiple boards locally and nationally.

Dr. Kate Zhong's advocacy work also includes raising awareness about the importance of early detection and treatment of cognitive impairment. She has worked with healthcare providers and policymakers to promote the use of cognitive screening tools in primary care settings and improve access to early intervention services for those who may be at risk for cognitive decline.

Dr. Kate Zhong's expertise in the field of cognitive health has led to numerous accolades and recognition throughout her career. As a sought-after speaker and collaborator, she has been invited to present her research and findings at conferences and events around the world. She has also been honored with many awards, including Top Tech Exec Award, Healthcare Headliner Research Award, Social Innovation Award, Community Achievement Award, Women of Distinction Award, Minority Lifetime Achievement Award, Top 100 Women and Top 100 Doctors in Vegas in 2022. She was featured in the PBS documentary "MAKERS: Women Who Make America," profiling her as one of Nevada's most influential women. Dr. Zhong's contributions to the field of cognitive health have been instrumental in advancing our understanding of brain function and the development of effective interventions to promote cognitive wellness.

Dr. Kate Zhong is not only a great supporter of French Quarter Magazine's mission to promote educational actions, but she has also contributed to our magazine with answering questions to an interview with her husband Dr. Jeff Cummings, a respected and world-renowned Alzheimer's researcher and clinician on brain health. Dr. Cummings is involved in the most current research in the field of cognitive health. Dr. Zhong's knowledge and expertise in the field have been invaluable to our readers, and we are honored to have her as a supporter and contributor to our magazine.

Dr Zhong est la créatrice de Cleveland Clinic Healthy Brains Initiative, une plateforme innovante pour engager et donner au public les moyens d'améliorer la santé de son cerveau et de réduire son risque de troubles cérébraux. Elle est passionnée par la recherche de six piliers pour la santé du cerveau : bouger, manger intelligemment, socialiser, engager le cerveau, rétablir le sommeil et tout cela d'une façon régulière. Il faut également contrôler d'autres facteurs de risque tels que l'hypertension et le diabète. Elle est l'une des membres fondateurs du Conseil mondial de l'AARP sur la santé cérébrale et siège à plusieurs conseils d'administration localement et au niveau national.

Le travail de plaidoyer de Dr Kate Zhong comprend également la sensibilisation à l'importance de la détection et du traitement précoces des troubles cognitifs. Elle a travaillé avec des prestataires de soins de santé et des décideurs afin de promouvoir l'utilisation d'outils de dépistage cognitif dans les établissements de soins primaires et pour améliorer et faciliter l'accès aux services d'intervention précoce aux personnes susceptibles de présenter un risque de déclin cognitif.

L'expertise de Dr Kate Zhong dans le domaine de la santé cognitive lui a valu de nombreuses distinctions tout au long de sa carrière. En tant que conférencière et collaboratrice recherchée, elle a été invitée à présenter son travail de recherches et ses conclusions lors de conférences et d'événements à travers le monde. Elle a également reçu de nombreux prix, dont le Top Tech Exec Award, le Healthcare Headliner Research Award, le Social Innovation Award, le Community Achievement Award, le Women of Distinction Award, le Minority Lifetime Achievement Award, le Top 100 Women et enfin le Top 100 Doctors in Vegas en 2022. Elle a été présentée dans le documentaire PBS "MAKERS : Women Who Make America," comme l'une des femmes les plus influentes du Nevada. Les contributions du Dr Zhong dans le domaine de la santé cognitive ont joué un rôle déterminant dans l'avancement de notre compréhension de la fonction cérébrale et du développement d'interventions les plus efficaces pour le bien-être cognitif.

Dr Kate Zhong est non seulement une grande partisane de la mission de French Quarter Magazine qui œuvre pour la promotion des actions éducatives, mais elle a également contribué à notre magazine en répondant à nos questions dans une interview avec son mari, le Dr Jeff Cummings, chercheur respecté, de renommée mondiale sur la maladie d'Alzheimer et clinicien sur la santé du cerveau. Le Dr Cummings participe aux recherches les plus récentes dans le domaine de la santé cognitive. Les connaissances de Dr Zhong et son expertise dans le domaine ont été inestimables pour nos lecteurs, et nous sommes honorés de l'avoir comme supportrice et contributrice de notre magazine.

LA TROPEZIENNE FRENCH BAKERY: WHERE HIGH-QUALITY FOOD AND FRIENDLY SERVICE MEET WITH A SIDE OF CONVIVIALITY

LA TROPEZIENNE FRENCH BAKERY : QUAND UNE CUISINE DE QUALITÉ
ET UN SERVICE AMICAL RENCONTRENT LA CONVIVIALITÉ



Terrace of the Bakery. Photo Credit: La Tropezienne French Bakery

By Béatrice Ferguson

If you are a fan of French pastries, La Tropezienne French Bakery Las Vegas is a must-visit destination. Owned by two passionate investors, Gladys and Franck, this bakery brings the best of Saint-Tropez in France to your doorstep.

La Tropezienne is a family-owned business that takes great pride in its heritage and culinary traditions. The cooking team, led by Chef Mike and Johan, is dedicated to crafting exquisite pastries and viennoiseries using only the finest ingredients. Their passion for creating delicious treats is evident in every bite of their delectable creations. In addition to their classic French pastries, La Tropezienne also offers a variety of original treats, including their signature macarons and an almond and pistachio croissant that is sure to delight your taste buds. Whether you are looking for a classic French dessert or something new and exciting, La Tropezienne has something to satisfy every sweet tooth.

The moment you step into La Tropezienne, you will be transported to the charming streets of Saint-Tropez. From the decor to the music, everything has been carefully chosen to create an authentic French ambiance. The bakery is famous for its delicious Tropezienne cake but also other French pastries, all made with the finest ingredients and baked to perfection.

For those who wonder what is a Tropezienne cake, this is a beloved pastry in France and around the world that originated in the town of Saint-Tropez in southeastern France. It consists of a brioche-like dough that is filled with a cream made from a mixture of butter and pastry cream (crème pâtissière). The cake is then dusted with powdered sugar.

But what really sets La Tropezienne apart is its exceptional service. Marie and Gladys are dedicated to making every customer feel welcome and taken care of. Whether you are a regular or a first-time visitor, you will be greeted with a warm smile and treated like family. The team is knowledgeable about the products and happy to help you choose the perfect pastry to satisfy your cravings.

At La Tropezienne, quality is key. Gladys and Franck are passionate about providing their customers with the best possible experience, and it shows in every aspect of the bakery. From the high-quality food to the friendly and excellent service, La Tropezienne is a true gem in the heart of the city of Henderson.

So if you are looking for a taste of France and a warm welcome, look no further than La Tropezienne French Bakery Las Vegas. You won't be disappointed!



Marie at the Bakery. Photo Credit: La Tropezienne French Bakery



Gladys. Photo Credit: La Tropezienne French Bakery

Si vous êtes amateur de pâtisseries françaises, La Tropezienne French Bakery Las Vegas est une destination incontournable. Détenue par deux investisseurs passionnés, Gladys et Franck, cette boulangerie apporte le meilleur de Saint-Tropez en France à votre porte.

La Tropezienne est une entreprise familiale fière de son patrimoine et de ses traditions culinaires. L'équipe de cuisine, dirigée par le chef Mike et Johan, se consacre à la confection de pâtisseries et de viennoiseries exquis en utilisant uniquement les meilleurs ingrédients. Leur passion pour la fabrication de délicieuses friandises est évidente dans chaque bouchée de leurs délicieuses créations. En plus de leurs pâtisseries françaises classiques, La Tropezienne propose également une variété de friandises originales, y compris leurs macarons signature et un croissant aux amandes et aux pistaches qui ravira à coup sûr vos papilles. Que vous recherchiez un dessert français classique ou quelque chose de nouveau et d'excitant, La Tropezienne a quelque chose pour satisfaire tous les gourmands.

Dès que vous entrez dans La Tropezienne, vous serez transporté dans les charmantes rues de Saint-Tropez. Du décor à la musique, tout a été soigneusement choisi pour créer une ambiance française authentique. La boulangerie est célèbre pour son délicieux gâteau la Tropezienne mais aussi pour d'autres pâtisseries françaises, tous préparés avec les meilleurs ingrédients et cuits à la perfection.

Mais ce qui distingue vraiment La Tropezienne, c'est son service exceptionnel. Marie et Gladys s'engagent à faire en sorte que chaque client se sente bien accueilli et pris en charge. Que vous soyez un habitué ou un premier visiteur, vous serez accueilli avec un sourire chaleureux et traité comme un membre de la famille. L'équipe connaît bien les produits et se fera un plaisir de vous aider à choisir la pâtisserie parfaite pour satisfaire vos envies.

Chez La Tropezienne, la qualité prime. Gladys et Franck ont à cœur d'offrir à leurs clients la meilleure expérience possible, et cela se voit dans tous les aspects de la boulangerie. De la nourriture de haute qualité au service amical et excellent, La Tropezienne est un véritable joyau au cœur de la ville d'Henderson.

Donc, si vous recherchez un avant-goût de la France et un accueil chaleureux, ne cherchez pas plus loin que La Tropezienne French Bakery Las Vegas. Vous ne serez pas déçu !



Goodies. Photo Credit:
La Tropezienne French Bakery

FROM JUNIOR HIGH CANDY SALES TO CEO OF BALLOONS WITH A TWIST: AN ENTREPRENEUR'S JOURNEY

DE VENDEUSE DE BONBONS AU COLLÈGE À PRÉSIDENTE DE BALLOONS WITH A TWIST :
LE PARCOURS D'UNE ENTREPRENEUSE



Photo Credit: Balloons With A Twist



Photo Credit: Balloons With A Twist

By Géraldine Provost

Meet Michele Rothstein, the CEO of Balloons with a Twist, who turned her passion for balloon art into a fun and flexible self-employed business. Michele's story is unique and inspiring as she started her entrepreneurial journey by selling candy bars in junior high and then went on to study psychology. While in college, Michele learned how to make balloon animals and eventually started teaching at balloon conventions, participated in the Guinness Book of World Records balloon sculpture, and now manages her team of balloon artists.

Faites la rencontre de Michele Rothstein, Présidente de Balloons with a Twist, qui a transformé sa passion pour l'art des ballons en une entreprise indépendante amusante et flexible. L'histoire de Michele est unique et inspirante alors qu'elle a commencé son parcours entrepreneurial en vendant des barres chocolatées au collège, puis a poursuivi ses études en psychologie. Pendant ses études universitaires, Michele a appris à fabriquer des animaux en ballon et a finalement commencé à enseigner lors de conventions sur les ballons, a participé à la sculpture en ballon du Livre Guinness des records du monde et gère maintenant son équipe d'artistes en ballon.



*Magical
Birthday*



Photo Credit: Balloons With A Twist

Michele's success is a result of her hard work and dedication. She started her company at 23, doing everything herself, from making balloon animals in restaurants to doing birthday parties. As she built her team, Michele's company evolved into offering balloon decor services, which took them to another level, and now they cater to hotels, casinos, and a variety of events.

One of the key takeaways from Michele's interview is that following your passion can lead to success. Starting a business doesn't have to be expensive or risky, and you can gradually build up a business of repeat clients through word-of-mouth.

Michele's story shows that being open-minded and pursuing your interests can lead to exciting and fulfilling opportunities. Balloons with a Twist's website showcases their unique creations, including beautiful balloon columns and arches, centerpieces, and organic displays for all kinds of events. Whether it's a small personal event or a corporate trade show, Michele and her team bring their artistic touch to create an unforgettable experience for their clients.

Le succès de Michele est le résultat de son travail acharné et de son dévouement. Elle a créé son entreprise à 23 ans, faisant tout elle-même, de la fabrication d'animaux en ballon dans les restaurants à l'organisation de fêtes d'anniversaire. Au fur et à mesure qu'elle développait son équipe, l'entreprise de Michele a évolué pour offrir des services de décoration de ballons, ce qui les a amenés à un autre niveau, et maintenant ils travaillent avec les hôtels, les casinos et participent à une variété d'événements.

L'un des principaux enseignements que l'on retient de l'interview de Michele est que suivre sa passion peut mener au succès. Démarrer une entreprise ne doit pas nécessairement être synonyme de coûteux ou risqué, mais plutôt que vous pouvez progressivement créer une entreprise de clients réguliers grâce à bouche-à-oreille.

L'histoire de Michele montre qu'être ouvert d'esprit et poursuivre ses objectifs et ses intérêts peuvent mener à des opportunités passionnantes et épanouissantes. Le site Web de Balloons with a Twist présente ses créations uniques, y compris de magnifiques colonnes et arches de ballons, des centres de table et des présentoirs organiques pour toutes sortes d'événements. Qu'il s'agisse d'un petit événement personnel ou d'un salon corporatif, Michele et son équipe apportent leur touche artistique pour créer une expérience inoubliable pour leurs clients.

COME *for the beaches*
STAY *for the nightlife*

**RIVIERA BEACH**[®]
LUXURY LIFESTYLE MAGAZINE
& EVENT CONCEPT SAINT-TROPEZ



Founder of Riviera Beach[®]
Magazine & Events

Yann Bernard

*is a top event planner,
specializing in events*



Photo courtesy of Office du Tourisme of St Tropez.

FRENCH RIVIERA, ST TROPEZ AND MONACO.

Riviera Beach[®] Event | Office +33(0)6.52.23.83.08 | www.RivieraBeachMagazine.com

Riviera Beach[®] Event VIP Magazine bp 183 83990 Saint Tropez



HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

LOBBY BAR - RESTAURANT | YOSHI JAPANESE CUISINE | ODYSSEY POOL | SPA METROPOLE BY GIVENCHY
4 avenue de la Madone - 98 000 Monaco - +377 93 15 15 15 - www.metropole.com



LEADING
HOTELS